

GRAZIE AL PROGETTO **SITICIBO** DELLA FONDAZIONE **BANCO ALIMENTARE** SONO STATE RECUPERATE QUESTE QUANTITÀ DI ALIMENTI FRESCHI E CUCINATI

In dieci anni recuperate oltre 2 milioni di porzioni di piatti pronti



Oltre 2.600.000 porzioni di piatti pronti, quasi 800mila kg di pane e quasi 900mila kg di frutta recuperati in 10 anni, quelli trascorsi da quando è entrata in vigore la cosiddetta "Legge del Buon Samaritano" che ha permesso la nascita del progetto **Siticibo** della Fondazione **Banco Alimentare** grazie al quale sono state recuperate queste quantità di alimenti freschi e cucinati dalle mense, dalla ristorazione, dal catering e dalla grande distribuzione. E' stato grazie a questa norma (Legge n 155, entrata in vigore il 16 luglio del 2003) che è stato possibile avviare programmi di donazione e quindi di recupero degli alimenti in eccedenza della gdo e nella ristorazione. Una legge "semplice ma efficace", secondo il presidente della Fondazione **Banco Alimentare** Onlus **Andrea Giussani**, che spiega l'importanza della norma, soprattutto in un momento in cui "in Italia il rischio povertà alimentare riguarda 4 milioni di persone e, allo stesso tempo, a fine anno cesserà il Pead (il Programma di aiuti europei agli indigenti) che sosteneva con aiuti alimentari le maggiori associazioni che si occupano di sostegno e questo si tradurrà in una grande perdita di aiuti alimentari a partire dall'anno prossimo". Una buona notizia, però, c'è ed è che "ieri, nella legge di stabilità, sono stati destinati 5 milioni di euro per l'intervento sociale, sono pochi ma almeno sono il se-

gno di un effettivo interesse - aggiunge Giussani - e oggi il ministro De Girolamo è intervenuta al nostro incontro affermando e sostenendo la propria attenzione sul problema degli aiuti alimentari". "Quello che vorremmo - aggiunge il presidente della Fondazione **Banco Alimentare** - è che il governo e le amministrazioni riconoscano il valore di chi opera nella carità in modo professionale, non con finanziamenti a pioggia, ma con interventi normativi, con progetti e con la partecipazione alla progettazione. Insomma, noi preferiamo ricevere alimenti piuttosto che soldi". In questo senso, un'azione utile sarebbe quella di prevedere vantaggi per chi dona, come ad esempio "defiscalizzazioni che inducano a donare". La "Legge del Buon Samaritano" è stata pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto e non consumato anche nell'ambito della ristorazione collettiva che altrimenti verrebbe gettato, e per facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono pasti e generi alimentari, agli indigenti, in modo gratuito. La norma equipara il "consumatore finale" alle Onlus che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita ai bisognosi sollevandole da tutti quegli adempimenti burocratici che, di fatto, complicano l'assistenza agli indigenti. In pratica, le Onlus che recuperano cibo, per esempio, dalla ristorazione organizzata per

consegnarlo alle persone indigenti non sono tenute all'osservanza delle norme sulla sicurezza dei prodotti alimentari, perché considerate consumatore finale. Ciò non significa che, venendo semplificati gli obblighi normativi, vengano meno le buone prassi osservate per il trattamento dei cibi cotti e freschi. Anzi, l'individuazione e l'applicazione delle corrette procedure per il recupero di alimenti riveste di responsabilità ciascuno dei soggetti coinvolti, ma con una nuova e più alta veste morale che deriva proprio dalla libera e spontanea adesione alla cultura del dono e del recupero del cibo. Una norma particolarmente importante se si osservano i dati dello spreco alimentare in Italia. Nel solo comparto della ristorazione, fa sapere la Fondazione **Banco Alimentare**, il fenomeno dell'eccedenza alimentare 'conta' 209,1 mila tonnellate l'anno di cui solo il 9,2% viene donato ad enti caritativi, ciò vuol dire che 189.9 mila tonnellate l'anno finiscono nella pattumiera. Complessivamente nell'intera filiera si generano 6 milioni di tonnellate l'anno di eccedenza per un valore economico di 13 miliardi di euro e di queste 5,5 finiscono al macero (ricerca "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità 2012). Vi è quindi un enorme potenziale di eccedenza che ad oggi non viene donato a food bank o Enti caritativi.