

# l'Adige

Settimanale d'informazione

## social&cult

PASSIONI | TURISMO | TRADIZIONE



### **Banco Alimentare Gli angeli del cibo da dare ai poveri**

Una rete di volontari che raccoglie beni di prima necessità: meno sprechi e aiuti a chi ha bisogno  
*Alle pagine 3-4-5-7*

### **Laghi trentini: qui sventola la Bandiera blu**

Qualità confermata per i laghi di Caldonazzo, Levico, Serrai, Piazze, Lavarone, Roncone e Idro  
*Alle pagine 16-17*



# Aiuto, senza nulla in cambio Perché il cibo non manchi mai

**Banco Alimentare.** Volontari al lavoro per garantire i pasti a poveri e bisognosi, che in Trentino sono 10.000

Pacchi e cibo cotto da consegnare a chi ne ha bisogno (Foto A. Coser)



MATTEO LUNELLI

**U**n lavoro quotidiano, perché mangiare e nutrirsi è una cosa che si fa quotidianamente. Ma anche un lavoro nascosto, quasi invisibile, da compiere all'alba, quando ancora non è giorno, ed entrando dalla porta sul retro, quella degli addetti ai lavori. Un lavoro nobile, perché dare da mangiare agli affamati è la cosa più bella che ci sia.

Stiamo parlando del **Banco Alimentare**, la Onlus che si occupa di raccogliere, recuperare e ridistribuire il cibo, perché «**i poveri li avremo sempre, ma perché la fame?**» (la frase era appesa sopra la scrivania di John Van Hengel, che fondò la Onlus in Arizona nel 1967). E stiamo parlando soprattutto delle persone, dei volontari, di uomini e donne di qualsiasi età, storia ed estrazione sociale che dedicano il proprio tempo libero al prossimo, senza conoscerlo e **senza aspettarsi nulla in cambio**.

Tantissimi di noi, in realtà, sono un po' volontari del Banco: lo è, infatti, chiunque abbia contribuito alla **Colletta Alimentare**, l'evento clou, da copertina, che ogni anno viene organizzato a fine novembre a livello nazionale. Si tratta della punta dell'iceberg, ma il lavoro dei volontari va poi avanti anche nei rimanenti 364 giorni dell'anno. Sei mesi fa, la ventiduesima giornata di Colletta organizzata in circa 13.000 supermercati in Italia, ha visto la partecipazione attiva di oltre 5 milioni di persone, accolte da 150.000 volontari, che hanno regalato tonnellate di alimenti che vengono poi distribuiti in

oltre 8.000 strutture caritative. Nel 2018 sono state oltre 90 mila le tonnellate di cibo distribuite grazie a 1.878 volontari: un milione e mezzo di poveri hanno mangiato grazie al lavoro del Banco.

Tornando al Trentino, la Onlus presieduta dal riconfermato presidente **Duilio Porro** e coordinata da **Roberto Scarpari**, aiuta circa diecimila persone bisognose, grazie a una rete virtuosa che coinvolge un centinaio di volontari (chi per un'ora alla settimana chi tutti i giorni: non è importante il quanto ma il come) oltre a 180 enti e associazioni che poi ricevono e distribuiscono gli alimenti. L'anno scorso solamente nella nostra provincia sono state raccolte 1.500 tonnellate di cibo. Come accennato

il lavoro è quotidiano: i prodotti raccolti nel giorno di Colletta restano nel magazzino e vengono distribuiti settimanalmente alle varie associazioni. Poi c'è **la raccolta del cotto**, ovvero di cibo che deve essere distri-

buito e consumato in tempi molti brevi. E allora i camioncini del Banco ogni mattina all'alba partono dalla sede in zona Interporto per fare il giro di 40 punti di raccolta: tre anni fa le mense, bar e ristoranti aderenti erano "solo" sette, ma poi, grazie al **grande lavoro di sensibilizzazione**, tante altre hanno voluto inserirsi nella catena virtuosa. E il "cotto" raccolto è passato da 3 a 17 tonnellate, andando a sfamare migliaia di persone bisognose. Purtroppo le persone da aiutare sono sempre di più: colpa della famosa crisi, ma colpa anche e soprattutto di una società che tende sempre più a emarginare il prossimo. Fortunatamente, però, c'è il Banco che regala a tutti una chance.



