

# SOLIDARIETÀ A CATENA

## IL QUADRO

LA PRIMA LEGGE DEL «SAMARITANO» È DEL 2003  
MA MANCAVANO NORME ATTUATIVE  
PER CONSENTIRE IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE



### Dagli «Incroci» di Como a Radio Menta

Negli scatti di Carla Mondino alcune delle associazioni in prima linea nel progetto di Coop per il recupero delle eccedenze alimentari dai supermercati. Sopra la cooperativa «Lotta contro l'emarginazione» di Sesto San Giovanni. A destra l'associazione Incroci di Como che opera no stop sulla frontiera comasca: nelle loro mense arrivano ogni giorno decine di persone che hanno perso il lavoro e migranti; i volontari sono 170 e collaborano con le suore guanelliane della rete Caritas



## Ricette condivise



**AI FORNELLI**  
Sopra i cuochi della Quercia di Mamre di Treviglio al servizio dei nuovi poveri. A destra una bella fotografia della Comunità d'accoglienza Giulia Colbert gestita a Crema dalle suore del Buon Pastore (Mondino)



### A TAVOLA

#### Il dono

Cibi prossimi alla scadenza, frutta e verdura. Confezioni leggermente ammaccate

—MILANO—

C'È LA STORIA di chi pensa all'ambiente e riparte dalle persone in difficoltà, di chi opera sulla frontiera comasca e di chi cucina e serve al Refettorio Ambrosiano, aiutando le persone seguite dai servizi Caritas a riacquisire fiducia nelle proprie forze. Ci sono unità mobili al servizio dello spre-

# La lotta allo spreco va «A buon fine» Così si dà valore al cibo in eccesso

*Nell'ultimo libro di Coop Lombardia le storie dei volontari*

co e suore che difendono donne vittime della tratta. Ecco a chi va il cibo in più, quello che è ancora buono ma che rischia di finire in spazzatura. Dieci anni fa Coop Lombardia ha dato vita a una rete, che oggi coinvolge 89 realtà, e che è diventata la trama di un libro: «A buon fine», scritto da Zita Dazzi, accompagnato dalle foto-

grafie di Carla Mondino e pubblicato da Terre di Mezzo. Ieri la presentazione a Palazzo Marino, in una Sala Alessi sold-out. Ha parlato dei progetti in atto Claudio Minoia, direttore delle Politiche sociali del Comune di Milano; sono state sfogliate le pagine del libro ricordando «il ruolo di facilitatori» di cooperative e associazioni:

«Siamo presenti in molte comunità, abbiamo storie e valori, risorse per alimentare pratiche virtuose per fare in modo che la paura non ci faccia perdere l'attenzione verso chi in questo momento è in uno stato diverso dal nostro», ha ricordato Alfredo De Bellis, vicepresidente di Coop Lombardia. Attorno al tavolo Luciano Gual-

zetti, direttore di Caritas Ambrosiana: «In questo libro ci sono storie che partono da un incontro, da un ascolto di persone che vivono un momento di difficoltà. Quello del cibo è subito stato individuato come uno degli aiuti più immediati, non solo perché il «dare da mangiare» per un cristiano è importante, come tutte le opere



### IL SERVIZIO

#### La squadra

Gli alimenti vengono selezionati dai dipendenti e consegnati alle Onlus che le riutilizzano subito (In foto Alfredo De Bellis)



**DIETRO LE QUINTE** Il servizio di recupero delle eccedenze alimentari a Treviglio e, sopra, un volontario del Refettorio Ambrosiano di Greco (Mondino)



**L'ATTENZIONE A MILANO**

EXPO HA DATO UNA SPINTA IN PIÙ  
NEL 2016 È NATA LA LEGGE GADDA  
E CONTINUA L'OPERA DI SENSIBILIZZAZIONE

**IL PROGETTO PILOTA**

DIECI ANNI FA LA PRIMA SPERIMENTAZIONE  
A SESTO SAN GIOVANNI  
PER RIUTILIZZARE IL CIBO IN SCADENZA

**I BENEFICIARI**

FAMIGLIE INDIGENTI, NUOVI POVERI  
DISABILI, ANZIANI, MIGRANTI  
E PERSONE SEGUITE DAI SERVIZI SOCIALI



di misericordia», ha ricordato Gualzetti.

«**AL REFETTORIO** Ambrosiano diamo da mangiare tutte le sere a cento persone, che vengono inviate dai centri di ascolto. Tutte le sere cuciniamo le eccedenze che arrivano dal supermercato della Coop e da altre realtà per da-

re un segnale contro lo spreco. Ma ci interroghiamo anche sugli effetti, sull'impatto che queste iniziative hanno sulle persone che aiutiamo, su cosa possiamo fare anche con i generi alimentari perché quella persona non abbia più bisogno di noi. È un cammino verso la dignità».

