

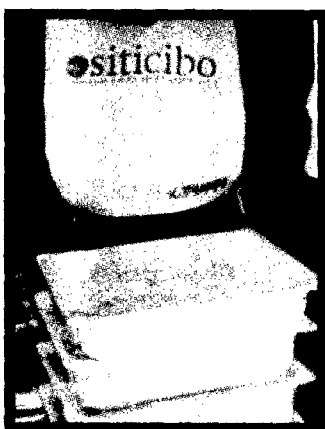
ASSISTENZA. Bilancio a un anno dal varo dell'iniziativa

IL RADDOPPIO DI SITICIBO

Il progetto che permette di destinare ai poveri il cibo in più cucinato nelle mense è cresciuto del 100%. E ora punta a "evadere" da Milano

Le belle idee, come le azioni positive, è difficile che restino ferme. Così è stato anche per Siticibo: il progetto realizzato dalla Fondazione Banco Alimentare per recuperare il cibo non venduto e non servito delle refezioni scolastiche e della ristorazione per distribuirlo alle mense dei poveri. A un anno dall'esordio, infatti, punta al raddoppio, e sta guardando fuori Milano, la città che l'ha visto nascere. A Como, per esempio, è al via un'indagine preliminare e una sperimentazione gestita dal Banco Alimentare Lombardia, mentre a Modena è in incubazione un'esperienza simile.

Raddoppio, dicevamo. L'ampliamento infatti è anche all'interno di Milano dove si punta, per il prossimo dicembre, a portare da 15 a 35 gli enti beneficiari, da 44 a 100 le refezioni scolastiche da cui recuperare pane e frutta, e da 7 a 15 le mense, tra aziendali e di alberghi (al momento c'è solo l'hotel Principe di Savoia). E non mancano neppure nuove idee, come l'aprirsi al mondo del catering, «un settore che a Milano è molto forte e dalle grandi potenzialità», come



Distribuzione del cibo

sostiene Bianca Massarelli, cofondatrice, con Cecilia Canepa, di Siticibo, definita «un esempio concreto di sussidiarietà», da Marco Lucchini, direttore generale della Fondazione Banco Alimentare. L'iniziativa in effetti ha dato attuazione in Italia alla legge del Buon Samaritano, che ha permesso di destinare ai poveri, a certe condizioni, il cibo cucinato e non servito della ristorazione collettiva.

Un compleanno celebrato ripercorrendone la storia: l'idea di Cecilia Canepa di evitare gli sprechi nella refezione dei figli e

di rispondere al numero sempre più grande delle persone in stato di indigenza, che a Milano si stima siano 160mila. «Nel dicembre 2003 avevamo raccolto 600 chili di pane, oltre 700 di frutta e 350 porzioni, oggi sono oltre 2.200 le porzioni di piatti pronti che possiamo distribuire, più di 4 le tonnellate di pane e quasi altrettante di frutta», sono i numeri che Cecilia Canepa snocciola dopo una premessa importante: «Tutto il cibo segue una scrupolosa procedura di sicurezza alimentare grazie alla catena del freddo, garantita anche dal trasporto in furgoni coibentati».

Fondamentali i partner aziendali, come Gemeaz Cusin e Milano Ristorazione, cui si sono aggiunte la Onama e la Pellegrini, ma anche la Rinaldi l'Espresso Gruppo Tnt, che aiuta Siticibo con il suo personale e i suoi furgoni per il trasporto di pane e frutta. «Il nostro Paese è il primo in Europa con questa esperienza, un primato di cui essere fieri», ha sottolineato in conclusione Mario Ciaccia, presidente onorario della Corte dei Conti ed estensore della legge del Buon Samaritano. (A. Ne.)

