

Hub antispreco: un anno di vita e 154 mila pasti recuperati

di Alessia Gallione

Giovanna Curci fa la volontaria alla Caritas di Santa Giustina e ha appena fatto un carico in via Borsieri. La "spesa" del giorno: «Frutta, verdura, latte, yogurt, pane, le brioche per i bambini». Tutto cibo ancora buono, buonissimo, che è stato salvato e che, adesso, verrà distribuito alle «260 famiglie» che solo ad Affori si rivolgono al loro centro di ascolto: «In prevalenza sono stranieri, sì, come la giovane coppia egiziana che stiamo seguendo, solo lui lavora saltuariamente, e hanno quattro bambini». Ma anche tanti italiani. Altrettante storie. Dalla «pensionata rimasta vedova con una pensione sociale, all'ex educatrice con una malattia invalidante che, dopo una separazione drammatica dal marito un tempo commerciante, con uno sfratto in corso e una figlia che a sua volta aspetta un figlio» non ce la fa più.

Sono solo alcune delle vite che in qualche modo sono intrecciate all'Hub antispreco dell'Isola, nato a sua volta dall'alleanza tra il Comune, Assolombarda, il Politecnico,

Banco Alimentare e il Programma QuBi, che ha festeggiato un anno con quello che la vicesindaca con delega alla Food policy Anna Scavuzzo definisce «un grande successo»: da via Borsieri finora sono arrivati – da 11 supermercati e cinque mense aziendali – 77 tonnellate di cibo, l'equivalente di 154 mila pasti. Come se fosse stato preparato da mangiare per gli abitanti di una città della grandezza di Cagliari con alimenti magari vicini alla data di scadenza o non utilizzati che altrimenti sarebbero stati buttati via. E che, invece, sono stati presi in carico da 21 organizzazioni non profit del Municipio 9. Come la Caritas di Affori, appunto. O il Cast, il Centro assistenza territoriale di Villapizzone che, grazie anche a un'altra rete allargata ad esempio anche alla parrocchia e all'Opera San Vincenzo, aiuta «settantatamiglia del quartiere» e prepara pranzo e cena per la decina di ospiti che in questo momento vivono nella casa di accoglienza. Perché questa, racconta Vittorio Marchesi volontario del Centro che, ormai, distribuisce in varie forme due tonnellate di alimenti al mese che proven-

gono dal Banco alimentare, da mense e catering, «è un'operazione con cretissima che ti fa capire ancora di più non solo come sia assurdo buttare, ma anche che non c'è niente come il cibo che possa mettere in contatto tra loro realtà diverse».

La ricetta antispreco dell'Hub, insomma, sembra funzionare. Su almeno tre fronti, dicono i dati del Comune: quello sociale, con i 154 mila pasti recuperati in un anno; quello economico, con un valore commerciale di 308 mila euro che non è stato bruciato in discarica; e quello ambientale, con 240 tonnellate di anidride carbonica evitata. Tanto che, dopo il Municipio 9, il modello verrà replicato in altre zone. Il prossimo indirizzo che sarà aperto entro l'estate sarà in via Bassini, a Lambrate e verrà creato da due nuovi partner: l'Avis e la Banca di credito cooperativo di Milano – i fondi arriveranno anche dalla rinuncia dei soci a ricevere il consueto dono natalizio della banca – che hanno partecipato all'avviso pubblicato da Palazzo Marino nei mesi scorsi. Prossima tappa al Corvetto, nel Municipio 4.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ All'Isola

L'hub antispreco di via Borsieri è un modello. Entro l'estate sarà replicato a Lambrate e poi ancora al Corvetto

