

## A Sesto nasce la mensa «Last minute market»

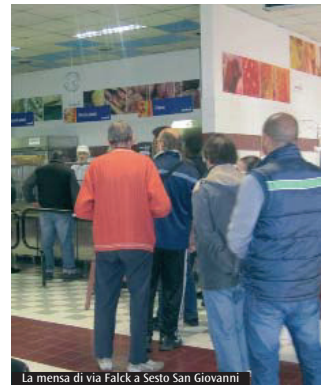
di CLAUDIO URBANO

In una mensa aziendale dove si cucina per 200 persone avanza sicuramente il cibo per farne mangiare almeno altre 20 che hanno bisogno. È questa l'idea alla base del progetto «Cibo ancora buono», a cui collaborano a Sesto San Giovanni l'associazione caritativa San Vincenzo e Last minute market, la società spin-off dell'Università di Bologna, nata per recuperare anche il cibo giunto all'ultima fase del suo utilizzo, quella del consumo. A Sesto, ad aprire le porte a chi ha bisogno, è la mensa comunale: i cuochi sono quelli di Sodexo, colosso francese della ristorazione. Il risultato è un self-service per lavoratori che ogni giorno è anche mensa dei poveri, senza cambiare alcunché. Il meccanismo lo spiega Silvana Tondi, responsabile della San Vincenzo sestese: «Dovendo

garantire un servizio ai dipendenti comunali, i responsabili sono tenuti a cucinare ogni giorno per tutti i 200 lavoratori che potrebbero venire a mangiare. Naturalmente, però, per diversi motivi, tra i dipendenti c'è chi preferisce non andare in mensa: così quanto viene cucinato è abbondante rispetto alle reali necessità». Ecco spiegato l'avanzo di cibo, che però non viene buttato. Nell'ultima ora di apertura, dalle 14 alle 15 circa, infatti, arrivano i poveri che la San Vincenzo incontra nelle parrocchie, o che vengono indirizzati qui direttamente dai servizi sociali del Comune. «Non viene cucinato nulla in più per loro», precisa Tondi, perché ciò rientra nella logica di ridurre al minimo qualsiasi spreco che è alla base di tutti i progetti di Last minute market. La scelta di servire quanto è già stato cucinato è, d'altra parte, la carta vincente del progetto anche dal punto di vista

economico, visto che nessuno degli attori coinvolti deve impiegare risorse aggiuntive. Anche gli addetti di Sodexo non hanno carichi di lavoro in più, perché nell'ultima parte del servizio a distribuire i pasti sono i volontari della San Vincenzo. Un sistema efficiente, dunque, dove ogni giorno gli ultimi ospiti della mensa devono fare affidamento su quanto non consumato da chi è venuto prima. «Un piatto garantito ogni giorno c'è per tutti», continua Tondi, tanto che in poco più di due anni gli ospiti in difficoltà sono passati dai cinque iniziali agli oltre venti di oggi, con 5 mila pasti complessivi serviti nel 2013. Gli aspetti positivi del progetto non si fermano però solo al lato economico. La novità principale è anzi quella di non creare apposta una mensa per chi è in difficoltà, ma di mettere a disposizione servizi già esistenti. «I nostri ospiti entrano in un ambiente già vivo e il

momento del pasto diventa anche un'occasione di confronto e di ascolto da parte dei nostri volontari», nota la responsabile della San Vincenzo. Alla mensa, infatti, vengono indirizzate soprattutto persone sole e non autonome nella preparazione dei pasti, seguite dalla San Vincenzo anche per altri aspetti, o i senza fissa dimora. Poi ci sono gli alimenti ritirati dai supermercati e dai negozi della zona e distribuiti direttamente alle famiglie, con 25 o 30 borse preparate ogni giorno, e circa 54 mila chili di prodotti alimentari recuperati nell'ultimo anno. Last minute market, che ha proposto il progetto della mensa «condivisa» al Comune, ha avuto soprattutto il ruolo di definire i protocolli per il corretto trattamento degli alimenti, mentre ora tutto è gestito dagli operatori della San Vincenzo. Così Tondi lancia un'idea: «Perché non fare lo stesso anche nelle mense delle università?».



La mensa di via Falck a Sesto San Giovanni



Sono circa 2 miliardi i bambini nel mondo soffrono per gravi carenze alimentari, ma secondo la Fao il cibo basterebbe per tutti

