

Siticibo: si recupera il superfluo per aiutare chi ha troppo poco

GIANANDREA ZAGATO

L'idea è quasi banale: recuperare il troppo per chi ha troppo poco. Pensiero frutto di uno sguardo meno disattento a quelle mense di ristoranti e hotel dove, ogni giorno, migliaia di piatti pronti se invenduti finiscono nell'immondizia.

Quasi un delitto nella città del fare ambrosiano, dove 160mila persone sono in stato di bisogno e dove operano un centinaio di enti. Un bisogno reale e quotidiano che ha toccato il cuore della Milano sempre pronta a coniugare sussidiarietà con concretezza, quella che unisce Cecilia Canepa e Bianca Massarelli, Marco Lucchini e Michele Florio: tutti insieme con Mario Ciaccia, presidente di sezione della Corte dei Conti, nel nome di Siticibo. E con loro tanti partner di peso - banche e aziende leader dei rispettivi settori - che arricchiscono Milano e rendono così possi-

bile la prima attuazione italiana della legge del Buon Samaritano, normativa che i burocrati siglano con un numero 155 del 2003 e che mette l'Italia all'avanguardia in Europa per la raccolta del cibo a scopo benefico.

Riconoscimento che, all'ombra della Madonnina, «dove c'è chi fatica a mettere insieme il pranzo con la cena», diventa corpo e sostanza: «Siticibo nasce da due presupposti - osserva Cecilia Canepa, promotrice della legge del Buon Samaritano -, le grosse quantità di alimenti che risultano invendute e sprecate nel circuito della ristorazione organizzata e il moltiplicarsi della domanda di aiuti alimentari da parte di persone bisognose». Risultato? Quindicimila porzioni di piatti pronti, diciassette tonnellate di frutta e diciotto tonnellate di pane distribuite in appena tredici mesi di attività.

Contabilità resa possibile grazie al sostegno di 7 mense aziendali,

un hotel di prestigio come il Principe di Savoia, 44 refettori scolastici e, last but not least, due furgoni con relativi autisti messi a disposizione dal gruppo Rinaldi L'Espresso-Tnt. Niente male, davvero. Anche con l'aggiunta di due furgoni di proprietà di Siticibo, uno coibentato e l'altro refrigerato, e il carburante dell'Erg gratis per un anno.

E se l'impegno dei donatori è in crescita come il numero dei volontari, anche la risposta dei «destinatari» è più che positiva: infatti, quotidianamente, sono riformite 5 mense e 10 enti di assistenza alla persona. «Certezza di approvvigionamento che, tra l'altro, liberando eventuali risorse economiche consente a queste strutture di meglio provvedere a ulteriori servizi e altri importanti bisogni» chiosa Grazia Sestini. Annotazione del sottosegretario al Welfare che promuove sul campo il servizio reso da Siticibo alla città di Milano. Ma la promozione arriva pure da un'indagi-

ne dell'Ispo di Renato Mannheim che documenta «il giudizio favorevole dell'opinione pubblica sull'iniziativa di Siticibo» fa sapere il sunto della ricerca.

Giudizi di chi guarda con attenzione a quest'idea diventata realtà, «raccolgere esclusivamente dalla ristorazione organizzata - e non dai privati - tutti i piatti cucinati ma non serviti e inoltre la frutta, la verdura, il pane e i dolci. Alimenti di ottima qualità - precisa Bianca Massarelli - e perfettamente integri che, nel giro di poche ore, attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati, sono recapitati agli enti di destinazione». Ma, attenzione, non finisce qui: l'idea di «recuperare il troppo per chi ha troppo poco» è contagiosa: quest'anno l'attività raddoppia su Milano - coinvolgendo pure società di catering tra i donatori - e si estende ad altre città. L'applauso però non basta: nessun contributo è chiesto né a chi dona né a chi riceve per cui quelli di Siticibo attendono una mano concreta dal cuore di Milano.

*Riforniti ogni
giorno 5 mense
e dieci enti
di assistenza*

*Tutti i piatti
cucinati e non
serviti vengono
recuperati*



1000 escorte dalla ristorazione organizzata ambrosiana la città per arrivare sulle tavole dei bisognosi.

