

## Un furgone per far rinascere le eccedenze alimentari: Siticibo arriva a Varese

**Pubblicato:** Venerdì 10 Dicembre 2010

**Basta un furgone per non sprecare tonnellate di cibo buono.** E' una piccola banale frase ma che è diventata un progetto solidale di recupero alimentare e di riduzione dei rifiuti il progetto Siticibo, che dopo avere funzionato benissimo nella zona di Busto Arsizio ora viene "esportato" anche a Varese.

Ideato e gestito dall'Associazione Banco Alimentare della Lombardia nell'area di Gallarate-Busto dal 2009, ora Siticibo verrà messo in pratica anche nel territorio del Comune di **Varese** e nei Comuni di **Arcisate, Azzate, Bodio Lomnago, Casale Litta, Casciago, Gavirate, Inarzo, Induno Olona e Malnate.**

«Siticibo – ha dichiarato l'Assessore all'Ecologia **Luca Marsico** – è un'iniziativa che ha una finalità ecologica, ma anche una spiccata funzione sociale, poiché attraverso una mirata raccolta e distribuzione di prodotti alimentari in eccedenza evita la produzione di rifiuti e al contempo contribuisce a soddisfare le esigenze dei bisognosi. Il progetto già attivato nella zona di Busto Gallarate, in un anno ha permesso di raccogliere 10 tonnellate di cibo e di distribuire 10 mila porzioni a soggetti bisognosi. Ora allarghiamo l'iniziativa a Varese e ai comuni limitrofi al capoluogo con la convinzione di far crescere ulteriormente il progetto, che segna un ulteriore passo di avvicinamento al traguardi che abbiamo fissato al Piano Provinciale Rifiuti e che è pari al 65% per la differenziata e al 3% per quanto riguarda la riduzione della produzione procapite di rifiuti».

Per portare a Varese Siticibo, la Giunta Provinciale ha concesso un contributo di **19.200 euro per l'acquisto di un furgone coibentato e refrigerato**, il vero cuore del progetto: serve infatti a prelevare dalle mense scolastiche e aziendali, e nei punti vendita della grande distribuzione organizzata eccedenze da consegnare nelle 24 associazioni che offrono sostegno a circa 4.700 bisognosi.

Per **eccedenze alimentari** si intendono tutti quei prodotti alimentari che per ragioni diverse (prossimità alla data di scadenza, danneggiamento del packaging, vetustà del packaging rispetto alle strategie di marketing aziendali più aggiornate, porzioni di cibo non servite o non vendute) perdono valore commerciale ed escono dai tradizionali canali di vendita, pur presentando ancora buone caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Tutte le categorie dei prodotti sopra citati, se non recuperate, sono destinate alla distruzione come rifiuti e il loro smaltimento genera gravi costi economici, sociali e ambientali a carico non solo della filiera produttiva agro-alimentare, ma dell'intera collettività.

Un grande spreco che, a partire dal 2003, grazie alla cosiddetta "**Legge del Buon Samaritano**", può essere limitato: le eccedenze alimentari possono essere recuperate dalle associazioni caritatevoli senza fine di lucro per essere riutilizzate a fini nutrizionali, presso strutture assistenziali quali mense dei poveri, parrocchiali. **Pane, frutta, dessert non serviti, ma anche porzioni non toccate di primi e secondi, possono essere recuperate** da mense aziendali e scolastiche, così come dai banchi dei supermercati e delle gastronomie, nel rispetto della normativa sulla conservazione ed il trasporto degli alimenti.

Il nuovo progetto Siticibo per l'area varesina si inserisce tra le 43 azioni individuate dalla Provincia di Varese per la complessiva gestione rifiuti.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it