## Oltre 3 milioni di bambini muoiono di fame ogni anno

Il riconoscimento del diritto al cibo nei Trattati europei, la nomina di un solo referente europeo per le politiche allo sviluppo, la destinazione del 10% degli aiuti pubblici all'agricoltura sostenibile: queste le proposte contenute nel report di Caritas Europa The EU's role to end hunger by 2015, presentato in settimana a Milano. Oggi oltre 805 milioni di persone soffrono ancora la fame. Oltre 3 milioni di bambini muoiono ogni anno a causa di malnutrizione, mentre circa 2 miliardi soffrono di gravi carenze alimentari. Ciononostante il cibo prodotto è sufficiente per tutti: secondo la Fao ne sarebbe a sufficienza per una dieta giornaliera pro capite di circa 2.770 kcal. Molte persone soffrono la fame perché non possono acquistare i prodotti presenti sul mercato o perché non hanno un accesso continuativo alle risorse necessarie per produrre la quantità di cibo dovuta. In questo scenario l'Europa può giocare un ruolo fondamentale, innanzitutto affermando che il cibo è un diritto. «L'Ue non ha nessun quadro giuridico che garantisca il diritto

all'alimentazione per tutti», osserva Caritas Europa. Inoltre l'Europa potrebbe assumere un ruolo trainante nel sostegno ai Paesi poveri. «Con i suoi 28 Stati Membri la Ue è il principale donatore mondiale di aiuti allo sviluppo», si afferma ancora nel rapporto. Se invece di procedere in ordine sparso le politiche europee fossero tra loro coerenti, il loro impatto sarebbe enormemente maggiore. Per questo, afferma Caritas Europa, «serve un punto di riferimento stabile» in grado di armonizzare gli interventi dell'Ue a favore dei paesi poveri. Le dovrebbe operare anche una scelta strategica sul modello di agricoltura da sostenere. Secondo Caritas Europa «l'agricoltura familiare sostenibile» basata su conoscenze tradizionali, gestione sostenibile delle risorse, centralità della donna e della comunità - è un fattore chiave di sostenibilità per lo sviluppo. Per questo Caritas Europa chiede che la Ue sostenga i piccoli proprietari terrieri attraverso più sostanziali interventi di ricerca e sviluppo e destinando loro il 10% degli aiuti pubblici».

In occasione di Expo 2015 la Caritas italiana presenterà una proposta, intanto chiede al Parlamento di legiferare in merito. Per Luciano

Gualzetti, vicecommissario del Padiglione della Santa Sede, occorre garantire «alimentazione adeguata, lavoro e casa»

# Ora il diritto al cibo deve diventare legge



di FRANCESCA LOZITO

Una questione di diritto. Non un semplice pasto caldo dato a un povero per un giorno o per un mese. Ma l'affermazione che, per legge, ogni persona indigente possa entrare in un progetto di recupero della propria dignità. E allora, accanto al pasto, occorre metterci il lavoro e la casa. In occasione di Expo 2015 la Caritas italiana farà una

proposta specifica in merito. E intanto chiede al Parlamento di dotarsi di una legislazione sul tema. «La proposta di una legge per il diritto al cibo anche in Italia, che la Caritas ha avanzato, va nella direzione di far "atterrare" questo tema anche nelle legislazioni dei singoli Paesi - spiega Luciano Gualzetti, vicedirettore di Caritas ambrosiana e vicecommissario del padiglione della Santa Sede a Expo 2015 - Perché ci vogliono politiche che affermano i diritti. A un'alimentazione adeguata, al lavoro, alla casa». Un richiamo alla responsabilità della politica, dunque, in una situazione in cui, anno dopo anno, un numero sempre maggiore di persone si trovano in una condizione di bisogno. Ogni mese, nella Diocesi di Milano, parrocchie, centri di ascolto e punti di diffusione distribuiscono circa 63 mila pacchi viveri: riso, olio, caffè, zucchero, biscotti. Fino all'anno scorso anno questa distribuzione



Luciano Gualzetti

potrebbe contare sull'apporto di un programma specifico dell'Unione europea. Oggi l'aiuto dell'Ue è diventato un contributo all'acquisto di generi di prima necessità per indigenti, inserito in un programma di sostegno all'emersione alla povertà. Una buona scelta, se non fosse che i fondi per ogni Paese, Italia compresa, sono diminuiti. E allora a operare sul campo, con maggiore intensità, sono le associazioni, i volontari. Come l'opera del Banco alimentare, che in questi giorni ha portato a termine l'annuale colletta fuori dai supermercati. Contano le iniziative innovative, come il Last minute market di Sesto San Giovanni che, riprendendo l'esperienza analoga nata a Bologna, recupera prodotti invenduti e piatti freschi dalle mense. Dal 2010, solo col Last minute di Sesto, sono stati distribuiti più di 40 mila chili di frutta, verdura e pane; in un anno, tra il 2012 e il 2013, 5 mila pasti.

All'operosità del volontariato, però, vanno associate precise strategie generali. Ecco dunque la richiesta di una legislazione specifica che rientri in una complessiva politica europea. «Se pensiamo solo a Milano dal 2008 a oggi la povertà è raddoppiata - riprende Gualzetti - La distribuzione dei pacchi viveri diventa così un tassello di un progetto più complessivo per superare la dipendenza dall'aiuto». Gualzetti lo ha ribadito con forza, anche di recente, durante l'incontro per chiarire con la comunità di San Martino in Greco il progetto sul Refettorio ambrosiano. In quella sede il vicedirettore di Caritas ambrosiana ha ricordato quale filosofia stia sempre alla base dell'accoglienza da parte della Caritas: chiunque riceva un pacco viveri o un pasto caldo deve aver sostenuto un colloquio con i volontari dei centri di ascolto sparsi sul territorio diocesano. È questo passaggio fondamentale che fa capire come sia necessaria una presa in carico globale delle persone, per aiutarle davvero a uscire dalla situazione di povertà in cui sono finite.

