

Ernesto Galigani e.galigani@laprovincia.it, Edoardo Ceriani e.ceriani@laprovincia.it, Marco Corti m.corti@laprovincia.it, Gianluca Morassi g.morassi@laprovincia.it, Roberto Crippa r.crippa@laprovincia.it, Maura Galli m.galli@laprovincia.it, Eugenio Gizzi e.gizzi@laprovincia.it, Nicola Panzeri n.panzeri@laprovincia.it, Paolo Giarrizzo p.giarrizzo@laprovincia.it, Lorenza Pagano l.pagano@laprovincia.it

[SOLIDARIETÀ E SPRECHI]

Mense, nella spazzatura il 30% del cibo

Il Comune si sta attivando per far partire il Last minute market e recuperare i pasti che avanzano

[l'intervista]

IVANODONATO
assessore alle Politiche Sociali

«Cerchiamo risposte concrete»



La decisione di spostare i senzateo dalle tende ai container è stata presa negli ultimi giorni dell'anno. Con la pioggia che è scesa nell'ultimo mese

la tenda affondava nel pantano e nonostante fosse molto calda (forse anche di più dei container) non era comunque sufficientemente coibentata per tanta pioggia.

«E poi - spiega l'assessore Ivano Donato - i container si possono chiudere alla mattina quando escono gli ospiti e si riaprono alla sera, mentre le tende no e capitava che qualcuno rientrasse e si intrufolasse non appena una macchina apriva il cancello. E lo scopo non è quello di far restare lì la gente tutto il giorno ma dar loro un ricovero per la notte. Il nostro scopo resta quello del reinserimento nella società e se vogliono una mano noi ci siamo». Gli ospiti sono undici al massimo, sei sono fissi e gli altri si alternano e negli ultimi tempi è arrivata anche una donna. Nessun bambino per fortuna e alla luce di quanto è successo l'altro giorno a Bologna con il neonato morto di freddo in pieno centro è quanto mai una bella notizia. Ma da dove vengono non si sa.

«Non chiediamo documenti e provenienza - dice ancora l'assessore - rispettiamo la loro privacy, le loro scelte, sappiamo che i senzateo sono di più ma non tutti decidono di accettare la nostra proposta. Quel che ci interessa in ogni caso è dare loro una possibilità e nell'ultimo giro che ho fatto nelle tende mi sono accorto con piacere che si era formato un certo ordine, vestiti riposti con cura, ciabatte in un angolo. Si è creata una comunità».

Una comunità che però non può pensare di aver trovato una risposta definitiva.

«I container verranno restituiti il 28 febbraio - aggiunge l'assessore - questa era una soluzione per tamponare i mesi invernali che l'anno venturo verrà certamente riproposta anche in anticipo rispetto a quest'anno ma la risposta vera passa attraverso un percorso di riqualificazione, che ripeto, noi siamo disposti a sostenere se c'è da parte loro disponibilità a iniziarlo». La scelta dell'amministrazione dunque non può che considerarsi positiva e l'assessore ne è soddisfatto.

«Si credo sia stata una buona soluzione - conclude - è un modo di agire che a me piace, di sicuro strada facendo faremo degli errori ma per lo meno stiamo cercando di dare delle risposte concrete ai bisogni. E alla fine è quel che conta davvero».

L.Pag.

■ Ai bambini la frutta non piace, non è una novità e la verdura meno che meno. La bistecca non è in cima al gradimento e a parte la pizza è difficile trovare pietanze che gradiscano per intero. Eppure cambiare il menù è quasi impossibile così come ridurre le porzioni o magari dirottare sul piatto unico, come ormai fanno in diverse scuole d'Italia. I genitori pagano, dicono, e vogliono il menù intero. Piuttosto lo si butta.

E così si fa, anche in proporzioni gigantesche. Secondo una piccola indagine effettuata dal Comune e dalla società spin off di Bologna che sta gestendo l'operazione Last Minute

Market, la società Avenance che rifornisce i pasti alle scuole e la mensa dei dipendenti comunali, ogni giorno viene avanzato e quindi buttato il 30% del cibo. Molto meno accade invece nella mensa dell'ospedale dove i pasti sono ordinati e gli sprechi diminuiscono. Lo scopo del Comune ora è quello di recuperare questi pasti e ridistribuirli alla mensa della Caritas ma anche sotto forma di pasti per anziani e in generale persone meno fortunate. Prima di partire però si dovranno fare nuovi incontri anche con l'Asl per decidere le modalità di congelazione del cibo e la distribuzione.

