

Il meccanismo del **Banco Alimentare**

La food bank che moltiplica le donazioni per 20

di **Benedetta Verrini**

N

ON A CASO IL PARLAMENTO EUROPEO ha dichiarato il 2010 Anno europeo della lotta alla povertà e all'esclusione sociale. Lo ha fatto innanzitutto a partire dalla constatazione che 78 milioni di persone, tra cui 19 milioni di bambini, risultano particolarmente esposti a entrambi questi rischi. «Il fenomeno delle eccedenze e degli sprechi alimentari apparirebbe ancor più insensato se alcuni innovatori non avessero trasformato questa contraddizione in una opportunità positiva per le persone in stato di bisogno e per l'intero sistema sociale ed economico», sostengono due esperti del calibro di Luigi Campiglio e Giancarlo Rovati, «dando vita al fenomeno delle banche alimentari, cioè ad organizzazioni

non profit specializzate nella raccolta delle eccedenze produttive delle imprese e degli agricoltori e nell'impiego diretto o indiretto rivolto alle famiglie in difficoltà».

Il dado (Star) è tratto

In Italia il **Banco Alimentare** esiste dal 1989, grazie all'incontro tra il patron della Star, il cavalier Danilo Fossati, e monsignor Luigi Giussani. In 21 anni, la fondazione si è estesa in un network di 20 realtà regionali che insieme sostengono - letteralmente - le fondamenta del sociale italiano: oltre 8mila enti caritativi (su circa 15mila totali) ricevono dal **Banco Alimentare** migliaia di tonnellate di cibo (78.270 nel 2009), raggiungendo un milione e mezzo di indigenti.

La Giornata nazionale della **Colletta Alimentare**, che quest'anno si svolgerà in tutta Italia il 27 novembre, è il momento culminante di un'attività quotidiana e silenziosa. Le derrate raccolte in oltre 8mila supermercati, grazie alla promozione di 110mila volontari mobilitati (fra questi un ruolo importante lo giocano storicamente gli alpini), rappresentano infatti «appena» il 15% del totale del cibo recuperato annualmente dal **Banco Alimentare**.

«Per noi la Colletta è soprattutto un momento fondamentale di sensibilizzazione», spiega Marco Lucchini, direttore della Fondazione **Banco Alimentare**. «È una giornata importante perché invitiamo le persone a riflettere sul tema dello spreco e le coinvolgiamo nel fondamentale lavoro del **Banco Alimentare** nel recupero

delle eccedenze e nell'aiuto agli indigenti». Lucchini tiene molto alla definizione esegetica di «Banco» come «food bank»: «Perché acquisisce materie con un valore iniziale basso o pari a zero che aumenta esponenzialmente», spiega. «Ogni euro donato al **Banco Alimentare** si moltiplica fino a 18-20 euro di cibo redistribuito».

Un'impresa milionaria

Un «miracolo» economico - l'anno scorso il Banco ha redistribuito alimenti per un valore complessivo di 170 milioni di euro - che si fonda, oltre che sulla giornata della Colletta, sul recupero delle eccedenze attraverso quattro diversi canali: gli aiuti europei distribuiti attraverso l'Agea - Agenzia generale per le eccedenze alimentari (che costituiscono oltre la metà della raccolta annuale del **Banco Alimentare**), l'industria alimentare, la grande distribuzione, la ristorazione collettiva.

Il Programma Ue di «Aiuto ai bisognosi» oggi assegna a ciascun Paese membro, in relazione al numero di poveri stabilito da Eurostat (per l'Italia pari a 2 milioni 800mila persone), un montante economico per l'acquisto di materie prime (cereali, riso, latte ecc) che vengono trasformate in prodotto finito e poi assegnate, attraverso l'Agea - Agenzia per le erogazioni in agricoltura, ad alcune realtà accreditate (tra cui **Banco Alimentare**, Cri, Caritas). L'anno scorso il **Banco Alimentare** ha ricevuto oltre 53mila tonnellate di aiuti dall'Europa.

