

FRONTIERE**Cibo in più,
Milano lo dà
agli indigenti**

MILANO ■ «Lo scandalo non è che al mondo esistano ricchi e poveri, ma che ci sia del cibo che viene sprecato. Perché questo non serve a nessuno, non ai poveri e neppure ai ricchi». Così parlava Madre Teresa di Calcutta e così ha detto ieri Fra Giampaolo Gabossi. Con l'autorevolezza di chi ogni giorno dà una mano a sfamare le centinaia di poveri, vecchi e nuovi, che affollano l'Opera Pane di Sant'Antonio. In una Milano dove il numero delle persone in condizioni di indigenza è ormai stimato in 160mila.

E non poteva esserci occasione migliore per ricordare quelle parole, visto che Fra Giampaolo le ha pronunciate alla presentazione dei risultati del primo anno di attività di Siticibo, l'iniziativa nata nel dicembre 2003 dalla collaborazione tra Cecilia Canepa, Bianca Massarelli e la Fondazione Banco Alimentare con

*Un servizio
di solidarietà
che si ispira
all'esperienza
americana*

l'obiettivo di recuperare la maggior quantità possibile di cibo cucinato e fresco che mense aziendali, refettori scolastici e alberghi gettano quotidianamente nella spazzatura. Parliamo di piatti cucinati ma non serviti, di frutta, verdura, pane e dolci. Novanta tonnellate in tutto.

Grazie alla cosiddetta Legge del Buon Samaritano (l'Italia è l'unico Paese europeo ad avere una simile norma, mutuata dal modello americano) e al sostegno di alcuni partner, Siticibo ha cominciato in modo artigianale e volontaristico, con un furgone concesso in prestito dal Banco Alimentare. Ma in tredici mesi molte

cose sono cambiate. All'operazione aderiscono ormai sette grandi mense aziendali, 44 scolastiche e un albergo (l'Hotel Principe di Savoia). Il trasporto avviene con sei furgoni, due dei quali refrigerati. I volontari sono 18 e due gli addetti a tempo pieno. Con questa struttura (che costa 80mila euro all'anno, i contributi sono graditi), Siticibo ha fornito a 15 mense per poveri 15mila piatti pronti, 17 tonnellate di frutta e 18 di pane. Nel solo mese di novembre 2.300 piatti pronti e otto tonnellate tra pane e frutta.

Un successo, insomma. Fatto di determinazione, ma anche di progettualità e di organizzazione. Di imprenditorialità, insomma. Tanto da immaginare un ampliamento dell'iniziativa, la prima in Italia di questo genere e a tutt'oggi la più importante. Con il raddoppio dell'attività a Milano e l'estensione ad altre città.

M.MOU.