

# Recuperano cibo dai ricchi per darlo ai poveri

**MILANO** - Quindici-mila porzioni di piatti pronti in 13 mesi, 17 tonnellate di frutta e 18 di pane. Questi i numeri di Siticibo, il progetto unico in Italia realizzato dalla Fondazione Banco Alimentare e che ieri ha presentato il resoconto del suo primo anno di vita. Siticibo è lo strumento nato per recuperare il cibo non servito dalle mense aziendali e dalle refezioni scolastiche e distribuirlo alle mense per i poveri e a tutte quelle comunità e centri che aiutano i tanti, a Milano si stimano siano 160mila, che non riescono a mettere insieme il pranzo con la cena. A parlare di un anno di espansione e lavoro fatto in gran parte dai volontari c'erano Marco Lucchini, direttore generale della Fondazione Banco Alimentare, Cecilia Canepa e Bianca Massarelli, cofondatrici di Siticibo, Michele Florio, ammini-

stratore delegato di Tnt e Mario Ciaccia, presidente di Sezione onorario della Corte dei Conti e tra gli estensori della legge del Buon Samaritano, la normativa che ha permesso la nascita dell'esperienza Siticibo, dando la possibilità normativa di raccogliere il cibo non utilizzato nelle

mense e renderlo utile per i più indigenti. Anche il luogo in cui si sono presentati i dati del primo anno di attività non è stato scelto a caso: la Stazione Centrale, luogo simbolo della Milano dinamica che viaggia

e di quella disperata degli homeless e dei poveri. E' giustamente soddisfatto Lucchini di quello che ha definito, "un esempio concreto di sussidiarietà", il primo a dare attuazione alla legge del Buon Samari-

tano. Nelle parole di Lucchini anche il ricordo del-

l'origine di quest'idea nata dallo stimolo di Cecilia Canepa che aveva osservato gli sprechi nella refezione dei figli e poi la necessità di un ombrello legislativo

che permettesse di ritirare il cibo da mense e refettori, ma anche un viaggio a New York con Bianca Massarelli per conoscere l'esperienza di City Harvest, non profit che dal 1981 fa quello che in Italia, a Milano, sta facendo Siticibo. E i numeri danno ragione a questa esperienza se si pensa che dai 600 chili di pane raccolti nel dicembre 2003 si è arrivati oggi a oltre 4 tonnellate, mentre le porzioni sono passate da 350 a 2200. Cecilia Canepa snocciola uno dopo l'altro i dati con una premessa importante: «Tutto il cibo segue una scrupolosa procedura di sicurezza alimentare grazie alla catena del freddo». Ed è un partico-

lare che tutti sottolineano, il cibo raccolto non è uno scarto, ma un piatto non servito e non toccato da Ora Siticibo punta al raddoppio, a raggiungere tutte le zone di Milano, passare da 15 enti beneficiari a 35, coinvolgere 100 refettori scolastici (oggi sono 44) e passare da 7 tra mense aziendali e hotel, l'ultima entrata Pellegrini Rcs-Mediagroup, a 15. Obiettivo per il dicembre 2005 è anche il settore catering che, osserva Bianca Massarelli «a Milano ha grandi potenzialità». E il modello Siticibo esce anche da Milano, a Como sta per partire una sperimentazione gestita dal Banco Alimentare Lombardia, mentre a Modena si sta fornendo il know-how per un'esperienza simile. Insomma, recuperare il troppo, che rischia di essere sprecato, per donarlo a chi ha troppo poco. E, come dimostra un'indagine Ispo, l'idea piace a tantissime persone.

**Antonietta Nembri**

