

VareseNews

Frutta, zucchero e rispetto: così la marmellata diventa Dono

Pubblicato: Venerdì 4 Dicembre 2015



Nel laboratorio c'è **un profumo intenso di arance, zenzero e cannella**. Un profumo che sa di buono, di caldo, di accoglienza.

Nicoletta e Lorenza hanno appena finito di preparare decine di vasetti di marmellata all'arancia, confettura di pere e zenzero, ma anche mela e cannella, che nei prossimi giorni andranno ad arricchire con qualcosa di dolce e di buono i pacchi viveri che quotidianamente vengono distribuiti dalla rete dell'associazione **Nonsolopane** di Varese.

“Tutto è nato da quattro bancali di ciliegie che ci sono stati donati come Banco alimentare – racconta **Nicoletta San Martino**, la responsabile del laboratorio “**Il Dono**”, in attività da un anno in un edificio di fianco all'ex Macello di Varese, messo a disposizione dal Comune – Ci abbiamo messo un bel po' a fare la cernita per buttare via quelle guaste ed è stata una corsa contro il tempo, perchè la frutta si deteriora in fretta. Così, anche vedendo che i quantitativi di frutta che arrivavano crescevano, abbiamo pensato che l'unico modo per conservarle e distribuire qualcosa di buono era trasformare tutta questa frutta in marmellata”.

E' nato così, un anno fa, il laboratorio “Il Dono” che oggi, grazie al lavoro di una ventina di volontari, trasforma chili e chili di frutta in circa 1.000 vasetti al mese di ottima marmellata. Frutta che spesso è addirittura bio e a km zero, e soprattutto di stagione, dato che molta viene dagli alberi e dagli orti di privati cittadini.

Un laboratorio artigianale ma professionale, con attrezzature moderne atte a **garantire la sicurezza alimentare** in tutte le fasi della lavorazione: “Non solo – spiega **Andrea Benzoni**, presidente del Banco di solidarietà alimentare Nonsolopane – sono stati fatti anche tutti i corsi previsti dall’Asl con attestati Hccp e quant’altro richiesto”.

La frutta arriva e viene lavorata il prima possibile, per non aumentare gli scarti e garantire la massima qualità del prodotto: “La frutta arriva sia da privati cittadini che hanno gli alberi o gli orti, sia da produttori, negozi, supermercati, ma anche da situazioni contingenti, come il recente embargo nei confronti della Russia che ha creato grandi quantità di merce non più esportabile. Noi prendiamo tutto e lo trasformiamo in marmellata”. Un circolo virtuoso che è valso al laboratorio di marmellate l’attestato di “**Best practice**” nell’ambito del progetto Foodsaving di Politecnico e università Bocconi e Cattolica.

Una marmellata che è qualcosa di più di un ottimo prodotto: “Per noi è importante che chi si trova in una situazione di bisogno riceva qualcosa di davvero buono, fatto con amore – spiega Andrea Benzoni – perchè al di là del gesto di “sfamare” noi vogliamo dire a queste persone “**ti siamo vicino, ti ascoltiamo e ti rispettiamo**”.

A sostenere la grande generosità dei volontari anche molte aziende: **dalla Whirlpool** che ha donato attrezzature, cucina e abbattitore, **alla Agrimagic** di Angera che ha regalato uno spremiagrumi professionale, **ai Lion’s** che da sempre aiutano questo e altri progetti di recupero delle eccedenze alimentari. “C’è una grande attenzione attorno a questo progetto – spiega la responsabile del laboratorio – e ogni giorno ce ne accorgiamo dalla risposta delle persone e delle aziende”. Una generosità che non viene mai meno e sulla quale i volontari del Dono fanno affidamento anche per completare le attrezzature del laboratorio: “Ora ci manca solo un’autoclave un po’ grande per sterilizzare i vasetti”.

L’attività del laboratorio è in crescita, e la produzione è tale che una parte dei vasetti può essere ceduta a privati o aziende in cambio di una donazione all’associazione Nonsolopane. Un’ottima idea anche per regali aziendali o per fare gli auguri di Natale con un vasetto di marmellata. Buona in tutti i sensi.

Mariangela Gerletti

mariangela.gerletti@varesenews.it