

Contro lo spreco contro la fame

Un italiano in media butta via ogni anno circa 28 kg di cibo ancora commestibile.

Il 15% della pasta e del pane e il 18% della carne che arriva sulle nostre tavole finisce in pattumiera.

In totale sono oltre 6 milioni le tonnellate di cibo gettate ogni anno in Italia con le quali si potrebbero sfamare 3 milioni di persone. Secondo i dati dell'Istat le famiglie che vivono in condizioni di povertà relativa sono 2 milioni e 737mila, per un totale di 8 milioni e 78 mila persone.

In questo contesto, reso ancor più grave dalla crisi economica, si inserisce il progetto "Siticibo", nato a Milano nel 2003 per iniziativa della Fondazione Banco Alimentare Onlus ed esteso poi ad altre zone del nostro Paese, tra le quali le province di Alessandria e Pavia.

Siticibo nasce dalla consapevolezza che nel nostro paese grosse quantità di alimenti non consumate vengono quotidianamente

distrutte, con costi notevoli a carico sia delle aziende, sia della collettività.

Il servizio prevede il recupero quotidiano del cibo fresco da super e ipermercati, mense aziendali e ospedaliere, ristoranti, mercati ortofrutticoli, panetterie, società di catering e via dicendo. Quanto recuperato viene poi distribuito a diversi enti caritativi che si occupano di offrire pasti ai poveri.

Alle origini del progetto **Siticibo** c'è quindi il desiderio autentico di agire concretamente per trasformare gli alimenti invenduti, e di norma smaltiti, in risorsa per chi ha bisogno.

Da notare che negli ultimi tempi la domanda di aiuti alimentari da parte di persone in stato di necessità è andata costantemente aumentando.

Il progetto **Siticibo** è attivo anche nella nostra zona. Abbiamo incontrato Carla Scarsi, direttore del **Banco Alimentare** di Alessandria.

Grosse quantità di alimenti risultano invendute e sprecate nel circuito della ristorazione organizzata. A fianco di questa situazione c'è il moltiplicarsi della domanda di aiuti alimentari da parte di persone bisognose.

Soprattutto in questi tempi segnati da una grave crisi economica. In questo contesto nasce il progetto Siticibo. Ce ne descriva i tratti e gli obiettivi principali.

Siticibo ha in realtà due aspetti: il primo consiste nel recupero di alimenti freschi da supermercati e ipermercati; si tratta di prodotti prossimi alla scadenza che la grande distribuzione organizzata considera non più vendibili, anche se buoni da consumare. Viene stipulato un vero e proprio accordo tra la Fondazione **Banco Alimentare** e la direzione centrale della catena, al quale segue un accordo tra Banco e punti vendita locali. Per far sì che i prodotti freschi arrivino subito a destinazione, il ritiro viene effettuato, per conto del **Banco Alimentare**, dalle strutture caritative convenzionate in grado di consumarlo

subito (mense per indigenti, case di accoglienza, comunità di recupero). Oltre alla raccolta dai supermercati, **Siticibo** prevede il recupero di cibi cotti in eccedenza presso aziende della ristorazione collettiva, mense scolastiche aziendali, ecc.

L'idea alla base di questo progetto è, oltre che ridurre lo spreco, quella di fornire agli indigenti un'alimentazione più varia ed equilibrata possibile; i casi di grave denutrizione da povertà, nel nostro Paese, sono abbastanza rari, ma sono frequenti quelli di malnutrizione, con gravi conseguenze per la salute, specie per bambini ed anziani.

Anche ad Alessandria e in provincia è attivo questo progetto. Qual è concretamente la "catena operativa", la "filiera" che porta alla famiglia bisognosa o all'ente caritativo l'aiuto? In quali città siete operativi e quali aziende vi sostengono? Ci dia anche qualche numero sul lavoro svolto lo scorso anno.

Ad Alessandria, Novi Ligure, Acqui Terme, Ovada, Casale vengono ritirati, in vece e per conto del **Banco Alimentare**, prodotti freschi dai punti vendita di due

grandi catene di supermercati, mentre sono in corso trattative con un'altra grande azienda.

Per quanto riguarda il recupero di cibi cotti e pronti dalla ristorazione organizzata, è in atto uno studio di fattibilità del progetto per le città di Alessandria e Voghera (in Lombardia e in Emilia, dove si dispone di maggiori risorse sia umane sia di mezzi, il progetto è attivo). Nel 2010 sono state da noi recuperate e distribuite 120 tonnellate di alimenti, 32 circa delle quali trattasi di cibi freschi. Tra le altre fonti di approvvigionamento abbiamo gli alimenti messi a disposizione da AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura), organismo che fa parte di uno specifico programma di aiuti agli indigenti dell'Unione Europea, gli alimenti provenienti dall'industria agro alimentare e quelli donati durante la Giornata Nazionale della **Colletta Alimentare**.