La Colletta ma anche tanti progetti solidali, sempre col sorriso

Attivi da 30 anni

## Nato in Usa nel 1967, in Italia dal 1989 e in Trentino nel 2003

**L**a prima "Food Bank" nasce alla fine degli anni '60 a Phoenix, in Arizona con il nome di **St. Mary's Food Bank**, quando John Van Hengel comincia a distribuire ai bisognosi il cibo altrimenti sprecato da negozi e ristoranti. Oggi le Food Banks negli Stati Uniti sono più di 200. In Europa, invece, esistono più di 240 Banche Alimentari, tutti membri della **Fédération Européenne des Banques Alimentaires**, sparsi in 21 paesi (Belgio, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia, Spagna, Svizzera, Ucraina,



Ungheria, Gran Bretagna, Estonia, Danimarca e Montenegro).

In Italia il Banco Alimentare arriva nel 1989, grazie all'incontro tra il **Cavaliere Danilo Fossati**, fondatore della Star, e **Monsignor Luigi Giussani**, fondatore del movimento di Comunione e Liberazione. Sull'esempio della Fondation Banco de Alimentos di Barcellona, colpiti dalla sua originalità, ne prendono spunto e promuovono insieme questa nuova opera di carità.

Negli anni l'opera del Banco Alimentare si è sviluppata capillarmente sul territorio nazionale con la crescita di una rete che oggi è costituita da 21 organizzazioni Banco Alimentare e dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che ne guida e coordina l'attività.

Un lavoro indispensabile, anche alla luce dei numeri: negli ultimi dieci anni **la povertà in Italia è passata dal 3% a quasi l'8,5% della popolazione**. Ma, mentre per gli ultrasessantacinquenni è rimasta sostanzialmente stabile attorno al 4%, per bambini e ragazzi fino a 17 anni è aumentata di quattro volte, dal 3% al 12%. Il rischio di povertà cresce all'aumentare del numero di figli: in media, le famiglie in povertà sono circa il 7%, valore che sale a ben oltre il 9% per quelle con due figli e supera il 20% in quelle con tre o più figli. E il rischio di povertà aumenta dove il genitore è solo, per lo più donna.





## La raccolta all'Enaip

Sono sempre molte le iniziative messe in campo dal Banco Alimentare, sia a livello nazionale sia a livello provinciale. In queste settimane sono in corso i festeggiamenti per i 30 anni dell'Onlus, con la presenza in piazza (a Trento anche oggi, domenica 2 giugno in via Oss Mazzurana) per sensibilizzare i cittadini, farsi conoscere e raccogliere alcune offerte. Tra gli amici del Banco ci sono anche gli studenti dell'Enaip di Villazzano, che ogni anno propongono una Colletta interna e in questi giorni ospitano tra le mura dell'Istituto la mostra che racconta i 30 anni della Onlus.



## Cibo dai congressi

Il progetto si chiama "Food for good" e prevede la raccolta del cibo in eccesso durante i congressi. Anche in Trentino, chi aderisce (ad esempio il Palacongressi di Riva) comunica agli ospiti dell'evento, che può essere una cena di gala o una merenda dopo un'assemblea, che i prodotti avanzati verranno raccolti e ridistribuiti. Una sola regola: quello che resta in un piatto viene buttato nelle immondizie, quello che invece resta nei grandi contenitori può avere una "seconda vita". Perché, ovviamente, ai poveri non si danno scarti. Una regola semplice quella del prendere ciò che si consuma, ma non sempre rispettata, sia nella quotidianità in famiglia sia negli eventi di un certo livello. A ricordarlo ci pensa il Banco, con un'operazione che è anche culturale ed educativa.



