

GENTE

L'IMPEGNO DEL BANCO ALIMENTARE E DI **PROGETTO ARCA**



I VOLONTARI IN PRIMA LINEA

A sinistra, due addetti del Banco Alimentare (nel fondo, il presidente) ritirano da un supermercato la frutta avanzata da redistribuire. A destra, due volontarie sistemano i prodotti della Colletta alimentare.



GIOVANNI BRUNO

NON SI BUTTA VIA NIENTE! COSÌ QUEL CIBO AIUTA CHI NON CE LA FA

di Rossana Linguini

Da quasi 35 anni il Banco Alimentare aiuta i più fragili, seguendo la logica dell'anti-spreco ambientale e dell'economia circolare, ben prima di Greta Thunberg e delle battaglie per l'ambiente dei ragazzi dei Fridays For Future: solo nel 2022, per fare un esempio, ha distribuito 110 mila tonnellate di cibo, riuscendo ad aiutare un milione e 748 mila persone. «Il 40 per cento di quello che distribuiamo,

e cioè circa 45 mila tonnellate, è cibo recuperato», spiega a *Gente* il presidente della Fondazione Banco Alimentare Giovanni Bruno. «Soprattutto dall'industria e dalla grande distribuzione, dove il recupero del fresco, per esempio, è realizzato a nome del Banco Alimentare, ma direttamente dagli enti caritativi locali, per ridurre tempi e costi». Perché il Banco Alimentare non raggiunge direttamente le persone che hanno bisogno, ma si avvale della collaborazione di una rete di più di 7.600 enti caritativi distribuiti sul terri-

torio. «In questo modo», precisa Bruno, «riusciamo a raggiungere una capillarità che nessuna singola realtà potrebbe raggiungere da sola».

SI RECUPERA ANCHE PESCE "ILLEGALE"

Il cibo recuperato arriva anche da ristoranti, navi da crociera, addirittura dalla pesca di frodo. «In Sicilia, per esempio, spesso vengono pescati tonni e pesci spada che sono fuori taglia, fuori quota del peschereccio, fuori stagione», racconta il presidente. «Prima finivano ad alimenta-



C'È UN PIATTO CHE ASPETTA CHI VIVE IN STRADA

Il Banco Alimentare si avvale di associazioni ed enti sul territorio per distribuire ciò che recupera. Un esempio è **Fondazione Progetto Arca**, che gestisce i market solidali (sopra, quello di viale Bodio a Milano) e le cucine mobili (sotto) per fornire pasti caldi a chi vive per strada, iniziativa più che mai importante con l'inverno alle porte.

SUPERMERCATI, AZIENDE, MA ANCHE RISTORANTI E NAVI DA CROCIERA REGALANO LE PIETANZE AVANZATE AL BANCO CHE, ANCHE GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON MIGLIAIA DI ENTI CARITATIVI, TRA CUI ARCA, SOSTIENE QUASI 2 MILIONI DI PERSONE



re il mercato illegale o negli inceneritori, ma da qualche anno, grazie alla collaborazione con le autorità marittime, la guardia di finanza, le autorità giudiziarie e i veterinari vengono recuperati e donati al Banco Alimentare, che li fa lavorare, porzionare, congelare e poi li distribuisce a chi ha bisogno. È un prodotto importante anche dal punto di vista nutrizionale, un tema a noi caro: non ci sono persone di serie A e di serie B, diamo agli altri quello che mangeremmo noi.

Altre 55 mila tonnellate di cibo arri-

vano poi da fondi europei e nazionali per l'aiuto agli indigenti, mentre le restanti 10 mila tonnellate provengono dalle collette alimentari: «Nelle scuole, nelle aziende, ma soprattutto durante la Giornata nazionale della collette alimentare, che quest'anno si terrà il 18 novembre». Aiuti preziosi, che chi ha bisogno riceve sotto forma di pasti caldi nelle mense, pacchi viveri, cibo per le case famiglia e le unità di strada, spesa negli empori solidali. Tra gli enti beneficiari c'è **Progetto Arca**, impegnata quoti-

dianamente con centinaia di operatori e volontari a sostenere chi vive per strada a **Milano**, Roma, Napoli, Bari, Torino, **Varese** e Padova, che gestisce market solidali a Roma, Napoli, Bari e Ragusa, oltre che a **Milano** e nell'hinterland, dove ha ben quattro centri.

«Le famiglie beneficiarie vengono individuate dai servizi sociali o segnalate da associazioni partner del territorio», ci spiega il presidente di **Fondazione Progetto Arca** Alberto Sinigaglia. «Sono selezionate tenendo conto della presenza ▶

UN OCCHIO CARITATEVOLE VA ALL'ITALIA, MA NON SOLO



CHANCE DI FUTURO

Scolari durante l'intervallo in una scuola salesiana in Uganda. In basso, i bimbi aiutati da una missione Don Bosco in Venezuela.

di minori e anziani, della condizione socioeconomica, della situazione abitativa e lavorativa: il programma di sostegno dura sei mesi, rinnovabile per altri sei, e la spesa viene fatta su appuntamento usando una card a cui sono associati dei punti sulla base del numero di componenti del nucleo familiare».

LA ZUPPA DELLA BONTÀ

Oltre alle unità di strada – che distribuiscono sacchi a pelo e coperte, indumenti, kit igienico-sanitari e aiutano i senza dimora a orientarsi sulle mense e sui servizi assistenziali del territorio – **Progetto Arca** offre un sostegno a chi è in difficoltà attraverso le sue cucine mobili: si tratta di veri e propri foodtruck, con forni e bollitori a bordo, che nel 2022 hanno distribuito 235.686 pasti, di cui 100.459 soltanto a **Milano**. «È il modo in cui riusciamo a raggiungere le persone più fragili che hanno bisogno di cibo e cure senza attendere che siano loro a cercarci», sintetizza il presidente di **Progetto Arca**, che il 27 e 28 ottobre sarà nelle piazze di sette città per l'appuntamento annuale con la "Zuppa delle bontà" (per i dettagli: www.progettoarca.org). Una due giorni pensata per sensibilizzare i cittadini sulle persone indigenti e raccogliere donazioni attraverso la distribuzione di confezioni di zuppa da cucinare a casa, grazie alle quali la fondazione potrà distribuire in strada pasti caldi durante l'inverno, che malgrado le temperature miti, è quasi alle porte.

Rossana Linguini