Più di 10mila tonnellate, invece, sono arrivate dall'industria. Si tratta soprattutto di eccedenze ed «errori» nella catena produttiva: packaging fallati, scadenze di concorsi, prove di produzione, nuovi prodotti che hanno riscosso scarso successo. È interessante notare come il mondo dell'impresa abbia iniziato a valutare questo margine di «errore» sotto una luce differente, da quando i prodotti vengono recuperati e donati. Nel suo recente rapporto di sostenibilità, una grande impresa come la Barilla ha comunicato di aver donato al **Banco Alimentare**, solo dalla propria sede centrale di Parma, oltre 6 milioni di euro in pasta, merendine, sughi, fette biscottate. «Con la globalizzazione le imprese hanno una responsabilità sempre maggiore, e devono quindi contribuire a risolvere i proble-

mi», ha dichiarato Luca Virginio, responsabile Comunicazione di Barilla, aggiungendo che «il non profit deve però prendere coscienza del fatto che le aziende non sono l'origine dei problemi, ma un elemento per risolverli».

Un altro elemento dell'alleanza tra profit e non profit è la partnership del **Banco Alimentare** con la grande distribuzione. Consegne quindicinali, bi-tri settimanali o anche quotidiane che riguardano fresco e prodotti con incarto danneggiato o ammaccato, con scadenze eccessivamente ravvicinate. Oltre 1.500 tonnellate, nel solo 2009, che sono state recuperate e che hanno mobilitato le maggiori catene, da Esselunga alla

delle maggiori sfide dei prossimi anni: «In Francia riescono a recuperare 25mila tonnellate l'anno, noi soltanto 2mila», rivela Lucchini. «Per questo servizio, che poi rappresenta una vera "spesa" di cibo fresco e cotto, servono più mezzi, volontari e risorse. Il nostro obiettivo sul futuro è l'implementazione di questo servizio, attraverso il sostegno dei donatori e delle Regioni, che a poco a poco stanno riconoscendo il **Banco Alimentare** come vero anello di una catena di sussidiarietà che educa le persone, stabilisce alleanze con il mondo profit, evita gli sprechi e il collasso delle discariche, risulta vero strumento di solidarietà».

Coop, fino a Bennet e Carrefour. Un recente accordo quadro tra quest'ultimo gruppo e il Banco ha consentito la donazione di prodotti non più commercializzabili in dieci regioni per un totale di 31 punti vendita, a cui dall'anno prossimo si aggiungeranno altri 20 ipermercati e depositi.

Il non profit in rete

Ridare valore a ciò che viene eliminato e ridistribuirlo a chi ha bisogno è una sfida in cui il Banco viene accompagnato da tanti enti caritativi, che ogni anno si convenzionano con la rete impegnandosi a rispettare tutte le norme necessarie per la conservazione degli alimenti e la consegna agli ultimi degli ultimi.

«I pacchi che consegniamo nelle case grazie al **Banco Alimentare** sono un mezzo per superare alle necessità dei poveri, ma sono soprattutto il fine per arrivare alla persona, incontrarla nella sua solitudine e sostenerla in un momento di fragilità o disperazione», commenta Claudia Nodari Gorno, presidente nazionale della San Vincenzo. Insieme agli alpini, anche i volontari vincenziani sono mobilitati a migliaia nella giornata della Colletta.

I volontari "stabili" nell'ambito delle attività quotidiane del **Banco Alimentare** sono invece 1.244. «Lavorano in quella che si può definire una piattaforma logistica», spiega Massimo Caprotti, direttore del **Banco Alimentare** Lombardia, il cui quartier generale è un grande deposito tra Cinisello e Muggiò, nell'hinterland nord di Milano, che copre un'area di 3.500 metri quadrati e "serve" 1.250 realtà caritative. I magazzini centrali funzionano come degli hub: in "entrata" si attiva la macchina logistica del Banco, con mezzi propri che prelevano le derivate presso le aziende, i supermercati e i mercati ortofrutticoli; in "uscita", invece, sono le associazioni con i loro furgoncini a passare, a cadenze prestabilite, per ricevere gli alimenti loro assegnati.