Foto di gruppo per i volontari al lavoro nella sede di via Innsbruck; in alto a destra c'è anche il presidente Duilio Porro (Foto Alessio Coser)

# All'alba al lavoro: organizzazione ma anche i sorrisi

**Z**ona Interporto, via Innsbruck. Un via vai costante di camion e furgoni, i corrieri che portano nelle case di tutti noi i pacchi ordinati online: le scarpe, i cd, i vestiti per i bambini, qualche gingillo tecnologico, magari un nuovo telefonino. Sfrecciano da una parte all'altra: **caricano, prendono la bolla e arrivano nelle nostre case**. In mezzo a questo moderno, rapido, anonimo, freddo, consumistico andirivieni ci sono anche dei furgoncini molto particolari, che trasportano sempre dei pacchi, ma anche questi sono molto particolari. Lì, nel cuore dell'area più industriale e commerciale della città, c'è anche **la sede del Banco Alimentare**. Anche lì vedrete persone che vanno di corsa, che caricano, prendono la bolla e sfrecciano via. Lo fanno all'alba, quando la città inizia a risvegliarsi.

«Abbiamo un'attività quotidiana di raccolta del cibo - racconta il coordinatore Roberto Scarpari, romano di origine ma ormai trentino d'adozione - e si parte all'alba con i furgoncini. I progetti che portiamo avanti sono tanti: il più famoso e conosciuto è la Collet-

ta Alimentare, ma poi abbiamo Siticibo, Bring the Food e tante collaborazioni, dalla raccolta nelle fiere e congressi a quella con le navi di Costa Crociere fino agli alberghi».

Progetti che richiedono, fondamentalmente, due cose: **una grande organizzazione e una profonda umanità da parte di**

A coordinare i cento volontari nella sede di via Innsbruck è Roberto Scarpari: «Logistica e servizio ma anche empatia»

**tutti gli attori coinvolti.**

«In tutti i casi se la raccolta diventasse un obbligo imposto dall'azienda non funzionerebbe: lo vedo ogni giorno quando faccio il giro per il cibo cotto, perché le cuoche delle mense hanno un ruolo fondamentale nel **fare con amore quello che fanno**. Certo, ci sono orari e tempi da rispettare, ma ci vogliono soprattutto rapporti umani da portare

avanti».

Le collaborazioni del Banco sono moltissime: **da Fbk a Risto3, dalle Casse Rurali a Sait, Rotary e Melinda**, senza dimenticare gli Alpini, fondamentali nel giorno della colletta, e tante associazioni. A portare avanti queste amicizie, oltre a Scarpari e al presidente Duilio Porro, un centinaio di volontari, tra cui l'imprescindibile Roberta Facchinelli, ma anche Ezio Dalceglio e Renzo Malossini e tantissimi altri ancora. Persone che si ritrovano in via Innsbruck, all'alba o la sera, ognuno con un ruolo e un compito, ma tutti spinti da un grande spirito solidale. A proposito della sede: la speranza del Banco è che **il magazzino possa essere dato in comodato gratuito**

a chi ogni giorno spende il proprio tempo per i più bisognosi: la legge provinciale del 2017, infatti, è lì pronta e aspetta solo di essere applicata. La palla è in mano alla nuova giunta, che può sbloccare la situazione di stallo permettendo così al Banco Alimentare, e ad altre associazioni no profit, di poter usare ulteriori fondi per le tante attività solidali.

Ma.Lu.



