

Con Siticibo, il pranzo dei bisognosi è servito

Pubblicato: Martedì 27 Ottobre 2009

Il **progetto Siticibo** decolla e comincia a garantire un buon rifornimento alle mense sociali di Busto Arsizio (Fratelli Minori, PIME, casa Lucia-San Vincenzo, La Piccola Famiglia). “Dietro” c’è la *longa manus* del **Banco Alimentare** lombardo, istituzione che nel suo ventennio di vita ha costruito un valido sistema di raccolta e distribuzione di cibo in grado di limitare gli sprechi e soprattutto venire incontro a chi ha bisogno. A collaborare per il progetto, coprendo le spese dei mezzi di trasporto (meno di mille euro, praticamente un quarto del controvalore del cibo distribuito) sono stati l’assessorato all’ambiente della provincia di Varese e il Rotary club Malpensa, oltre ovviamente al Comune di Busto Arsizio. Oltre che a Busto, si pensa ora di estendere il progetto a Gallarate: sono in corso incontri preliminari.

Il problema della raccolta e distribuzione di cibo a beneficio delle povertà vecchie e nuove va affrontato con rigore, soprattutto dal punto di vista igienico. Per questo le donazioni private spesso lasciano un po’ deluso chi le effettua: bisogna garantire in modo assoluto la qualità dei cibi. «Carità cristiana non è certo avvelenare il prossimo, anche se ha fame...» chiosa l’assessore alla cultura Fantinati, che con Luca Marsico, assessore provinciale all’ambiente, Gianfranco Cantoni, vicepresidente del Banco alimentare, e Marco Tosi, responsabile delle mense scolastiche cittadine, ha presentato l’iniziativa. I cibi cotti devono essere mantenuti ad almeno 60°, oppure subito messi in frigo; ed è solo uno dei problemi “tecnici” da affrontare.

Sono scuole e aziende (oltre alla collaborazione già da tempo esistente, a latere, con le maggiori catene di supermercati) i partner di Siticibo. Per la precisione, l’Agusta Westland di Cascina Costa di Samarate, e le scuole bustocche Bertacchi, Bossi, Pieve di Cadore, Rossini con le loro mense, dove si raggiungono elevati valori di scarto fra assenze... e capricci. La mattina i mezzi di Siticibo passano a ritirare quanto conservato in frigorifero da Agusta, inclusi primi e secondi debitamente conservati secondo procedure di igienicità garantita; il pomeriggio “battono” le scuole ritirandone, per ora, solo pane e frutta, ma ci si sta attrezzando anche per formaggio e affettati. Tutto è importante, “per il bilancio nutrizionale delle persone assistite dalle mense”, ricorda Cantoni. L’organizzazione deve pertanto essere efficiente e puntuale: si basa su volontari, ed è pronta ad accoglierne altri che avessero qualche ora del loro tempo da mettere a disposizione. Da un mese, quattro giorni la settimana si passa da Agusta, e per ora si raccolgono 160-170 porzioni; nelle scuole da una settimana il camioncino di Siticibo passa dal lunedì al venerdì. Fin qui tutto il progetto ha raccolto circa sette quintali di prodotti pronti da consumare. “Cifra non clamorosa” mette le mani avanti Cantoni, “ma va ricordato che il simbolo del Banco Alimentare è la formica”. Che briciola dopo briciola, il necessario lo mette assieme. Una goccia, insomma, che si aggiunge al mare crescente delle attività del Banco, atteso questo novembre alla giornata della Colletta (nota per la visibile presenza degli attivisti fuori dai supermercati). Soddisfatto l’assessore provinciale Marsico. “Lo scopo di questa iniziativa è duplice: sfamare chi ha bisogno, ma anche ridurre a monte la quantità di rifiuti prodotti”. Qualche quintalata di umido in meno da inviare via camion in lontani impianti: tanto di guadagnato anche per l’ambiente.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

