



(BANCO ALIMENTARE)

# SOLIDARIETÀ NO ALLO SPRECO DI CIBO

(gualtiero alziati)

La Fondazione Banco Alimentare ha varato il Siticibo progetto che aiuta a raccogliere gli alimenti rimasti invenduti nella ristorazione, ma ancora buoni e a redistribuirli a chi ne ha più necessità



Il progetto Siticibo, uno dei tanti lanciati dalla onlus Fondazione Banco Alimentare emanazione della Compagnia delle Opere, è iniziato nel dicembre 2003, con un test sul territorio milanese, reso possibile grazie all'adesione di due aziende leader nella ristorazione: Gemeaz Cusin Srl e Milano Ristorazione Spa. Le due aziende, oltre a essere state le prime a donare cibo, hanno offerto grande disponibilità anche per la definizione delle procedure di sicurezza e il trasporto del cibo e per la formazione del personale addetto.

## SOCIETÀ ETICA

“Quest’iniziativa – afferma Alessandro Sgherbin, responsabile dell’ufficio stampa della Fondazione – è destinata al canale horeca, come la sua consorella ProntoFresco è dedicata al canale della distribuzione moderna. Entrambi i progetti sono potuti nascere grazie alla legge n. 155/2003 ‘disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale’, promulgata il 1° luglio 2003. L’entrata in vigore della cosiddetta ‘legge del Buon Samaritano’, di cui sono stati promotori



la Fondazione stessa e Cecilia Canepa, imprenditrice milanese, permette quindi a tutte le onlus, che operano a fini di solidarietà sociale, di recuperare gli alimenti ad alta deperibilità rimasti invenduti nel circuito della ristorazione organizzata (mense aziendali, scolastiche ecc.) e in quello della grande distribuzione (supermercati, ipermercati ecc.) e di distribuirli ai bisognosi”.

Un perfetto circolo “virtuoso” della filiera alimentare in cui nulla viene perduto. “Tanto è vero – continua Sgherbini – che se avanza del cibo, che non si riesce a distribuire in un arco temporale ristretto (la cosiddetta shelf – life secondaria), viene destinato a dei canili con i quali siamo in stretto contatto”.



### SERVIZIO ALLA PERSONA

“Siticibo – prosegue Alessandro Sgherbini – è un servizio alla persona, che ogni giorno viene offerto nel massimo rispetto e attenzione dei soggetti destinatari. Per questa ragione, abbiamo deciso di ritirare solo cibo cucinato, se sottoposto ad abbattimento di temperatura (tra 0 e 4°C), in applicazione dei principi della catena del freddo”. Un modo, insomma, per rompere la “filiera viziosa” dello spreco alimentare e assistere, in modo concreto, le persone bisognose.

Perché, 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”. ←

### I NUMERI DI SITICIBO A MILANO\*

**116.620**

*le porzioni di piatti pronti, raccolti e distribuiti*

**52**

*le tonnellate di pane*

**56**

*le tonnellate di frutta*

**45**

*gli enti caritativi aiutati*

\*dati riferiti al periodo gennaio – dicembre 2006

FONTE: *Fondazione Banco Alimentare, febbraio 2007*