VareseNews

Le marmellate solidali vanno a ruba: ora serve nuova frutta

Pubblicato: Lunedì 30 Gennaio 2017

E' stato uno straordinario successo, il negozio temporaneo natalizio che ha fatto conoscere – e ha distribuito – la realtà de **Il Dono**, di cui vi abbiamo parlato prima di Natale . «E' stata una bella occasione per far conoscere questa realtà: sono entrate e hanno donato qualcosa ben 800 persone – spiega **Nicoletta san Martino** – In molti già sapevano cosa stavano vedendo, anche grazie al vostro articolo. I numeri quindi sono andati molto bene. Ma anche l'aspetto umano: quello che ci ha permesso di incontrare e ricevere il sostegno di molte persone».

A contribuire a rendere possibile il progetto è stato anche chi ha premesso di aprire e allestire il negozio: «Dobbiamo ringraziare assolutamente Roda, per i mobili che ci ha dato, e Elmec, per l'infrastruttura informatica. Oltre, naturalmente, al proprietario del negozio, che vuole rimanere anonimo e che ci ha permesso, con il suo importantissimo prestito, di far partire tutto questo».

Il successo è stato tale, che ormai manca proprio la materia prima per le marmellate: «Ci restano ormai solo mandaranci e aranci. Abbiamo finito tutto. C'è stato un momento in cui ho avuto paura di non avere abbastanza materiale anche per il negozio temporaneo: sono andati circa 4500 vasetti in tre settimane».

Per questo il sito, che ha una parte riservata alla fornitura delle donazioni , è stato chiuso per un certo periodo alle prenotazioni: «L'abbiamo fatto perchè non potevamo più soddisfare gli ordini: adesso l'abbiamo riattivato, anche se scarseggiamo di materia prima, e quindi di varietà nell'offerta»

CERCASI COMMERCIANTI CON FRUTTA "TROPPO MATURA" E VOGLIA DI FAR DEL BENE

Dopo il grande successo, quindi, il problema è ripristinare le scorte: una questione spinosa, soprattutto in inverno, malgrado il laboratorio possa contare già su una rete di "fornitori". Così Nicoletta lancia l'appello: «Se per caso qualcuno – negozi, bancarelle, grossisti – ha **da donare frutta molto matura** , o conosce gente in questa condizione, ce lo segnali, gliene saremo grati. Sia che ce la possano portare, sia che ci chiedano di ritirarla».

La produzione però non si è fermata: «Anche se per ora abbiamo solo agrumi e prugne». Anche perchè parte della produzione rientra in un **progetto che aiuta a lavorare i profughi della cooperativa Ballafon**, che stanno curando **il frutteto e gli orti di villa Baragiola**.

PROSSIMO OBIETTIVO: LE ZUPPE DI VERDURA

Nel negozio temporaneo c'è chi ha preso regali di Natale e chi ha trovato le sue bomboniere, o chi ha semplicemente fatto donazioni, senza chiedere altro. Ma anche c'è chi ha dato anche preziosi consigli: «In particolare, **ci hanno chiesto anche se c'era la possibilità di avere altre produzioni con la verdura: passati di verdura, conserve, zuppe**. E' una buona idea a cui stiamo pensando seriamente».

Idea che serve innanzitutto alle famiglie bisognose per cui il laboratorio Il Dono è nato: «Non va dimenticato che t**utto questo lavoro non è fatto primariamente per le donazioni, ma per poter dare cibo buono a chi fa fatica a procurarselo**, attraverso quello che per la maggior parte delle persone è uno scarto». Questa è la filosofia virtuosa del Dono, che è anche una delle prime esperienze concrete di riuso virtuoso degli alimentari.

Nel 2016 i barattoli preparati sono stati 17000, la metà dei quali sono entrati nei pacchi degli indigenti. «Noi ne produciamo circa 800-1000 al mese per i pacchi del banco alimentare, ci preoccupiamo innanzitutto di quello. Poi il resto contribuisce a farci andare avanti e raccogliere denaro per i progetti».

TUTTE LE ALTRE INIZIATIVE DEL BANCO ALIMENTARE

Quello del laboratorio di conserve, è, di fatto, un "effetto collaterale" dell'attività del **Banco Alimentare** varesino, nato da delle donazioni di merce fresca e deperibile da far arrivare ai **2600 utenti di questa realtà**.

Chi si procura, con una donazione, una marmellata de "Il Dono" contribuisce quindi a far mangiare una famiglia seguita dai volontari dell'organizzazione varesina: «Sono famiglie a cui, nella maggior parte dei casi portiamo i viveri necessari a domicilio – spiega **Andrea Benzoni**, presidente del banco Alimentare – E' un nostro modo di fare, quello di privilegiare l'incontro diretto rispetto ad una attività "di sportello". Anche perchè chi porta il pacco in casa diventa un riferimento preciso per la famiglia».

Ovviamente, quello delle marmellate non è il solo modo per contribuire alla causa: «Ci sono forme diverse, come quello della "**Famiglia solidale**": chi aderisce al programma riceve da noi una scatola di cartone che pian piano riempie di alimenti o altri generi di prima necessità, comprati mentre si fa la spesa o altro. Quando è piena, ci chiamano e noi andiamo a ritirarla – spiega Benzoni – oppure si può fare un gesto più mirato, con il progetto "**Adotta una famiglia**": una famiglia o un gruppo di colleghi d'ufficio seguono le necessità specifiche di una famiglia, che ogni settimana ci comunica. Di fatto, fa per loro la spesa, che poi consegnano a noi o andiamo a ritirare e portiamo agli interessati. Molto spesso, nel tempo, chi partecipa al progetto finisce poi per chiedere di conoscere la famiglia per cui contribuisce, e allora procediamo a metterli in contatto. Il terzo modo, infine, è **donare del tempo**: dando la propria disponibilità a fare da "fattorino" dei pacchi e quindi diventare punto di riferimento per qualcuno di loro».

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it