

Presentato in Centrale a Milano il progetto "Siticibo" per la distribuzione ai più poveri del cibo non consumato nei ristoranti

Avanzi? Sì, grazie

Ieri mattina nella Sala Reale della Stazione Centrale di Milano è stato presentato il progetto "Siticibo", un'iniziativa concreta per recuperare cibo in eccedenza non consumato dalla ristorazione organizzata e distribuirlo a chi ha troppo poco. Si tratta della prima sperimentazione italiana della legge "del Buon Samaritano" in vigore da luglio 2003. Siticibo è un progetto nato poco più di un anno fa dalla collaborazione tra Cecilia Canepa, Bianca Massarelli e la fondazione Banco Alimentare Onlus, già attiva dall'89 nella raccolta e distribuzione ai bisognosi di alimenti confezionati e in scatola e presente in 19 regioni italiane. Durante la conferenza stampa di ieri è stato tracciato un bilancio dell'attività del primo anno di Siticibo e un programma di sviluppo futuro.

Sono due i presupposti validi su cui si fonda questa iniziativa. Per prima cosa, nel nostro paese grandi quantità di alimenti non consumate vengono quotidianamente distrutte, con costi notevoli a carico delle aziende e della collettività. Il se-

condo presupposto è l'effettiva crescita della domanda di aiuti alimentari da parte di persone

bisognose. In Italia secondo l'ultima indagine Istat (ottobre 2004) le famiglie che vivono in condizioni di povertà relativa sono 2 milioni e 360mila, per un totale di 6 milioni e 786mila persone. Ciò significa che quasi 7 milioni di persone non possono permettersi una dieta alimentare diversificata, vivono in abitazioni poco confortevoli e fanno fatica ad "arrivare a fine mese". Nella sola città di Milano 162mila persone vivono al di sotto della soglia di povertà, soprattutto anziani, stranieri e famiglie con un solo genitore. Il primo passo per arginare questa condizione di bisogno era creare i

presupposti giuridici per agire in questo ambito. Così, il 25 giugno 2003 il Parlamento italiano, primo in Europa e secondo solo

agli Stati Uniti, ha approvato la legge n. 155 detta "del Buon Samaritano", che rende possibile il recupero di cibo a scopo benefico. Tutte le Onlus che operano a fini di solidarietà sociale

possono recuperare gli alimenti invenduti nel circuito delle mense aziendali, ospedaliere e scolastiche, dei supermercati, negozi alimentari, hotel, ristoranti, mercati e società di catering, distribuendoli poi ai bisognosi.

Da quanto presentato ieri alla Stazione Centrale da Cecilia Canepa e Bianca Massarelli di Siticibo, Marco Lucchini del Banco Alimentare, Michele Florio di Tnf Mail (che ha messo a disposizione risorse finanziarie e furgoni per alimenti) e Mario Ciaccia, presidente onorario della Corte dei Conti, in un anno Siticibo ha distribuito 15mila porzioni di piatti pronti, 17 tonnellate di frutta e 18 tonnellate di pane.

Nel solo mese di novembre 2004 ha raccolto 2.259 porzioni di piatti pronti, più di 4 tonnellate di pane e quasi 4 di frutta. Tutti gli alimenti, piatti cucinati ma non serviti, frutta, verdura, pane e dolci, devono essere di buona qualità e perfettamente integri, e in poche ore vengono recapitati, attraverso una rete di furgoni attrezzati, ai centri di accoglienza per i poveri. Finora collaborano a questa raccolta 7 grandi mense, 44 refettori scolastici e un grande albergo di Milano, e il cibo arriva ogni giorno a 5 mense per i poveri e 10 centri di assistenza. È un progetto unico in Italia che nel 2005 punta a raddoppiare nel capoluogo lombardo e a coinvolgere altre città dello Stivale. I costi di gestione sono tutti a carico di Siticibo, che è sostenuta dall'attività dei volontari e dalle donazioni.

Per saperne di più:

tel. 02 67100+10,
siticibo@bancoalimentare.it
www.siticibo.it
www.bancoalimentare.it

Per donazioni:

Conto Corrente Postale n. 28748200
intestato a Fondazione Banco Alimentare Onlus, causale "Sostegno Siticibo"

DI SILVIA DEL VECCHIO



Arte e non solo in Stazione Centrale

Proseguono gli itinerari cittadini che affiancano la mostra "Milano Anni Trenta", allo Spazio Oberdan fino al 27 febbraio, una rassegna sulle opere dei principali protagonisti "neoromantici" che lasciarono il loro segno nel capoluogo lombardo dal 1930 al '39. Oltre alla mostra, nove percorsi cittadini curati dalla storica dell'arte Marika Moretti fungono da approfondimento storico, politico ed economico dell'arte di quel periodo. Tra i luoghi e i monumenti visitati c'è anche la Stazione Centrale di Milano. L'ultima visita in stazione è mercoledì prossimo, 9 febbraio, alle 15 (per info e prenotazioni: 02 86912297). Nato nel 1912 su progetto dell'architetto romano Ulisse Stacchini e completato nel '31, lo scalo meneghino è un connubio di architettura e decorazioni scultoree, pittoriche e ceramiche che fondono arte romana e assiro-babilonese, gusto secessionista e déco. Il tour guidato porta alla scoperta di particolari e angoli ar-

chitettonici spesso sconosciuti al pubblico. Nel Salone delle Biglietterie si osservano i medaglioni realizzati da Alberto Bazzoni raffiguranti *Industria, Commercio, Agricoltura, Scienza, Guerra e Pace*, poi i bassorilievi che sovrastano i portali d'ingresso, narranti episodi della storia romana, e i segni zodiacali delle pareti laterali. Nella parete interna della Galleria di Testa, cinque grandi pannelli in ceramica di Basilio Cascella riproducono le *Vedute* delle città di Milano, Torino, Firenze e Roma. Lungo il binario 21 si accede al Padiglione Reale, un connubio perfetto di arte neoclassica e déco dove spiccano le ceramiche di Cascella e i bassorilievi di Bazzoni. Dopo un passaggio in Sala d'attesa, la visita della Stazione Centrale termina con una sintesi sulla storia dei trasporti e sulla filosofia del progetto di riqualificazione architettonica e funzionale delle grandi stazioni italiane.

