

Finché il Banco Alimentare



PROGETTO ANTI-SPRECHI

Ai poveri il cibo avanzato nelle mense

A PAGINA 7 Angelini

www.ecostampa.it



La solidarietà Gli alimenti non consumati in hotel, aziende e scuole destinati ai più bisognosi

Dalle mense ai poveri. «Basta cibi sprecati»

Questa è la storia di una pastasciutta allo speck. Una pastasciutta, come direbbe qualche burocrate, «eccedentaria». Nel senso che, nella mensa aziendale in cui l'avevano cucinata, nessuno se l'era mangiata. Offerta superiore alla domanda. Così era rimasta in una teglia, intonsa.

Quale sia l'ordinaria destinazione di un piatto di pasta come quello, lo sappiamo tutti: la pattumiera. Del resto, mica succede solo nelle mense: si calcola che ogni italiano getti nell'immondizia, in media, 27 chili di cibo l'anno (o, se preferite, 584 euro di alimenti).

Ma non sempre il destino è segnato (nemmeno per le pastasciutte). Soprattutto se c'è qualcuno che si dà da fare per modificarne il corso. E' quello che hanno fatto a Milano (ma anche a Como e Modena e, presto, a Roma e Firenze), Cecilia Canepa e la Fondazione Banco Alimentare, con il progetto Siticibo e una legge detta, non a caso, del Buon Samaritano.

Così, il nostro piatto di pastasciutta allo speck, sfornato martedì, attorno a mezzogiorno, dalla mensa aziendale dell'Edison di via Foro Bonaparte e rimasto al calduccio nella teglia da forno (non parliamo quindi, si badi bene, di avanzi presi dai piatti), attorno alle 15 è stato recuperato, da un paio di volontari della stessa Edison (trovarli non è un problema, anzi anche qui l'offerta supera la domanda), sigillato in appositi contenitori, etichettato e infilato in un abbattitore, per portarlo rapidissimamente a temperatura da frigo. Poi, ieri mattina alle 10, è arrivata

puntuale la «pattuglia» di Siticibo, con il suo bravo furgoncino refrigerato, ha caricato la pastasciutta (ma anche seppie in umido, insalata di riso e pizza) e l'ha portata qualche centinaio di metri più in là, in via Canova, alla Messa della carità dei Carmelitani Scalzi. Dove i «clienti», extracomunitari ma non solo, sono sempre numerosi. «In media 230-240 al giorno - spiega padre Giulio -. E, da quando, cinque anni fa, abbiamo iniziato la collaborazione con Siticibo, sono non solo



Siticibo in azione

Il cibo recuperato da una mensa aziendale (in alto) e trasportato poi dai volontari di Siticibo a quella di un ente di carità (foto Silvano Del Puppo)

più numerosi, ma anche più soddisfatti».

Sarà anche una goccia nel mare ma, goccia dopo goccia, in quattro anni e mezzo (da dicembre 2003 a giugno 2008) Siticibo ha permesso di recuperare 404 mila porzioni di piatti pronti (non solo pastasciutte allo speck, ovviamente, ma primi, secondi e contorni), 230 tonnellate di pane e 240 di frutta. Provenienti da 13 mense aziendali, una mezza dozzina di ristoranti, hotel e società di catering e una novantina di mense scolastiche. Il tutto destinato a 47 associazioni di volontariato ed enti di carità. «E dalla prossima settimana - annuncia Gianni Mauri, responsabile di Siticibo a Milano - la nostra settantina di volontari avrà a disposizione un terzo furgone refrigerato, donatoci come gli altri due dal buon cuore dei milanesi».

Ma anche sul fronte delle scuole milanesi si sta muovendo qualcosa, per diminuire le 7 tonnellate di cibo che restano ogni giorno nelle termiche. Domani Michele Caruba, presidente di Milano Ristorazione, incontrerà l'assessore alla scuola Mariolina Moioli, in vista di un tavolo a tre con l'Asl. Obiettivo: rivedere le grammature dei menu (cioè il peso delle porzioni), per far calare gli sprechi, e introdurre panini più piccoli, per poterne recuperare di più. «Devremmo riuscire a diminuire gli sprechi del 10-15%», dicono a Milano Ristorazione. Mica briciole.

Luca Angelini

Niente pattumiera

In 4 anni e mezzo «salvate» 404 mila porzioni di piatti pronti, 230 tonnellate di pane e 240 di frutta

