

SOLIDARIETÀ

Dalle mense cibo per poveri

Aziende e istituti donano 15mila porzioni

di CHIARA RIZZO

MILANO - Con 15mila porzioni di cibo caldo, 17 tonnellate di frutta e 18 di pane distribuiti alle mense milanesi dei poveri Siticibo è la prima organizzazione non profit che applica la "Legge del buon Samaritano" in Italia e in Europa. Un ingranaggio da orologio svizzero, organizzato sull'altrui generosità: ridistribuisce delle mense scolastiche e aziendali - le rimanenze non comprate dai clienti - alle "mense dei poveri".

Siticibo nasce un anno fa, fondato da Cecilia Canepa, una delle rappresentanti della Milano bene (è moglie di Corrado Passera, amministratore delegato di Banca Intesa). Alla fine del 2003, la Canepa contatta la Fondazione Banco alimentare, la onlus che da anni dà alle famiglie bisognose gli alimenti invenduti nei supermercati. Entra in scena anche un terzo personaggio, la pubblicitaria Giuliana Malaguti, oggi una responsabile di Siticibo. «Ho fatto uno stage al Banco alimentare: in quel periodo, a New York, ho conosciuto City Harvest», racconta. Proprio su City Harvest, attiva dall'82, viene modellata Siticibo.

Il cibo, prelevato da 44 mense scolastiche in giro per tutta la città e da 7 aziendali (quelle di Banca Caboto, di Eni Agip e Rcs Mediagroup). Tra i donatori, c'è anche un Hotel 5 stelle, il Principe di Savoia. Sono selezionate solo le mense che mantengono le pietanze a temperature di controllo, per non guastarle. Per i furgoncini del trasporto, ci pensa anche il gruppo Tnt: «All'inizio ne avevo offerti due», racconta Michele Florio, amministratore delegato: «Poi i miei volontari ci hanno preso gusto, e senza dirmi niente ne hanno offerto un altro». Si intrufolano anche i petrolieri Erg. La famiglia Garrone (presidente del Gruppo) ha regalato la fornitura di carburante, per un anno. Il cibo fresco arriva ogni giorno alle 15 mense dei poveri, e cerca di soddisfare la domanda dei 160mila bisognosi che affollano la città. «Nell'ultimo anno, il

servizio ai bisognosi è notevolmente migliorato», racconta fra Giampaolo, il cuoco francescano, responsabile di una delle mense aiutate. Spiega, che loro, i senzatetto che serve, «Non sono palati facili: ognuno ha le sue pretese. Chi vuole il dolce, chi il caffè... Io glielo dico, "non è un albergo!": ma loro non capiscono!», scherza.

L'obiettivo di Siticibo per l'anno prossimo è raddoppiare: intanto si ramifica altrove. Progetti sono in corso a Como e a Modena. «Per il momento siamo solo in due coraggiosi», racconta Davide Poggi, dell'associazione Nicodemus di Modena, che vuole introdurre l'esperienza milanese anche nel cuore dell'Emilia. «La domanda è tanta: in città, dai centri accoglienza, passano più di 3mila persone all'anno. Noi desideriamo aiutarle e Siticibo è efficace». ●

