

I supermercati scartano, i poveri mangiano

A Treviglio, la cooperativa Quercia di Mamre ha lanciato "Buon fine: da spreco a risorsa". Perazza: «Recuperiamo nelle Coop i cibi ancora commestibili, ma non più vendibili, e sfamiamo i bisognosi»



Quintali di cibo invenduti messi in commercio dalla grande distribuzione, ancora commestibili, ma da smaltire, sono destinati a associazioni di beneficenza bergamasche. Il progetto si chiama "Buon fine: da spreco a risorsa" e sarà illustrato a istituzioni e associazioni con la "Cena del povero", giovedì 19 giugno, alle 19.30, nella sede della "Quercia di Mamre", in via Roggia Vignola 16 a Treviglio. L'iniziativa è frutto della collaborazione tra Coop Lombardia, titolare dell'Iper trevigliese, e la onlus locale. Fondata un anno fa da una dozzina di cittadini, animati da un profondo spirito di solidarietà e ospitalità, l'associazione è oggi una realtà che si autofinanzia e sfama un migliaio di persone in difficoltà. A settembre partirà anche la mensa sociale, aperta a tutti, dal lunedì al venerdì. Il cuore pulsante di ogni attività sono due amici, generosi e un po' sognatori: il presbitero monfortano, padre Gianfranco Finardi, già fondatore delle cooperative Berakà e L'Ulivo, oggi al servizio dei campesinos in Perù, presidente onorario, e quello operativo, Renzo Perazza, ex direttore alla Bcc Valle Seriana a Pradalunga e alla Banca della bergamasca a Zanica, da sempre attivo nel volontariato. Il nome richiama un passo della Genesi. La storia vuole che Abramo piantasse la sua tenda e offrisse cibo e ospitalità nei pressi dell'albero secolare. Sono 155 i soci che prestano servizio nell'associazione. Appartengono a tutte le categorie sociali, metà sono donne.

Perazza, perché quest'iniziativa?

"Provengo da una famiglia modesta, ero orfano di padre e studiavo la notte per garantirmi un futuro. Ricordo che mia madre mi mandava a prendere la minestra al Carcano. Conosco il dramma della povertà e capisco che la gente voglia prendere le distanze, abbia paura. Non è facile".

La convenzione sottoscritta il 17 febbraio scorso con la Coop cosa prevede?

"Ogni giorno la grande distribuzione deve smaltire come rifiuti quintali di alimenti che non sono più vendibili: perché il packaging è danneggiato, il prodotto è ammaccato, la scadenza è vicina. Pensiamo al pane, il giorno dopo non può essere venduto, ma se messo nel forno, è ottimo. Talvolta, i prodotti sono residui di attività promozionale e campionature di test e lanci".

Il progetto "Buon fine" è attivo nella Bergamasca all'Iper di Mapello e nei supermercati di Bergamo via Autostrada e Trescore. Ora anche a Treviglio. Con quali modalità?

"Ogni lunedì, mercoledì e venerdì, alle 15, passiamo a ritirare i prodotti freschi che depositiamo, per breve tempo, nel magazzino di un socio, Angelo Frigerio, nella zona industriale Pip1, in viale Aldo Moro. Qui arrivano subito i rappresentanti delle associazioni per il ritiro".

Chi sono i fruitori?

"Moltissimi. L'AGA, l'associazione genitori antidroga, di Pontirolo, il Cps, la famiglia e Suore della Carità di Treviglio, le Caritas del Conventino, di Caravaggio, Canonica e Vailate, gruppi di famiglie e parrocchie. Raggiungiamo circa 800 utenti. Se a questi sommiamo i 171 sacchi che distribuiamo ogni martedì, dalle 10 alle 11, in sede, la Quercia aiuta quasi mille famiglie. E' doveroso citare, oltre a Coop, anche il sostegno di Bcc, Lions Host, Comune e Cai di Treviglio".

I benefici del progetto sono molteplici, non solo sociali. Per esempio, la grande distribuzione non deve provvedere allo smaltimento.

"E' vero e ci sono dei risvolti anche culturali: combattere lo spreco è un modo per promuovere stili di vita sostenibili, orientati alla riduzione delle eccedenze. In Italia, solo lo spreco casalingo vale 8,7 miliardi di euro ed è pari allo 0,5 del pil. Solo nel 2013 Coop Lombardia ha recuperato derrate per 2.910.806 euro, offrendo una media di 3.500 pasti giornalieri. A Treviglio, ritiriamo 20-30 scatoloni ogni volta, per tre giorni la settimana".

Il primo aiuto avviene con la consegna dei sacchi con viveri ogni martedì: quale situazione si incontra?

"Abbiamo scoperto che non c'è stata solo l'emergenza del periodo bellico. Anche oggi la comunità ha urgente bisogno di cibo. Un diritto che non va negato a nessuno. Abbiamo cominciato a febbraio con 50 sacchetti contenenti zucchero, latte, fagioli, pasta, pelati, tonno, a volte integrati da altri generi o frutta. Siamo arrivati a 360 sacchetti. Nelle prime dieci settimane abbiamo consegnato 1.713 buste. C'era chi se ne approfittava e così abbiamo valutato le situazioni e consegnato delle tessere".

Come è composto il popolo dei bisognosi?

“Le persone indigenti ci sono sempre state, ma la crisi ha dato il colpo di grazia. Tutte le storie sono tristi. C'è chi non ha una fissa dimora, chi ha perso il lavoro, altri si sono lasciati andare dopo un lutto. Capitano, a volte, anche professionisti che si riducono a mendicare perché conducono un'esistenza senza più un senso. Fino all'inizio di maggio, il 25% erano italiani, il 75% stranieri. Oggi il 40% sono connazionali. Questo perché il Lions Club si è fatto carico di 40 distribuzioni settimanali, per un anno, a favore dei cittadini. Dapprima la consegna avveniva in viale Oriano, presso gli "Amici di Gabry", oggi nel capannone concesso a titolo gratuito da un nostro socio, Graziano Finardi, fratello del religioso, alla Pip2. La media è di 171 sacchi”.

In via Roggia Vignola state allestendo la mensa sociale. Come funzionerà?

“La gestione sarà affidata a noi volontari, che conteremo su tre cuochi. Apriremo a settembre e garantiremo un centinaio di posti o più. Perché ognuno ha diritto a un pasto caldo e poi abbiamo un sogno...”.

Quale?

“Offrire un posto dove dormire a chi non ce l'ha. Ci stiamo lavorando”.