Da Expo alle caritas, la seconda vita di un panino

panino-k22-u43110999063475jpb-1224x916-at-corriere-web-milano-593x443-06ab9157

C’è un ragazzo che pedala quando Expo si svuota. Su quel triciclo inizia il viaggio notturno di un panino che mette in contatto mondi distanti. Dai riflettori dell’Esposizione universale, ai neon dei sotterranei della Stazione centrale, dal chiosco stellato di Davide Oldani al frigorifero balbettante del centro Sos, da un palato curioso a uno stomaco vuoto. Succede ogni giorno, anzi, ogni notte, quando il cibo avanzato da una ventina di ristoranti di Expo viene trasferito dal Banco alimentare verso una quindicina di strutture caritative. L’idea è antica come la fame nel mondo: dare a chi non ha da mangiare ciò che altri hanno avanzato. E il semestre di Expo - con quel tema («Nutrire il pianeta») e un’area piena di ristoranti, bar, chioschi, terrazze e lounge che servono ogni leccornia - è apparso subito l’occasione ideale per cercare di nutrire la quota di pianeta che, anche a Milano, fatica a mangiare regolarmente. Così, il Banco alimentare - che dal 1989 recupera cibo destinato alla distruzione e lo dirotta dove può essere prezioso - non si è lasciato sfuggire l’opportunità di creare un indotto di Expo anche nelle mense dei poveri. Così è nato il progetto Expo foodsaving , che ogni notte avanza sulle gambe - letteralmente - dei giovani operatori del Banco alimentare.

ImmagineLa raccolta avviene di notte, ma le operazioni cominciano già nel pomeriggio, quando in mezzo alla folla si muove anche Marco Guizzetti, di 26 anni, impegnato in un primo giro tra padiglioni, ristoranti e chioschi «convenzionati» per capire se e quali avanzi sono prevedibili a fine giornata. Verso le 22, inforca la cargo bike e inizia il suo giro sfidando la corrente umana che ancora sciama lungo il decumano. Prima tappa il chiosco di Oldani, dove sono già pronti contenitori pieni di prelibatezze. «Abbiamo del pane - gli spiegano - e poi un po’ di veneziane e panini». Cioè dolce e salato di altissima qualità, che fino a poco prima era in vendita a prezzi non indifferenti e che adesso riempie il cassone del triciclo di Marco: «80 chili di portata, ma la pedalata assistita», precisa lui. Il passaggio successivo è da Marinoni per ritirare un grande sacco pieno del prodotto della casa, il pane, così prezioso per le mense rifornite dal Banco alimentare. Stesso carico arriva da Varvello, al cluster dei cereali, e da Beretta. Qualcosa arriva anche da un donatore abituale come Coldiretti: prima

ancora che compaia la cargo bike del Banco alimentare, lungo il cardo sono già disposte casse di zucchero, cacao, verdure e pasta.

ImmagineOgni tanto Guizzetti interrompe il tour e ritorna fino al container refrigerato dove si conservano gli alimenti che possono durare nel tempo, poi riprende la raccolta. Tutti li accolgono con grande cordialità e propongono, come minimo, un caffè. «Questa è anche l'occasione per approfondire i grandi temi che ruotano attorno alla povertà alimentare e allo spreco di cibo - commenta Andrea Giussani, presidente della Fondazione Banco alimentare - il 6 ottobre presenteremo una ricerca su questo tema, che grazie ad Expo è finalmente oggetto di attenzione». Anche il padrone di casa è soddisfatto: «Abbiamo trovato grande disponibilità da parte degli operatori che, rispettando i criteri di sicurezza alimentare, hanno collaborato all'iniziativa - dice Gloria Zavatta, responsabile dei progetti di sostenibilità di Expo - dando vita a un caso-scuola per eventi di tali dimensioni». Intanto sono quasi le due. La cargo bike è parcheggiata, il container è chiuso e ciò che può e deve essere consumato subito è già sul furgone in viaggio verso il magazzino della cooperativa Arca di via Stella. Altri operatori sono in attesa, pronti a ripartire, con il carico appena arrivato verso alcune delle strutture che in questi settimane ospitano soprattutto profughi eritrei e siriani. Al centro Sos dormono, praticamente ovunque, oltre 150 persone. Domattina a colazione troveranno le veneziane e i panini di Oldani.
Fonte: corriere.it (articolo di Giampiero Rossi)