



Una strada **ETICA** per surplus di cibo

Siticibo recupera presso mense e hotel eccedenze di cibo cotto e fresco e le ridistribuisce ai bisognosi.

MILANO (M.S.) Nella distribuzione moderna la raccolta dei prodotti alimentari invenduti per distribuirli in beneficenza è stata un successo. E ora questa formula si sta diffondendo anche nel settore dell'ospitalità. A Milano e Como è già decollata grazie a Siticibo (siticibo.it), un'associazione di volontari che recupera il surplus dalle cucine di hotel, ospedali, mense e refettori, per poi destinarlo alle organizzazioni che si occupano di offrire pasti ai poveri e ai biso-

gnosi. Si tratta di cibo perfettamente integro e buono da mangiare che anziché finire nell'immondizia viene ridistribuito a chi ne ha bisogno. In totale sono 6 milioni le tonnellate di cibo gettate ogni anno in Italia: basterebbero a sfamare 3 milioni di persone. **PROMOTORI.** Il progetto è nato dalla collaborazione tra la Fondazione Banco Alimentare Onlus e Cecilia Canepa, ossia i promotori della legge 155/2003 (quella che rende possibile il recupero di cibo a



CONSEGNE E CONSUMI ENTRO LE 12 ORE

Dai suoi partner Siticibo raccoglie cibo cucinato (ma non servito) come primi piatti, contorni, dolci e pietanze e alimenti freschi, come frutta e verdura, pane e prodotti da forno. Tra il momento della preparazione del cibo cotto e il ritiro non devono trascorrere più di 12 ore. Allo stesso modo il cibo consegnato deve essere consumato entro le 12 ore successive.

SITICIBO IN CIFRE	
donatori	
MENSE AZIENDALI	11
REFETTORI SCOLASTICI	92
ALBERGHI	2
beneficiari (ENTI CARITATIVI)	
personale volontario (IMPIEGATO A MILANO)	100
alimenti raccolti	
PORZIONI PIATTI PRONTI (.000)	116
PANE (IN TONNELLATE)	52
FRUTTA (IN TONNELLATE)	56

numeri relativi a Milano, anno 2006
 fonte: Siticibo

scopo benefico), e Bianca Massarelli. Ma non avrebbe potuto prendere il via senza il sostegno di due gruppi della ristorazione (Gemeaz Cusin e Milano Ristorazione), che non solo hanno donato il loro cibo invenduto ma hanno anche messo a frutto il loro know-how per definire le procedure di sicurezza e di trasporto del cibo. Un altro tassello importante è stata la partnership con Tnt Post, che ha messo a disposizione

i suoi furgoni refrigerati per il recupero degli alimenti presso le mense scolastiche di Milano. L'iniziativa va avanti da fine 2003 e, anno dopo anno, ha coinvolto sempre più compagni di viaggio. Si sono, infatti, aggiunti il Principe di Savoia, che dona quotidianamente le eccedenze del breakfast, il gruppo Onama e le mense di grandi gruppi. Dopo Milano, Siticibo è approdata anche a Como dove sono già attivi 12 enti donatori. 