VareseNews

Siticibo: primo a livello nazionale nel servire piatti caldi, lo dicono i numeri

Pubblicato: Lunedì 30 Settembre 2019

I**l progetto Siticibo riscontra ottimi risultati** nell'attività di **raccolta e distribuzione di cibo cotto.** Sono ottime anche le prospettive di crescita, ma sarebbe ancora più proficua con qualche volontario in più.
Si tratta del programma della **Onlus Banco Alimentare, nato a Milano nel 2003** grazie all'entrata in vigore della "legge del buon samaritano" con lo scopo di recuperare le eccedenze di cibo, fresco e cotto, dalla GDO, la grande distribuzione organizzata, dalla ristorazione collettiva e dai refettori scolastici, rispettando le normative HACCP.

I numeri da un bilancio dell'iniziativa parlano chiaro: **dal 2009 al 2018, la raccolta storica dalle scuole del territorio, di pane, frutta e dessert, è passata da 1.436,1 a 9.492,6 prodotti recuperati.** Mentre, la raccolta di cibo cotto dalle scuole, attiva da fine 2015, registra un notevole progresso passando **dalle 489 porzioni del 2015 alle 23.499 porzioni del 2018 per 238 assistiti settimanali.**

Sono **otto le scuole di Busto Arsizio a servizio del programma Siticibo** (Bertacchi, Crespi, Rossini, Bossi, Pieve di Cadore, Manzoni, Pontida e De Amicis) e **cinque le aziende partecipanti** (Leonardo divisione elicotteri, Aeroporto Milano-Malpensa, ospedale di Circolo Busto A., Air Food S.r.l. e Panificio Colombo S.r.l.).

Gli enti beneficiari del cibo raccolto dalle scuole sono le **Caritas Borsano, San Giuseppe, Beata**

Giuliana, San Michele e Ali d'Aquila, a cui si aggiungono gli utenti della **parrocchia dei Frati e del P.I.M.E,** beneficiari del cibo cotto. Gli enti beneficiari delle porzioni raccolte dalle aziende sono, invece, l'associazione **"La casa gialla", le coop. sociale "Piccolo Principe" e "Progetto Pollicino", il P.I.M.E. e il convento dei Frati Minori.**

L'iniziativa, che risulta essere virtuosa e vincente, è stata resa possibile attraverso l'inserimento degli abbattitori, strumenti appositi per il raffreddamento rapido e lo sviluppo di un asse trasversale tra gli enti partecipanti e i volontari: «In questi anni è stato svolto un lavoro corale grazie alla grande collaborazione di diversi cittadini. – spiega **Dario Mazzucchelli**, responsabile di Siticibo – Fondamentali e senza i quali non sarebbe stato possibile questa iniziativa, sono gli abbattitori che permettono di conservare le porzioni in maniera salubre e nel rispetto delle norme».

Francesco di Carlo, rappresentante del direttivo del Banco Alimentare ritiene sia un'iniziativa che rientra nell'economia circolare e contribuisca all'educazione nel rispetto del cibo e alla solidarietà, ma vi è la necessità di attivare giovani volontari: «Dobbiamo parlare tanto ai giovani per far comprendere che questa logica attuale del consumismo non va più bene, bisogna agire in una logica di risparmio e solidarietà. Noi come Banco Alimentare siamo vicini alle strutture e nel limite del possibile cerchiamo di aiutare a valore zero, ovvero è zero il valore per le merci che escono e zero per quelle che entrano, ma servono tanti volontari e attivare oggi gruppi numerosi di giovani è complicato».

L'assessore all'inclusione sociale, **Osvaldo Attolini**, sottolinea l'esigenza dell'iniziativa a Busto: «Il progetto risponde ad un bisogno fondamentale e i dati riscontrati sono uno stimolo per fare di più. Per questo qualche volontario in più non guasterebbe, anzi, l'attività potrebbe aiutare qualche pensionato a rendersi utile e a passare le giornate in compagnia», lancia un appello a chiunque avesse qualche ora di tempo libero, anche Francesco Nicastro, comandante della Polizia Locale: «Nonni, pensionati, genitori con qualche ora libera, si facciano avanti perché c'è più gioia nel donare che nel ricevere».

Si dichiara soddisfatto dei risultati anche **l'assessore all'educazione Gianluigi Farioli**: «I dati spiegano con chiarezza l'efficacia del servizio e l'evidente positività di quanto fatto finora. Guardiamo i risultati non per fare promozione e nemmeno propaganda, ma per fare meglio del bene perché il banco alimentare è una straordinaria risposta che viene perseguita nel silenzio dei volontari e non può prescindere da una rete che deve essere sempre più efficiente ed efficace».

Il sindaco **Emanuele Antonelli** conclude ringraziando la Onlus, augurando a tutti che il loro operato non si fermi mai «perché fate un qualcosa di miracoloso per busto Arsizio». Si ricorda, per chi volesse, **la colletta alimentare il 30 novembre, nei 15 supermercati cittadini.**

di Francesca Cisotto