«Quando ho saputo la quantità di ci-

bo che viene buttato sono rimasto molto sorpreso - commenta l'assessore alle politiche sociali Ivano Donato - sapevo che c'erano delle eccedenze ma non immaginavo di questa portata. Il progetto del Last Minute Market quindi è quantomai importante e necessario per evitare questi sprechi e riutilizzare il cibo che viene buttato».

Intanto si sono presi contatti con i supermercati, i due Conad e l'Iperal oltre alla Sma che già aveva aderito al progetto e che rifornisce settimanalmente la Caritas di 500 euro di cibo. Lo scopo ad esempio è riuscire a fornire più di un pasto al giorno alla Caritas. come è stato fatto fino ad ora,

sempre però che ci siano i volontari disposti a turnare per servirlo.

«Un problema è anche quello della distribuzione mirata del cibo - continua - il "Movimento per la vita" ad esempio ha delle esigenze come il latte, omogeneizzati, pannolini, e se non c'è nessuno che smista il materiale e lo indirizza nel posto giusto si rischia di non raggiungere alcun obiettivo. La Croce Rossa che riceve le richieste ha una visione delle necessità ma è necessaria la spin off di Bologna per coordinare la distribuzione. È un lavoro importante che va gestito con criterio e organizzazione».

Lorenza Pagano



SICUREZZA Posizionati i container nell'area ex Faini al posto delle tende

[L'INSTALLAZIONE]

Basta tende, per i senzateo arrivano i container

Sono stati posizionati due moduli abitativi da 9 e 6 posti a prova di pioggia nell'area di san Nicolò



■ È arrivato dopo le 10 di ieri mattina il primo dei due moduli abitativi (racchiuso in un container), che sostituiscono le tende della Protezione Civile che in queste settimane hanno salvato dal freddo i senza tetto lecchesi nell'area Faini, dietro la Basilica di San Nicolò. Si tratta di due moduli (il secondo dei quali è arrivato nel pomeriggio verso le 15), molto più confortevoli e, soprattutto, più sicuri, che vanno a esaurire la richiesta di posti letto d'emergenza per i tanti "homeless" che ogni sera affollano il cancello d'ingresso dell'area Faini (di proprietà della Parrocchia di San Nicolò e messa a disposizione da monsignor Franco Cecchin), e che, altrimenti, non avrebbero altro tetto sotto il quale ripararsi. I moduli vengono da Calolziocorte e sono stati installati da un camion di una ditta di trasporti bergamasca munito di relativo verricello. Sollevati, sono stati calati nella piccola area chiusa da due panettoni dissuasori della sosta. Un'area che è al culmine di via San Nicolò, all'incrocio praticamente tra via Ongania e via Resinelli e che ospiterà i due moduli abitativi. Le toilettes resteranno esterne, ovvero saranno ancora i due bagni chimici installati accanto alle tende. I lavori di messa in opera dei container sono stati eseguiti

dal gruppo di Protezione Civile del Comune di Lecco guidato da Gaetano Chiappa e coordinati dal dirigente del servizio di Protezione Civile del Comune Antonio Schiripo. I container sono lunghi nove metri per 3,40 di larghezza e 2,80 di altezza e l'altro sei metri con la stessa larghezza e altezza. Stretti e lunghi, consentono la sistemazione di nove più sei letti (raddoppiabili a 30 in totale se della tipologia "a castello"), ma la sistemazione ideale resta quella minima. Sono molto più sicuri perché l'elettricità non entra nello stanzone (dotato tra l'altro di finestre), ma si allaccia esternamente e viene distribuita tramite normalissime prese alle quali vengono allacciati i termosifoni anch'essi elettrici. Riscaldati, dunque, con un pavimento che si stacca di parecchi

centimetri il ghiaietto dell'area di sosta, sono rifugi di fortuna ma molto più confortevoli delle due tende che sono state mandate a lavare e delle quali si procederà al recupero per altri tipi di emergenze. Il costo di tutta l'operazione è di 15mila euro, tra tende, moduli abitativi, arredamenti, luce e varie, ma il noleggio dei soli container che resteranno nell'area Faini fino al 28 febbraio, è costato 2mila euro.

Marcello Villani