

## Grazie alla "legge del Buon Samaritano" recuperate da mense e ristoranti tonnellate di alimenti invenduti

# Milano dà l'esempio, 15mila pasti ai poveri

MILANO (Milàn) - Da chi ha troppo a chi ha troppo poco: più che uno slogan, è una legge (n. 155 del 2003), che viene chiamata del Buon Samaritano e che, per la prima volta in Italia e in Europa, è stata applicata concretamente a Milano, con il risultato che, nel 2004, sono stati recuperati e distribuiti ai poveri 15 mila porzioni delle mense scolastiche e aziendali, insieme con 17 tonnellate di frutta e 18 tonnellate di pane che altrimenti sarebbero stati sprecati. L'iniziativa milanese si chiama Siticibo, è mossa dal volontariato, dalla Fondazione Banco Alimentare-Onlus, ma con l'aiuto di tanti partner. Ieri è stato presentato il bilancio del primo anno: la legge 155 (fortemente voluta proprio dai fondatori di Siticibo) consente di recuperare gli alimenti rimasti invenduti che, nel caso di pietanze cotte, vengono immediatamente sottoposti all'abbattimento della temperatura e, con un rigorosa catena del freddo, portati alle strutture assistenziali. L'attuale rete comprende 7 grandi mense, 44 refettori scolastici e un grande albergo, il Principe di Savoia: il cibo fresco e cucinato arriva a cinque mense dei poveri e a dieci centri di assistenza. Nel solo mese di novembre, Siticibo, ormai diventata una macchina ben oleata, ha distribuito 2259 porzioni, quattro tonnellate di pane e quattro di frutta. A Milano, dove sono circa 160 mila gli indigenti, l'obiettivo 2005 è il raddoppio dell'iniziativa, contando sui tanti alberghi, su scuole e aziende (i singoli privati sono esclusi, perché la conservazione e la raccolta del cibo deve essere rigorosa e controllata) ma anche sul catering. Le collaborazioni che sostengono Siticibo sono molte, ma possono aumentare: oltre alle società di ristorazione (Gemeaz Cusin, Milano Ristorazione, Onama, Pellegrini), il trasportatore Rinaldi L'Espresso (gruppo Tnt) fornisce tre furgoni con il personale, la famiglia Garrone (Erg) ha offerto un anno di carburante, Aletti Montano & Co e la Fondazione Vodafone hanno acquistato furgoni refrigerati, Europack ha donato i contenitori per alimenti, Lazard ha consentito l'acquisto di quelli isotermitici, lo Studio Perani & Mezzanotte ha

offerto la consulenza sul progetto, ma soprattutto 18 volontari si sono alternati ogni giorno per raccogliere il cibo (controllandone la temperatura e la conservazione secondo un rigoroso protocollo). Ora l'esperienza si sta espandendo a Como, mentre altre città hanno chiesto la consulenza di Siticibo per applicare la legge del Buon Samaritano, la prima del genere in Europa. «Lo scandalo - ha spiegato il frate di una mensa milanese, citando Maria Teresa di Calcutta - non è che ci siano i ricchi e i poveri, ma che venga buttata via la roba che non serve più ai ricchi e che potrebbe servire ai poveri», consentendo, tra l'altro, agli enti assistenziali di devolvere verso altri bisogni i propri fondi.