Il fresco recuperato dalle mense e dalla ristorazione secondo il programma Citicibo, invece, non passa nemmeno dall'hub ma viene prelevato e consegnato direttamente ai destinatari. È proprio sul fresco che si profila una

Cotto&Fresco

Siticibo, il samaritano

92 mense scolastiche e 21 mense aziendali (fra cui Rai, Nestlé e Mondadori), panifici, società di trasporti che mettono a disposizione furgoni e autisti e molti altri partner e sostenitori. Questo è **Siticibo**, dal 2003 punta di diamante del **Banco Alimentare** (da quando esiste la cosiddetta "Legge del Buon Samaritano") che si occupa del recupero di cotto e fresco. Un modello che nasce a Milano e che si è già allargato al resto della Lombardia (Pavia, Como, Busto Arsizio, Gallarate e presto Varese), ma anche a Roma, Modena, Firenze e Bolzano.



Daniele Darnelli

A fianco, Fulco Pratesi, presidente onorario di WWF Italia. In basso, volontari all'opera durante la Giornata della **Colletta Alimentare**



27 novembre

Sabato 27 novembre si tiene la 14ª edizione della **Colletta alimentare**. Si potrà donare in oltre 8.100 supermercati in tutta Italia

in progress

**FASE 1
SUPER
MARKET**

8.100
Punti vendita coinvolti
5 milioni
Donatori
110 mila
Volontari

Valore delle merci raccolte
il giorno della Colletta
27 milioni di euro

**FASE 2
TRASPORTO**

61
Mezzi di proprietà
del **BANCO ALIMENTARE**
Valore della merce
raccolta in media
per ogni punto vendita
1.063 kg

10.830 tonnellate
Merci movimentate nella giornata
della **Colletta Alimentare**

**FASE 3
PUNTI
RACCOLTA**

21
Associazioni
del **BANCO ALIMENTARE**
in Italia
36.230 mq
Capienza complessiva

**FASE 4
DESTINAZIONI**

8.159
Enti Caritativi
1.443.584
Assistiti

**RACCOLTA
COMPLESSIVA
BANCO
ALIMENTARE**

78.287 tonnellate
Merci movimentate ogni anno
800
Aziende che danno prodotti
in eccedenza o con difetti
di confezionamento
Valore stimato
228.000.000 €



A casa nostra
Ricette da riciclo

di **Fulco Pratesi**

Non so quale percentuale dell'oltre mezza tonnellata di rifiuti che ogni italiano consegna annualmente all'immondezza siano resti commestibili. So che è una vergogna che ognuno di noi può tentare di limitare. Vediamo come.

■ **Il pane.** Gran parte dei rifiuti è costituito da pane rafferma, muffito, durissimo. In primo luogo non acquistare panini, rosette, cirole ed altre piccole pezzature dalla vita breve, meglio un filone o una pagnotta, dalla quale ricavare le fette, che dura, ben conservata, per giorni e giorni. Le fette, una volta rafferme, si possono utilizzare per molte ricette: la panada (ovvero il pancotto lombardo), la splendida zuppa di cipolle (la soupe à l'oignon dei francesi) con formaggio, le toscane panzanella, ribollita e zuppa al cavolo nero, la laziale acqua cotta con erbe di campo, soprattutto borragine, i crostini alla provatura napoletani.

■ **La pasta.** Noi, i maggiori consumatori di pasta al mondo, seguiti dagli americani, non abbiamo spesso un comportamento rispettoso nei riguardi di rigatoni, spaghetti, farfalle, paccheri eccetera che restano nelle zuppere alla fine del pranzo, anche perché, per un erroneo tentativo di ridurre il grasso corporeo, se ne mangia di meno di quanto se ne cucini. La "morte sua" di spaghetti e compagnia è la frittata di maccheroni avanzati, sia legata con l'uovo, ma anche dorata semplicemente in padella con aglio abbrustolito, capperi, olive e prezzemolo.

■ **Le verdure.** Per gli avanzi di verdure (zucchini, spinaci, bietta, piselli, cicoria, patate, cipolle), la soluzione della frittata è sempre la migliore e più facilmente praticabile.