Simona Ballatore

**I PACCHI VIVERI**

Due volontarie della «Provvidenza» di Arcore che nel cuore della Brianza sfama 40 famiglie a settimana e consegna pacchi viveri ad altre 300 persone

(Mondino)

# 900

Le tonnellate di cibo vicine alla scadenza recuperate da Coop nel 2016 e donate alle associazioni del territorio per i bisogni

# 644

Le tonnellate di cibo «salvate» e donate da Coop Lombardia agli indigenti nei primi sei mesi del 2017

# 82%

La percentuale di freschi e freschissimi (pane, frutta e verdura) fra i cibi che vengono donati sul territorio lombardo

# 53

I punti vendita di Coop Lombardia che partecipando all'iniziativa: 13 iper e 40 supermercati diffusi nelle città e nelle periferie

# 86

Le Onlus che fanno parte della rete servita da Coop Lombardia e che ridanno valore alle eccedenze alimentari

**LA RIVOLUZIONE** DIECI ANNI DI IMPEGNO

## Una rete di 86 onlus e 53 punti vendita che ha anticipato le leggi

—MILANO—

«**IL CIBO** non è spazzatura». È stata dura, ma la battaglia per il recupero delle eccedenze alimentari ora va «A buon fine». Nel titolo del nuovo libro di Coop e Terre di Mezzo, firmato da Zita Dazzi, i numeri ma anche le storie di una Lombardia che sa fare squadra, che non butta ma dona, e di una grande distribuzione che ha ribaltato la legge della scadenza: «Fino al 2003 il binomio cibo e spazzatura era un obbligo nella grande distribuzione – spiega Valter Molinaro di Coop Lombardia – tutto quello che rimaneva dalle vendite non poteva essere donato. Poi venne la legge del Samaritano, fondamentale, ma che non portava con sé alcuna norma attuativa, non risolveva ostacoli di natura sanitaria e fiscale». Rischiava di restare lettera morta. Nel vuoto legislativo, però, c'era chi non si rassegnava e iniziava a fare da apripista, costruendo reti per il recupero delle eccedenze. A Sesto San Giovanni la prima cabina di regia di Coop, nel 2005. Ci vollero anni per riaccendere i riflettori sul tema, la Milano dell'Expo ha dato una bella spinta, è nata la Legge Gadda, i palletti ora ci sono. Coop Lombardia festeggia il traguardo ma anche dieci anni di lotta allo spreco.

**TUTTO** iniziò nel 2007, con un ipermercato, un supermercato e il coinvolgimento di due associazioni: si riuscirono a salvare dalla pattumiera 35mila chili di cibo per un valore di 88.030 euro. Dieci anni dopo sono 53 i punti di vendita Coop coinvolti, 86 le Onlus servite. Nel 2016 sono stati salvati 900.463 chili di cibo, per un valore di oltre quattro milioni di euro e, nei primi sei mesi del 2017, sono già 644 le tonnellate, per oltre tre milioni. «Siamo riusciti, in anticipo rispetto ai tempi, a cogliere un insieme di esigenze e di bisogni, a creare un contesto

alimentato dalla forza potente dell'associazionismo – sottolinea il vicepresidente di Coop Lombardia, Alfredo De Bellis – facendo diventare risorse prodotti che venivano considerati rifiuti». Anche i freschi e freschissimi, la sfida più grande: gli yogurt che scadono una settimana dopo spesso rimangono sul bancone, anche se continuano a essere buoni, il pane va consumato il giorno stesso. Scadenze che incombono da una parte, e un esercito di persone bisognose e di nuovi poveri dall'altra. «Grazie alla caparbieta e alla convinzione delle persone, dei soci, dei dipendenti e dei volontari più

### LA RIVOLUZIONE SUGLI SCAFFALI

**Prima del 2003 il binomio cibo in scadenza e rifiuto era un obbligo per la gdo. Ora possiamo salvare anche freschi e freschissimi**

di dieci anni fa abbiamo messo in moto "Buon fine" – continua De Bellis –, cercando di far legittimare anche a livello normativo un progetto fondamentale e la necessità di donare freschi e freschissimi. Le persone non possono nutrirsi solo di scatolette. Il recupero delle eccedenze sta anche nel grande tema della dignità delle persone». Ne ha incontrate tante in questi anni De Bellis. «Persone che avevano una bella famiglia, un bel lavoro come me, e per una serie di accadimenti che in maniera casuale sono coincisi in un tempo ravvicinato hanno perso tutto e sono finite in un centro per avere un pasto caldo. Siamo riusciti insieme a tutte le realtà coinvolte in questo progetto a essere un motore di energie umane e rinnovabili».