

Come trasformare un rifiuto in cibo “benedetto”

Pubblicato: Lunedì 2 Marzo 2009

 Distribuisce tonnellate di cibo fresco nella città di Milano da sei anni, ha espanso la sua attività con successo nella provincia di Como e ora sta per diventare realtà anche in provincia di Varese, a partire dall'area di Malpensa.

Si tratta del progetto **Siticibo**, una iniziativa che riduce lo spreco e contemporaneamente diminuisce la quantità di rifiuti in circolo grazie a un team di furgoncini e alla buona volontà delle mense – aziendali, ospedaliere, dei carceri – che conservano i loro avanzi senza spezzare la catena del freddo e consentono di riciclarli, entro le 24 ore successive, in altre comunità. **Un modo per non sprecare cibo che altrimenti troppo spesso diventa rifiuto** mentre invece può sfamare adeguatamente molte altre persone, e per non fare entrare nella catena della raccolta dei rifiuti organici qualcosa di ancora a tutti gli effetti alimento commestibile.

«A Milano le tonnellate di cibo fresco che abbiamo risparmiato sono ormai nell'ordine delle migliaia» spiega **Gianfranco Cantoni**, vicepresidente del Banco Alimentare della Lombardia: «E anche a Como il progetto ha attecchito bene. Per Varese invece stiamo facendo ora uno studio di fattibilità: attraverso l'attività ordinaria del Banco Alimentare, che distribuisce cibo a lunga conservazione una volta al mese alle comunità che ne fanno richiesta, stiamo già verificando quante di loro sarebbero interessate e adeguatamente attrezzate a ricevere cibo fresco in dono da consumarsi entro 24 ore. E stiamo muovendoci anche per avere più chiara la disponibilità delle offerte, cioè quante siano le mense aziendali, o ospedaliere, o di scuole, carceri o grandi alberghi in condizione di poterci consegnare i resti non consumati dei pasti».

Non tutte le strutture, infatti, sono in grado di consegnare i resti dei pasti chi ne ha bisogno: per farlo bisogna essere dotati – o decidere di dotarsi – di un "abbattitore di temperatura" un frigo che è in grado di far passare molto velocemente il cibo dalla temperatura ambiente o calda ai 4 gradi previsti per la conservazione.

I volontari di Siticibo, invece, per non spezzare la catena del freddo hanno bisogno di almeno un furgone refrigerato, che possa fare la spola tra i donatori di cibo fresco e i loro beneficiari: ed è proprio in nome del furgone che sono entrati in gioco **il rotary Malpensa e la Provincia di Varese**, che hanno stanziato 10mila euro a testa tanto per iniziare. Creando così la prima "rete virtuosa" per la riduzione dei rifiuti organici in provincia tra una istituzione pubblica (la Provincia di Varese, appunto) e due associazioni di cittadini, cioè il Banco Alimentare che cura il progetto fin dalle sperimentazioni milanesi, e il Rotary Malpensa, che riunisce gli associati dell'organizzazione internazionale dei tre comuni di Busto Arsizio, Gallarate e Legnano.

«Una partecipazione che non vuole essere di pura erogazione di denaro a favore del Banco – precisa **Andrea Bortoluzzi**, presidente del Rotary Malpensa – ma anche di partecipazione attiva: come facilitatori e pungoli. Dalle nostre parti si guarda al risultato e gli associati tengono sott'occhio con attenzione questa iniziativa affinché vada presto in porto. Iniziativa però che si sta concretizzando in tempi davvero veloci: la nostra proposta alla Provincia di Varese è di settembre, la delibera che la accetta di dicembre, lo studio di fattibilità verrà consegnato da Banco Alimentare il 20 aprile ed entro giugno il furgone potrebbe diventare operativo».

«È un progetto importante, in linea con il programma dell'amministrazione provinciale – ha

commentato l'Assessore all'ambiente **Luca Marsico** – Con Siticibo, infatti, confermiamo il nostro grande impegno sul tema rifiuti e in particolare sulle azioni da mettere in campo per quanto riguarda la riduzione a monte degli scarti. Questa volta poi c'è anche una finalità sociale per la quale esiste un grande sforzo organizzativo comune». E anche una dalla forte valenza educativa, per chi sarà coinvolto nel progetto: non sprecare il cibo si può, con solo un poco di sforzo, e l'aiuto di entusiasmo e senso civico. Enti e mense che vogliano sapere come partecipare possono chiedere informazioni al [Banco Alimentare](#) o in Provincia.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it