

**SOLIDARIETÀ** • Siticibo ha distribuito 15mila piatti pronti in un anno

# Dagli chef alle mense dei poveri

DI LUISA CIUNI

MILANO — La partenza è la cosiddetta «legge del buon samaritano», varata due anni fa dal Parlamento, cioè una normativa che concede la possibilità di recuperare e poi di distribuire il cibo fresco cucinato e non consumato dai centri della ristorazione organizzata, ai quelli che smistano gli aiuti alimentari ai poveri facendo in modo che esso arrivi a queste tavole in maniera assolutamente igienica e sicura.

In sintesi si recupera lo spreco di chi ha troppo per consegnarlo a chi ha troppo poco.

L'iniziativa milanese - di cui ieri è stata data la sintesi di un anno di attività — è stata chiamata apposta per il suo significato **Siticibo** ed è stata voluta dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus e dalle volontarie **Cecilia Canepa e Bianca Massarelli** ottenendo in poco tempo risultati veramente positivi, se così si possono chiamare volumi di distribuzione di derrate nati dal crescente numero di indigenti della nostra città. Numero oggi stimato in oltre 160.000 persone.

Nel 2004 sono state distribuite ai senzatetto 15.000 porzioni di piatti pronti, 17 tonnellate di frutta e 18 tonnellate di pane grazie alla partecipazione di 7 grandi mense, 44 refettori scolastici, un grande albergo. Quanto non consumato da questi clienti, viene refrigerato sotto i 4 gradi da Siticibo e inviato nella giornata stessa a 5 mense per i poveri e 10 centri di accoglienza.

La filiera economica da cui si parte è perfettamente sicura e gratuita: le eccedenze che sarebbero altrimenti destinate alla distruzione nella pattumiera vengono subito portate via dai vari centri di in furgoni refrigerati (il primo è stato donato dalla **Aletti Montano & Co**) e riciclate senza alcun rischio per l'utente finale.

Partecipano come fornitori alcune delle maggiori mense aziendali cittadine come quella della Henkel o della Banca Caboto gestite da Gemeaz, quelle del Gruppo Eni e poi le cucine di Pellegrini Ristorazione: ci sono inoltre le cucine scolastiche delle zone 1,2,3,7 e 8 da cui Siticibo riceve pane, frutta e dessert oltre all'Hotel Principe di Savoia che of-

fre tutte le eccedenze dei breakfast: pane, dolci e prodotti da forno.

I furgoni (2 di Siticibo, entrambi regalati, 2 in partnership con Rinaldi l'Espresso, 1 dei fratelli di San Francesco Onlus e 1 della Comunità Exodus) guidati da diciotto volontari che si alternano fra loro, ogni giorno iniziano il giro delle 5 mense dei poveri più grandi di Milano e dei 10 centri di accoglienza: un tour della città nei punti nevralgici della miseria e del disagio. E' inutile dire che non si butta via mai nulla e che nulla è mai sufficiente.

In conseguenza, nell'anno in corso l'associazione Onlus spera di allargare la propria partnership con altre attività di catering e di estendere lo smistamento di eccedenze alle zone 5 e 9 della periferia riuscendo a coprire almeno 35 enti beneficiari grazie al riciclo dei piatti di almeno 100 refettori scolastici. Si cerca anche - è chiaro - di coinvolgere anche altri alberghi e altre mense.

Il funzionamento di Siticibo è sostenuto, fra gli altri, dalla **Fondazione Vodafone Italia** che ha fornito i fondi per un furgone coibentato e per le prime attività operative.



**Bianca Massarelli, 38 anni, di Siticibo (Emmevi)**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.