Non dispongo dei dati completi per il 2011, ma posso anticipare che i quantitativi saranno superiori.

Attualmente l'Associazione Banco Alimentare per la provincia di Alessandria-

Onlus serve 171 strutture caritative, presenti sul territorio della provincia di Alessandria e su parte dell'Oltrepò Pavese, per un totale di 21.000 assistiti

Avete in progetto di estendere ad altri centri della nostra diocesi il progetto Siticibo?

Stiamo attuando uno studio di fattibilità: occorre, dopo aver individuato il bisogno, verificare se le risorse umane e i mezzi siano sufficienti ad attuare il progetto, sensibilizzare e contattare le aziende, verificandone le reali eccedenze.

Cercheremo di fare il possibile.

Che tipologia di cibo raccoglie Siticibo e come vengono garantite la sicurezza alimentare e l'igiene dei cibi?

Cibi freschi, in particolare latticini, prodotti da forno, creme e dessert confezionati, frutta e verdura, affettati confezionati sotto vuoto, pasta fresca, surgelati. Non recuperiamo, almeno per il momento, carne e pesce freschi, prodotti più "delicati" che necessitano di tempi di ritiro e consumo velocissimi e costanti. La

sicurezza è garantita dal controllo effettuato dagli operatori delle strutture adetti al ritiro, in collaborazione con il personale dei punti vendita che provvede ad una preselezione dei prodotti ancora buoni da consumare.

I prodotti vengono trasportati con appositi contenitori termici ad uso alimentare rispettando la cosiddetta "catena del freddo", subito portati a destinazione e lì consumati. I volontari vengono formati e messi a conoscenza delle norme igienico sanitarie predisposte dalla legge detta "Del Buon Samaritano" (la legge n. 155/03), grazie alla quale è stato reso possibile il ritiro di alimenti freschi che un

tempo era obbligatorio smaltire.

Lei è il direttore del Banco Alimentare di Alessandria.

Un osservatorio privilegiato sulle situazioni di disagio e di povertà. Come è andata quest'anno? Le statistiche ci dicono che sempre più persone vivono nella soglia dell'indigenza.

Anche in provincia di Alessandria le richieste di aiuto sono aumentate?

Purtroppo si riscontra un aumento di richieste, soprattutto da parte di famiglie che rientrano nella fascia cosiddetta di povertà relativa; si tratta di persone, che fino a non molto tempo fa riuscivano a vivere decorosamente e ora, alla terza settimana del mese, sono costrette a scegliere se fare la spesa o pagare la luce, il gas, il riscaldamento.

Oltre la metà di loro sono italiani, molti anziani, che, durante questa crisi che non tende a diminuire, posti davanti alla perdita del lavoro, alla cassa integrazione, a spese impreviste o a causa di separazioni coniugali, danno fondo ai loro risparmi e rischiano di non aver più di che vivere.

In questo scenario il **Banco Alimentare** si pone come un vero e proprio ammortizzatore sociale, oltre a da-

re una speranza e far sì che

queste persone si sentano meno sole.

Il Banco Alimentare è un importantissimo presidio di sostegno e di speranza per tantissime persone.

Ce n'è davvero un grande bisogno.

Ci parli un po' della sua esperienza, qual è l'aspetto che le sta più a cuore del suo lavoro?

Ho iniziato la mia esperienza come volontaria con il Banco nel 2005: l'allora responsabile Colletta aveva bisogno di un aiuto.

In seguito ho ricoperto io quel ruolo e dal 2009 ho l'incarico di coordinatore delle varie aree gestionali dell'Associazione. Il Banco è diventato per me un vero e proprio lavoro a tempo pieno e sono l'unica figura retribuita di tutto lo staff, composto da volontari.

Non è un lavoro facilissimo: affinché il Banco sia efficiente ed efficace va governato come un'azienda, senza dimenticare che un'azienda non è. Il Banco è un incontro che può cambiare la vita: nei momenti di fatica, quando si presenta un problema o ci si sente inadeguati, basta pensare allo scopo e si fa fronte a tutto. Quello a cui tengo è cercare di contribuire a far in modo che il Banco, attraverso le strutture caritative, porti a chi ha bisogno non solo un pacco di pasta, ma una speranza.

Nel contesto della crisi s'inserisce il progetto "Siticibo" della Fondazione Banco Alimentare Onlus

