

A Milano un'iniziativa evita lo spreco di alimenti non utilizzati

IL CIBO DEI RICCHI SFAMA I POVERI

Le pietanze avanzate di alberghi e mense sono date ai bisognosi

di Roberta Villa

Milano, agosto

I poveri di Milano mangiano da ricchi e presto anche altri poveri d'Italia avranno la stessa opportunità.

Da qualche tempo in città nelle mense che offrono il pranzo alle persone più bisognose arrivano menu a cinque stelle, uguali a quelli che sono serviti nei ristoranti degli alberghi più prestigiosi o nei ricevimenti più mondani o nei banchetti più lussuosi. Tartine, vol-au-vent, crepelle, filetti in crosta, trionfi di frutta, pasticcini: una bella soddisfazione per chi questi piatti di solito deve accontentarsi di vederli nelle vetrine dei negozi di gastronomia.

È tutto merito di una cinquantenne

Il merito è di una signora milanese, Cecilia Canepa, 50 anni, mamma di due figli di 17 e di 18 anni. Questa signora, che qualcuno ha ribattezzato "signora antispreco", ha avuto l'idea di prendere il cibo che avanza, e che poi è gettato, presso i ristoranti degli hotel, ma anche nelle mense aziendali e nei refettori scolastici di Milano e di distribuirlo a chi non ha nemmeno il denaro per mangiare. Per farlo è riuscita persino a fare approvare in Parlamento una normativa, la numero 155, chiamata "Legge del Buon Samaritano", la prima in Europa che dà la possibilità di raccogliere alimenti non utilizzati e che finirebbero nella spazzatura, per offrirli a chi ne ha bisogno.

Un'iniziativa che sta avendo un grande successo, tanto che in poco più di un anno e mezzo di attività, con l'aiuto determinante della Fondazione Banco Alimentare Onlus diretta da Marco Lucchini, di Bianca Massarelli, di



IN AZIONE Milano. Cecilia Canepa, 50 anni, è la persona che ha dato vita a un'iniziativa: raccogliere il cibo avanzato di alberghi e mense per distribuirlo ai poveri. Eccola mentre esce da un albergo di Milano portando con sé delle pietanze avanzate al ristorante interno.

Giuliana Malagutti e di trentatré volontari, a Milano sono stati distribuiti ben cinquantamila porzioni di piatti pronti tra primi, secondi e contorni, quarantotto tonnellate di pane, quarantacinque tonnellate di frutta e tremila litri di succhi e di bibite varie.

Com'è nata questa idea di riciclare i cibi avanzati dalle tavole dei più facoltosi e di darli ai poveri? «Tutto è iniziato un pomeriggio», dice la signora Cecilia Canepa. «Come rappresentante dei genitori nella scuola frequentata dai miei figli, che all'epoca avevano 13 e 14 anni, sono entrata per caso nel refettorio e ho assistito allo "sparecchiamento". Mi sono accorta che c'erano ancora interi sacchi di pane, pietanze neanche assaggiate, cassette di frutta fresca non toccate. Sono rimasta senza parole vedendo che tutto quel ben di Dio finiva nella spazzatura», continua Cecilia Canepa «e così ho pensato a tutte quelle persone che non sempre riescono a mangiare una volta al giorno e quindi che si dove-

va fare qualcosa per ridistribuire tutto quel cibo a chi ne aveva bisogno: a Milano i poveri sono circa centosessantamila».

Con buona dose di intraprendenza la signora ha deciso che era il caso di fare qualcosa perché tutto quel cibo non andasse sprecato. «Ben presto, però, mi sono accorta che c'era uno scoglio burocratico da superare», ricorda Cecilia Canepa. «In Italia non c'era una legge che consentisse la raccolta del cibo non utilizzato e senza questa legge frutta, piatti pronti e pane erano obbligatoriamente destinati a finire nella spazzatura, non potevano essere distribuiti ad altre persone. Ma non mi sono persa d'animo», dice ancora con soddisfazione Cecilia Canepa. «Ho coinvolto la Fondazione Banco Alimentare Onlus e sull'esempio della City Harvest, un'associazione americana che da oltre vent'anni distribuisce il cibo avanzato dalle mense, sono riuscita a fare approvare la normativa, chiamata a buon titolo "Legge numero 155

o del Buon Samaritano", che regola la raccolta del cibo non utilizzato nelle mense per darlo a chi ne ha bisogno».

Nel dicembre del 2003 il progetto riesce a partire e da allora a beneficiarne sono una trentina di associazioni che si occupano dell'assistenza ai poveri, agli extracomunitari, alle ragazze-madri e a mille altre persone bisognose che abitano a Milano. «Non si tratta di scarti», precisa Cecilia Canepa «ma di cibi non toccati da nessuno, scrupolosamente controllati e ridistribuiti. Alimenti che, per essere consegnati, devono essere conservati secondo regole igieniche particolarmente scrupolose in appositi contenitori», racconta la "signora antispreco", che sta lavorando per "esportare" l'idea in altre città italiane, prima fra tutte Como.

Funziona grazie ai volontari

«È un'idea che a Milano funziona perfettamente», dice la signora Canepa «grazie al sostegno di importanti aziende e di grandi alberghi milanesi e che funzionerà anche nelle altre città».

«Quando i nostri incaricati si presentano nelle cucine dei ristoranti e degli alberghi per il ritiro del cibo controllano la temperatura e caricano le pietanze su furgoni-frigorifero e lo distribuiscono nel giro di poche ore». Ovviamente l'organizzazione funziona grazie ai volontari. Ci sono molti studenti, mamme e tanti pensionati. «L'impegno è grande», conclude Cecilia Canepa «ma la volontà di dare un sorriso a un mendicante fa superare ogni fatica. Come diceva Madre Teresa di Calcutta: "Lo scandalo non è che ci siano i ricchi e i poveri, ma che venga sprecato il cibo che non serve più ai ricchi e che potrebbe servire ai poveri"».