

Pavia recupera 65 tonnellate di cibo

Gli alimenti hanno sfamato mille bisognosi al giorno grazie al progetto del Comune, 50mila porzioni da Edisu e S. Matteo

di Anna Ghezzi

PAVIA

Cinque tir di formaggi, carne, affettati, frutta, verdura, uova, latte e yogurt che sarebbero finiti al macero anche se ancora buoni da mangiare. Sessantacinque tonnellate di prodotti freschi sono stati recuperati in poco più di un anno insieme a una tonnellata di pane e quasi 50mila piatti pronti grazie al progetto **Siticibo**, promosso da Comune e **Banco alimentare** che ha messo in rete mense, supermercati e 24 istituzioni caritative che assistono circa mille pavesi al giorno. Ragazze madri, ex prostitute, minori lontani dalle famiglie, malati, disabili, famiglie in difficoltà.

«La povertà cresce anche tra chi pensava di non trovarsi mai nel bisogno – spiega l'assessore ai servizi sociali Sandro Assaneli –, e quindi non possiamo spre-

care nemmeno una briciola di quello che c'è». Adottando la logica anti spreco del **Banco alimentare Siticibo** recupera il troppo che finirebbe al macero perché invenduto o non servito, e lo distribuisce a chi ha troppo poco.

Il Bennet ha donato 16382 chili di prodotti freschi, i cinque punti vendita Carrefour ne hanno donati 37mila con un picco ad aprile di oltre 5 tonnellate. E l'Esselunga ha recuperato oltre 10mila chili da maggio 2010. Poi c'è il cibo cucinato ma non servito dalle mense Edisu, circa 100 piatti pronti al giorno provenienti dalle cucine di Collegio Fraccaro, via Bassi e corso Carlo Alberto per un totale di 5mila; ci sono i piatti che vengono preparati in base alle previsioni dei ricoveri del Pronto soccorso al San Matteo, quelli provenienti dalla mensa dei dipendenti, quasi

50mila piatti recuperati, 200 a settimana. In poche ore i piatti vengono consegnati e consumati nelle strutture. A Pavia sono 16: la cooperativa sociale Camelot, la fondazione Costantino, alcune strutture della Casa del Giovane, L'alternativa, Villa Ticinum, Fai Ponte vecchio, Fondazione Martinetti, Mensa del Fratello e mensa del Povero, Dosso Verde, casa Benedetta Cambiagio, cooperativa sociale Arimo, Caritas San Francesco e gruppo caritativo San Francesco. «Il meccanismo vincente – ha sottolineato Franco Costantino, Fondazione Giuseppe Costantino – è lo scambio, la solidarietà che si innesca tra le varie strutture: ognuno tiene quello di cui ha bisogno e cede il superfluo. Si fa rete, si azzerano gli sprechi e si stimolano volontari e utenti a imparare cose nuove, come la corretta gestione degli alimenti». Com'è il cibo "salvato"? Espri-

mono soddisfazione per la qualità dei piatti Elena Galuppo della Cooperativa Betania che, fino a settembre, gestiva Casa San Francesco, e Veronica Russo, comunità Camelot: «Così ai ragazzi si insegna la solidarietà e la lotta allo spreco». Oltre a **Siticibo**, il **Banco Alimentare** distribuisce 112 tonnellate di prodotti alimentari ritirati dal mercato a 3700 utenti in città, 12300 in tutta la provincia. «Ma siamo in difficoltà – spiega Marco Manielli, direttore **Banco Alimentare** Lombardia – perché l'anno prossimo avremo a disposizione un quinto dei prodotti di quest'anno». Diventa cruciale la colletta del 26 novembre.

Il Comune intanto pensa a come incentivare la lotta allo spreco: tra le ipotesi la possibilità di fare sconti sulla tassa rifiuti a chi dona invece di smaltire i prodotti ancora buoni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«E adesso servono altre adesioni»

Si buttano montagne di generi alimentari. Si fatica a non sprecare i prodotti

PAVIA

Una montagna di cibo che si potrebbe ancora recuperare. E che invece finisce al macero. Una stima che potrebbe facilmente superare le venti tonnellate al mese se si considera che, in media, un grande supermercato elimina un migliaio di chili di cibi freschi al mese e in città supermarket e discount sono più di 30, di dimensioni diverse. E poi c'è il pane, i negozi di frutta e

verdura. Dalla rilevazione di **Banco Alimentare** emerge che anche dove lo spreco è poco c'è un potenziale da recuperare. Alla mensa Unigest di via Ferrata per esempio, avanzano 15 pasti al giorno in media. «Sono troppi pochi per recuperarli senza troppi oneri per le associazioni: è stata esclusa dal progetto, ma sarebbe bello trovare altri modi di sfruttare questo potenziale», spiega Giuliana Malaguti del **Banco Alimentare** che ha segui-

to tutto il progetto **Siticibo** dallo studio di fattibilità alla realizzazione.

Quindici pasti al giorno, infatti, sono 75 a settimana, quasi 4mila all'anno. E lo stesso si potrebbe dire di tutte le altre strutture costrette a buttare via del cibo che non si può più vendere ma è ancora buono da mangiare. «C'è un grande potenziale a Pavia – spiega ancora Malaguti –. Penso alla Riso Scotti, a negozi storici come Vigoni, Griffini,

tutti i panettieri, le riserie, i grandi magazzini di frutta e verdura. Perché il numero di chi bussa alla porta delle associazioni cresce sempre più, e sono sempre più persone della porta accanto». Qualche esempio? Alla Fondazione Costantino bussano ogni giorno quattro o cinque persone: «E spesso sono cittadini tra i 30 e i 40 anni senza prospettive», spiega il responsabile. Per rispondere all'appello www.bancoalimentare.it. (a.gh.)

Mense a scuola Sono avanzati 70mila piatti

PAVIA

Il cibo delle mense scolastiche non si ricicla. Nemmeno quello che non è stato toccato. E si buttano via circa 70mila piatti l'anno: una stima ricavata moltiplicando la media dei piatti avanzati per i 200 giorni di scuola.

La Serenissima ristorazione aveva aderito al progetto. Ma, dopo le verifiche è stata esclusa: i 350 piatti che, in media, avanzano ogni giorno dalle mense delle 35 scuole e self service riforniti dal centro cottura di Pavia devono essere buttati via. Pane, pasta, insalata, risotto, carne, sogliole. Il numero dei piatti avanzati varia in base al menù: secondo le rilevazioni fatte l'anno scorso prima di dare avvio a **Siticibo** ogni giorno oscillano tra i 200 e gli oltre 500. I piatti della Serenissima

sono stati esclusi perché la dispersione eccessiva delle scuole rendeva impossibile per le associazioni recuperare i piatti avanzati nell'intervallo tra il pranzo dei bambini e la chiusura delle scuole. «Avevamo valutato la possibilità di far tornare al centro cottura le teglie di cibo che avanzava nelle scuole – spiegano i responsabili del **Banco alimentare** – Ma non erano garantite le condizioni igienico sanitarie necessarie». Perché con il doppio trasporto, secondo le rilevazioni, veniva

interrotta la catena del freddo e del caldo: il cibo è perfetto quando arriva a scuola, ma da quando inizia ad essere servito inizia a raffreddarsi. E la temperatura diventa critica.



La mensa del povero. Ora si pensa a sconti sulla Tarsu i per chi dona invece di smaltire il cibo ancora buono