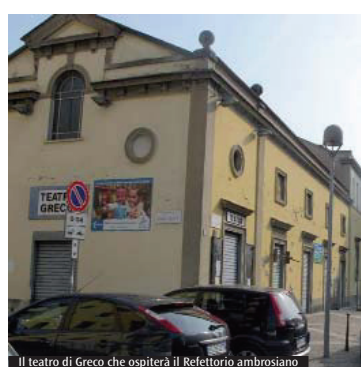
L'iniziativa «Il pane spezzato con chi non ne ha e più buono dell'aragosta»

## «A Natale e Capodanno ospita a pranzo un povero»

Il pane spezzato con chi non ne ha è più buono dell'aragosta». Con questa piccola provocazione Caritas ambrosiana lancia per le feste natalizie una nuova iniziativa di condivisione. L'appello dell'organismo diocesano è rivolto ai milanesi e agli abitanti della Diocesi ambrosiana affinché nei prossimi giorni di festa aprano le porte di casa e condividano pranzi e cene, più o

meno ricche e raffinate, con chi si trova in difficoltà. Sono graditi inviti a tavola per Natale, Capodanno e Epifania, ma sono ben accetti anche per i giorni dell'intero periodo di festa. Saranno gli operatori della Caritas a girare l'offerta agli utenti dei servizi e a comunicare il nome dell'invitato a chi avrà aderito all'iniziativa. I cittadini che intendono partecipare a «Il pane spezzato» devono dare la

propria disponibilità, telefonando al servizio Siloe di Caritas ambrosiana al numero 02.5843122 da lunedì a venerdì in orari di ufficio. L'iniziativa anticipa la proposta che Caritas porterà ad Expo 2015 «Dividere per moltiplicare»: un programma di eventi e un percorso esperienziale che si potrà vivere all'interno del padiglione costruito nel sito espositivo.



Il teatro di Greco che ospiterà il Refettorio ambrosiano

## Il 16 dicembre pezzi all'asta per il Refettorio

Non soltanto una mensa solidale, ma anche uno spazio di fruizione della grande arte italiana aperto ai cittadini. Questo sarà il Refettorio ambrosiano, che per iniziativa della Diocesi e della Caritas ambrosiana sarà realizzato in occasione dell'Expo nel quartiere Greco, all'interno dell'ex teatro annesso alla parrocchia di San Martino, che fa parte della Comunità pastorale «Beato Giovanni Paolo II». Il progetto - nato dalle intuizioni del regista Davide Rampello e dello chef Massimo Bottura - ha l'obiettivo ambizioso di fare di questo spazio il secondo

più bel refettorio di Milano dopo quello di Santa Maria delle Grazie, in virtù della fruizione di opere d'arte che hanno messo a disposizione gratuitamente le loro capacità: il portale, alto più di cinque metri, è firmato da Mimmo Paladino; su un lato, l'insegna al neon con la scritta «No more excuses», è opera di Maurizio Nannucci; all'interno un grande affresco (12 metri per 3) di Alessandro Cucchi è un'opera sul tema del pane di Carlo Benvenuto; lo spazio dedicato all'accoglienza arretrato da luci d'autore. Ma la collaborazione di artisti che all'eccellenza artistica contribuiranno anche i 12

grandi tavoli e le decine di sedute realizzate da alcuni tra i maggiori designer italiani. Si tratta di Mario Bellini, Pierluigi Cerri (con Philippe Casens), Aldo Cibic, Antonio Citterio, Michele De Lucchi, Giulio Iacchetti, Piero Lissoni, Alessandro Mendini, Fabio Novembre, Franco e Matteo Ortoni, Italo Rota e Patricia Urquiola. Ognuno di loro ha realizzato cinque copie del tavolo originale che sarà poi



posizionato nel Refettorio ambrosiano. Complessivamente 60 pezzi, quindi, che saranno battuti all'asta mercoledì 16 dicembre, alle 18, da Sotheby's a Palazzo Broggi (via Broggi 19, Milano). Il ricavato sarà interamente destinato alla Caritas ambrosiana per il finanziamento del progetto del Refettorio e per sostenere l'attività della mensa solidale. Il Refettorio ambrosiano aprirà tra il mese di maggio e

quello di luglio del 2015. Per un mese, durante i primi tre di Expo, 40 tra i migliori chef del mondo ideeranno e prepareranno menù a partire dalle eccellenze alimentari raccolte ogni giorno nei padiglioni dell'Esposizione universale, nel pieno rispetto delle normative vigenti sulla sicurezza alimentare. Ciò che altrimenti sarebbe destinato a essere gettato via, sarà così trasformato in piatti di alta cucina, grazie al talento e alla creatività. Al termine dell'esposizione il Refettorio ambrosiano, gestito da Caritas ambrosiana, continuerà a funzionare come luogo di solidarietà, di cultura e spazio d'arte.