VareseNews

Una mattina con Siticibo, in prima linea contro la povertà alimentare

Pubblicato: Venerdì 11 Dicembre 2015

C’è una **macchina della solidarietà** che ogni mattina a Busto Arsizio si mette in moto silenziosamente per recuperare ciò che il sistema scarta e “trasformarlo” in vita per chi, dalla vita, ha avuto meno degli altri.

E’ la macchina di **Siticibo**, l’associazione locale del Banco alimentare della Lombardia, che **tutte le mattine alle 7,30 scende in campo contro la povertà alimentare**. A quest’ora parte infatti il “giro” che consente di recuperare dalle mense aziendali e scolastiche pasti, pane e frutta che vengono poi distribuiti alle persone e alle famiglie in difficoltà attraverso una rete di enti caritativi convenzionati.

Abbiamo trascorso una mattina insieme ai volontari di Siticibo e all’onorevole **Maria Chiara Gadda**, relatrice e prima firmataria della nuova legge contro lo spreco alimentare, interessata a conoscere più da vicino il meccanismo di raccolta e distribuzione delle eccedenze di cibo.

Si parte che è ancora buio: il punto di ritrovo è la sede del Centro missionario Pime, in via Lega Lombarda, che assicura ai volontari di Siticibo il ricovero del furgone e una sede per le riunioni settimanali.

Questa mattina sono di turno **Marcello e Bruno** che partono subito per il primo giro della giornata. Nel pomeriggio, alle 13.30, se ne farà un altro. Li seguiamo in macchina con **Dario Mazzucchelli**, il

responsabile provinciale di Siticibo: “Siamo attivi dal 2009 – spiega – con circa 20 volontari e un furgone refrigerato che ci è stato affidato dal Banco alimentare della Lombardia, mezzo indispensabile per la raccolta dei cibi già cucinati, per i quali deve essere rispettata la catena del freddo, a garanzia della sicurezza alimentare”.

Prima delle 8 i volontari sono già alla mensa aziendale di **Mv Agusta**, dove Marcello e Bruno ritirano alcune vaschette di cibo dopo averne misurato la temperatura e aver annotato diligentemente tipologia e quantità di ciò che ricevono. “Le procedure sono rigide – ci spiegano – Il cibo che resta dalla mensa della sera deve essere messo al più presto nell’abbattitore di temperatura perché si conservi intatto fino al mattino dopo. Per questo è preziosa e indipensabile la collaborazione del personale. Noi ritiriamo e consegniamo nel tempo più breve, proprio perché va sempre garantita la massima qualità”.

Si riparte subito in direzione **Malpensa**: qui il ritiro è doppio, al Terminal 1, dove la mensa è attiva dalle 10 alle 22 e serve ogni giorno 1200 lavoratori, e al Terminal 2, dove gli utenti sono circa 400 al giorno. Grandi teglie di primi e secondi vengono caricate nel furgone e si riparte verso l’**Ospedale di Circolo di Busto Arsizio.**

Nella mensa dell’Ospedale l’accoglienza è calorosa: Bruno, che ora è in pensione, qui faceva il capocuoco e proprio qui è nato l’incontro con i volontari di Siticibo di cui ora fa parte. “Dall’ospedale ritiriamo solo i piatti che vengono preparati per la mensa dei dipendenti, non i pasti per i degenti – spiega – perchè **il cibo che entra nei reparti non può essere rimesso in circolo**, in quanto potenzialmente potrebbe essere entrato in contatto con agenti patogeni”.

All’ospedale il “bottino” è ricco: una grande teglia di filetti di trota, una di wurstel e crauti e un grande contenitore di lenticchie in umido.

Il companatico c’è, **è il momento di ritirare il pane** e il posto giusto è il centro di cottura del **Panificio Colombo** che a Busto e dintorni ha otto negozi e da tempo contribuisce alla raccolta alimentare di Siticibo con 30-40 chili al giorno tra pane, pizze e altri prodotti da forno. Questa mattina pizze e focacce

farcite abbondano: “Oggi facciamo contenti i bambini!”, dice soddisfatto Marcello, caricando le preziose ceste sul furgone.

“Diamo volentieri il pane a Siticibo e anche ad altre iniziative analoghe – spiegano i fratelli **Matteo e Giovanni Colombo** – E’ importante sia perché il cibo non deve essere sprecato, sia perché riteniamo che ognuno, privato o azienda che sia, deve essere responsabile: non c’è solo il profitto. Inoltre come azienda ci siamo dati l’obiettivo **“umido zero”**, cioè arrivare a non avere praticamente nessun rifiuto organico da smaltire, sia ridistribuendo ciò che avanza, sia riducendo gli sprechi all’origine, attraverso una buona programmazione”.

Un obiettivo che è anche parte integrante della **nuova legge contro lo spreco alimentare** a cui sta lavorando l’onorevole **Maria Chiara Gadda, deputata del Pd**: “La legge, oltre a favorire iniziative che rimettono in circolo i prodotti alimentari che altrimenti verrebbero buttati, mira a ridurre gli sprechi già all’origine, con un’azione che parte dai produttori e percorre tutta la filiera produttiva, fino al consumatore finale”.

Mancano pochi minuti alle 10,30: si riparte, e dopo aver ritirato è tempo di consegnare il cibo raccolto. “Noi non distribuiamo niente al singolo – spiega il responsabile di Siticibo – Siamo come dei “grossisti” e **portiamo tutto agli enti caritativi** che gestiscono mense e consegna di pacchi alimentari, oppure alle singole strutture di accoglienza”.

Il primo destinatario della mattinata è **frate Silvestro**, economo del Convento del Sacro Cuore, dei Frati Francescani. “Qui ogni giorno vengono a mangiare dalle 10 alle 15 persone – racconta – ma ci sono anche 80-100 persone al giorno che vengono a ritirare il pane, il pacco alimentare o altro. Un bisogno crescente, **dove non mancano italiani**, spesso persone che fino a ieri vivevano normalmente e che all’improvviso, per la perdita del lavoro o una separazione difficile, si trovano in uno stato di bisogno”.

Sono le 11, il tempo di un caffè nella cucina del convento e il furgone riparte per le prossime consegne ai centri Caritas e alle strutture di accoglienza per minori e donne in difficoltà della città. Il tempo stringe e **le consegne devono essere fatte nei tempi stabiliti,** per dar modo alle strutture di preparare ciò non è stato raccolto da Siticibo. Dietro il lavoro dei volontari come Dario, Bruno e Marcello c’è una complessa macchina organizzativa, ci sono tempi e procedure precise e nulla si deve inceppare nel meccanismo della solidarietà che ogni giorno risponde al bisogno primario di centinaia di persone a Busto e nei centri limitrofi.

Mariangela Gerletti
mariangela.gerletti@varesenews.it