India, il frigorifero condiviso per regalare gli avanzi del ristorante

frigo-1e3d09fb

Un **frigorifero condiviso** per mettere a disposizione di chi ne ha bisogno il **cibo che avanza al ristorante**. E che, altrimenti, finirebbe nella spazzatura. L'idea l'ha avuta **Minu Pauline**, giovane proprietaria del ristorante Pappadavada **di Kochi, in India**: come riporta *Repubblica*, la donna aveva notato una notte una senzatetto che si era svegliata con i crampi della fame e si era messa alla ricerca di cibo.

Pensando a quanti scarti ogni giorno venivano lasciati dai clienti o rimanevano inutilizzati in cucina, la ristoratrice ha così pensato di piazzare davanti al suo locale un frigorifero, aperto a tutti 24 ore su 24, dove i **clienti che non finiscono il pasto possono mettere gli avanzi** e chiunque ne abbia bisogno possa prenderli gratuitamente.

E i bisognosi, tanti, hanno apprezzato: ogni giorno il frigo viene praticamente riempito e ogni giorno viene letteralmente svuotato. Di persone che fanno fatica a rimediare un pasto ogni giorno, peraltro, ce ne sono ovunque, anche nelle nostre città. Anche se da noi, normative igienico-sanitarie alla mano, l'idea di Minu sarebbe forse difficile da riproporre negli stessi termini. **I ristoratori italiani possono conunque affidare gli avanzi dei propri locali ad associazioni** che si occupano dell'assistenza ai bisognosi: in base alla **legge 155/2003, nota come "Buon Samaritano"**, solo le ONLUS che recuperano cibo dalla ristorazione organizzata (ma non solo) per consegnarlo alle persone indigenti, non sono tenute all’osservanza delle norme sulla sicurezza dei prodotti alimentari, in quanto equiparate al consumatore finale.