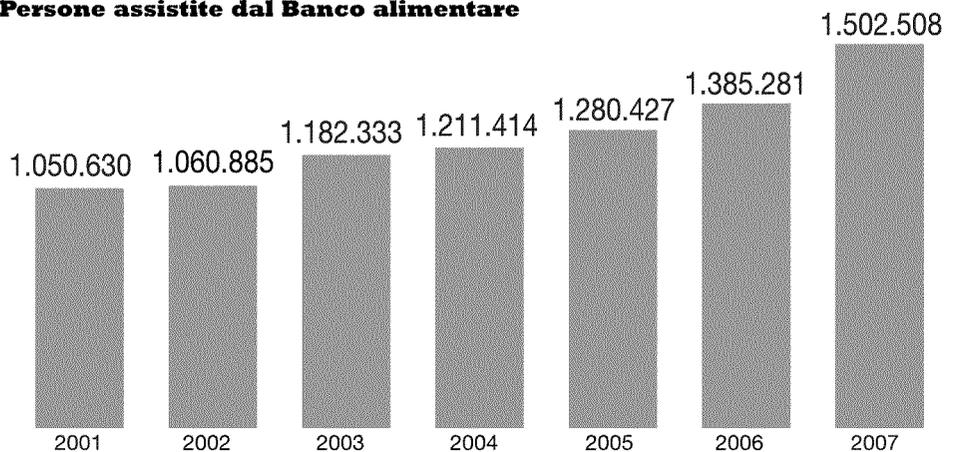


Personne assistite dal Banco alimentare



L'intervista

Marco Lucchini, direttore della Fondazione Banco Alimentare

“La ricetta della solidarietà aiuta i più deboli a vivere”

Gli alimenti



PASTA E RISO

Nel 2006 il Banco alimentare ha raccolto 24.595.196 chilogrammi di pasta e riso, ovvero il 37,3% del totale



LATTE E DERIVATI

Il latte e i suoi derivati sono al secondo posto per entità di raccolta da parte del Banco nel 2006: 19.487.676 chilogrammi, ovvero il 29,5%



ORTAGGI, LEGUMI

Gli ortaggi e i legumi raccolti due anni fa sono stati pari a 4.908.025 chilogrammi, cioè il 7,4% degli alimenti totali



DOLCI, ZUCCHERO

Dolciumi e zucchero sono una voce importante della raccolta del banco: 4.709.816 chilogrammi nel 2006, il 7,1%

CATERINA PASOLINI

ROMA

Indiani delle riserve e nuovi poveri metropolitani. Uniti da un filo intrecciato di solidarietà e immaginazione, organizzazione e lotta agli sprechi. Due mondi accomunati dalla fatica di sopravvivere, tra l'orgoglio di farcela da soli e la vergogna di chiedere aiuto. Anche solo per mangiare. Pensionati italiani come Navajos. Perché sempre più gente nel nostro paese arriva a fine mese solo grazie alle food bank, al Banco alimentare che nato in America nel '68 per aiutare gli indiani in difficoltà, si è diffuso come modello in Europa. E che oggi in Italia — raccogliendo le eccedenze alimentari delle imprese agricole, di aziende e supermercati che altrimenti butterebbero via merce fresca — aiuta un milione e mezzo di persone tramite ottomila associazioni laiche e religiose. Ma ancora non basta.

Sempre più poveri?

«Sì, secondo l'Istat sono più di due milioni e mezzo gli italiani che faticano a comprarsi da mangiare, sette milioni quelli che vivono sotto la soglia di povertà. E scordatevi il classico senzatetto, il clochard che dorme per strada e mangia alla mensa dei frati», dice Marco Lucchini direttore della Fondazione Banco Alimentare onlus, nata nell'89 dall'incontro tra il presidente della Star, Fossati, con Don Giussani, fondatore di Comunione e liberazione.

Chi sono?

«I nuovi poveri sono i nostri vicini di pianerottolo. Hanno case di cui non riescono più a pagare l'affitto, pensioni che finiscono dopo due settimane, lavori mal pagati, famiglie separate da mantenere. Sono madri single che si arrangiano per far quadrare i conti».

Cos'è cambiato negli ultimi anni?

«A parte la crisi economica e la conseguente perdita di potere di acquisto degli stipendi, c'è meno solidarietà, viene a mancare la rete protettiva familiare verso gli anziani, verso i più deboli. Sempre più coppie separate significano poi più spese, come minimo due affitti da pagare, cifre difficili da reggere con i salari odierni. E così vediamo alle nostre mense mariti separati, vecchi che cercano compagnia e non solo cibo, mentre le madri di famiglia preferiscono rivolgersi agli enti, alle parrocchie dove possono trovare le scorte alimentari senza farsi vedere da tutti».

Dove trovate i prodotti?

«La nostra ricetta è solidarietà evitando gli sprechi. Dalla società che si occupa della sovrapproduzione agricola in Europa, da 400 aziende, dalle catene della grande distribuzione raccogliamo gratuitamente prodotti che per vari ragioni di mercato, pur essendo buoni e freschi, non possono essere venduti. Può essere una lattina di pelati con la scritta mal stampata, oppure frutti fuori misura, articoli che scadrebbero nel giro di pochi giorni e che devono quindi essere consumati subito. E parliamo di quasi 60 mila tonnellate all'anno di merce che si aggiunge alle ottomila raccolte in un giorno nei super grazie alle offerte dei singoli cittadini».

Un aiuto anche dalle mense?

«Sì, recuperiamo il cibo non toccato che, trattato, viene consegnato ad ente comunità. Con gli avanzi degli alunni milanesi in un anno sono stati serviti 15 mila pasti ai poveri».