
Meno spreco, più risorse

Autore: Aurora Nicosia

Fonte: Città Nuova

Un progetto volto a ridurre gli scarti alimentari e favorire una maggiore condivisione dei prodotti.

È un lunedì, ore 19. Abbiamo finito la distribuzione dei viveri. Mentre stiamo riordinando, arriva una coppia in bicicletta. “Eccovi, finalmente, ci hanno detto che aiutate tante persone; ecco il nostro Isee”. Rispondiamo che stiamo per andare via e che sarebbero dovuti arrivare prima, magari fissando un appuntamento. “Veniamo da un comune distante circa 5 km”, ci rispondono. In realtà non abbiamo mai mandato via nessuno a mani vuote. Vorrà dire che anche stasera faremo tardi. Si fa per chiudere e arriva una giovane mamma con una ragazzina. L’odore sgradevole dell’alcool riempie la stanza. “Abito non lontano, ho bisogno di aiuto. Ma capisco, è proprio tardi. Scusate, magari torno un’altra volta”. Ci guardiamo negli occhi e manco a dirlo ci fermiamo per lei; le si riempie la borsa, si chiedono notizie. E va via contenta». La vita comoda non fa per loro. A Tanino e Maria Giovanna Caruso, entrambi medici, di origine siciliana e da diversi anni nel bergamasco, non basta ricoprire posti di responsabilità nel loro ambito lavorativo. Incontrandoli, ci si rende conto che la passione per l’umanità bisognosa è una spinta interiore così forte da prevalere su ogni possibile giustificazione, tipo «non ho tempo, non ce la faccio». Se poi vai in giro con loro per le strade di Bergamo, devi mettere in conto di fermarti spesso lungo il percorso perché c’è sempre qualcuno con cui salutarsi, scambiare due parole, chiedere notizie sulla salute, la famiglia, la scuola dei bambini, i parenti lontani nei vari Paesi del mondo... Il progetto di cui stiamo parlando è composto di tanti ingredienti, tre soprattutto: fornire un aiuto alimentare a sostegno delle famiglie in necessità; ridurre lo spreco delle risorse; favorire più condivisione e meno assistenzialismo. Tutto ciò avviene attraverso il recupero delle eccedenze alimentari e del cibo in scadenza nei supermercati che vengono poi distribuite alle famiglie. I numeri parlano più di ogni altra cosa: nel 2015 sono state recuperate 100 tonnellate di viveri, per un valore commerciale di 500 mila euro, e sono state aiutate 170 famiglie; attualmente ricevono questo tipo di aiuto circa 300 famiglie di 22 nazionalità diverse. Un’esperienza, quella di cui stiamo parlando, che era iniziata in parrocchia, ma non volendosi limitare alle famiglie del proprio quartiere, è poi sfociata, dal marzo dell’anno scorso, in una onlus, “Mt 25”. Così me ne parlano i due nostri amici: «Consapevoli che la sola buona volontà non basta, oltre all’esperienza sul campo, abbiamo studiato le normative, visitato centri di distribuzione, stretto legami con il Banco alimentare della Lombardia, incontrato istituzioni, parroci e laici. All’interesse iniziale di tanti, non sempre è seguito un vero e proprio impegno. Comunque siamo andati avanti cercando di farlo in modo professionale per salvaguardare la salute di tutti». All’inizio era tutto da inventare: un’impresa difficile ma non impossibile. «Qualcuno ci ha proposto di puntare sul secco – spiegano – perché avrebbe richiesto una gestione più semplice. Era vero, ma quest’idea non ci convinceva perché pensavamo che tutto quel cibo sarebbe finito in discarica e non sulle tavole delle famiglie che non riescono ad arrivare alla fine del mese. Il nostro progetto, piuttosto, vuole essere innovativo perché propone di superare la prassi diffusa del “pacco mensile per i poveri” per giungere a trasformare l’enorme spreco di risorse in un reale sostegno al reddito familiare e a beneficio dell’ambiente in cui viviamo». Tant’è che le famiglie ricevono ogni settimana la spesa. E i nostri amici, col loro furgone frigorifero, fanno la spola tra 6 supermercati e 3 piattaforme logistiche (depositi fuori Bergamo da cui vengono distribuiti gli alimenti e a cui torna l’inventurato o il cibo vicino alla scadenza). Le vedi arrivare le persone, all’orario di apertura. “Mt 25 onlus”, infatti, ha oggi una sua sede, inaugurata il 22 novembre dell’anno scorso: 350 mq dove 24 volontari garantiscono una presenza giornaliera. Fra questi non pochi sono le stesse persone che beneficiano dei “pacchi” e che si mettono a loro volta a disposizione. Ci sono spazi adatti a custodire i beni alimentari con le dovute attenzioni igienico-

sanitarie e anche stanze adibite a contenere vestiario e giocattoli, materiale scolastico da mettere in comune a poco prezzo. C'è una saletta riservata ai giochi dei bambini, un'altra dove è possibile svolgere incontri, spazi dove condividere i diversi aspetti pratici della vita degli ospiti. «Per noi “Mt 25” è il luogo ove vorremmo testimoniare che nel XXI secolo non “si fa la carità” ma ci si impegna. Non si tratta di dare poco o tanti soldi come facevamo prima, ma tutti noi stessi, tempo ed energie», commentano Tanino e Maria Giovanna, che aggiungono: «Il nostro agire ha la sua radice nel Vangelo, a partire dal nome stesso della onlus che fa riferimento al passo di Matteo, appunto, “avevo fame e mi avete dato da mangiare”, ma anche alla parabola dei talenti. Ci verrà chiesto un giorno come abbiamo utilizzato le capacità che Dio ci ha dato. Abbiamo sotterrato i talenti ricevuti sotto tante scuse oppure ci siamo dati da fare per il bene comune? Noi vorremmo trovarci nella seconda condizione». E di un'altra cosa sono convinti: il loro è un modello replicabile.