MATTEO LUNELLI

«**E**l volutariado es amor». Chiaro, semplice, tanto che non serve nemmeno la traduzione. A dirlo è **Paula Andrea Flores**, una delle volontarie del Banco. Colombiana, da undici mesi in Italia, mamma di due ragazzi. Con lei c'è **Francesco Isernio**, 53 anni, napoletano da 25 anni in Trentino. «Sono qui al Banco a dare un aiuto e l'aspetto più incredibile è che tutto è iniziato per una cosa brutta, mentre adesso ne sto facendo una stupenda». Ci chiedono se vogliamo sapere la loro storia. «È complicata, ci sono stati un sacco di colpi di scena», sorride lui. «Con la mia puoi scrivere un libro», aggiunge lei. Noi siamo in ascolto, non per una morbosa curiosità, ma semplicemente **per capire chi sono questi volontari**, chi sono queste persone che dedicano il proprio tempo libero agli altri, senza volere nulla in cambio. Quindi ascoltiamo due storie, tra le cento che ogni uomo e ogni donna del Banco potrebbe raccontare. Inizia Francesco, un vero napoletano, simpatico e chiacchierone, non certo timido, di sicuro empatico. Ex lavoratore alla Whirpool, trovatosi poi disoccupato dopo una vita in fabbrica. «Diciamo che a un certo punto della mia vita mi sono trovato al posto sbagliato nel momento sbagliato, anni fa. Ero ai domiciliari e dovevo fare quasi trecento ore di lavori socialmente utili. Così sono arrivato qui e ho fatto qualche colloquio per capire cosa dovevo fare: poi ho iniziato mesi prima che iniziasse il conteggio delle ore "obbligatorie". La mia vita ha avuto altre svolte, come l'operazione per un tumore, ma ormai ho il Banco, e io da qui non mi muovo. Ho trovato dei lavoretti, ma ogni volta sottolineo che io posso lavorare solo nel pomeriggio o la sera, perché la mattina il mio impegno è qui. E la paga è il sorriso della gente. **Nella mia vita ho saputo rialzarmi più di una volta**, e tutto quello che mi è successo si è trasformato in una cosa bellissima, in gesti quotidiani e umani che riempiono il cuore. Qui ho trovato chi mi tende la mano e quindi io a mia volta tendo la mano ad altri». Di fronte Paula annuisce: lei questa storia l'ha già sentita, e poi capiremo meglio perché. «Il libro della mia storia, sono tanti capitoli, a volte complicati. In Colombia, a Medellin, ero senza lavoro, così tramite mia sorella ho accettato di venire in Italia, per provare a ricostruirmi una vita. È stata una

La storia di due dei cento volontari del Banco, che hanno rialzato la testa facendo del bene

# Francesco e Paula, un riscatto personale aiutando il prossimo



Una bella immagine di Francesco Isernio e Paula Andrea Flores mentre sono al lavoro nella sede del Banco (Foto Alessio Coser)

decisione difficile, nel mio Paese avevo i miei figli ma anche dei problemi, quindi il viaggio rappresentava la soluzione migliore. Ma **all'inizio è andata malissimo**: sono finita fuori casa per delle questioni personali di mia sorella, le prime persone che hanno provato ad aiutarmi in realtà non lo facevano per generosità. Mi sono trovata in una situazione molto complicata. Una sera ero su una panchina, di fronte alla casa dove ero ospitata da una donna conosciuta per caso. Un uomo a spasso con il cane mi ha vista e

salutata. Abbiamo provato a chiacchierare ma non parlavo bene l'italiano: però **avevo un grande bisogno di sfogarmi e di raccontare**, anche se sono una persona riservata. Così qualche giorno dopo siamo andati a bere un caffè insieme. Poi una passeggiata, mentre io raccontavo la mia disperazione. Alla fine ho trovato in lui uno scoglio su cui aggrapparmi, una possibilità, un aiuto». Quella persona a spasso con il cane - i più romantici l'avranno già intuito - era proprio Francesco. **Francesco e Paula sono oggi**

**una coppia**, non solo sul furgone del Banco andando a raccogliere il cibo per gli altri. «Ovviamente lui mi ha portata qui al Banco, ed è stato **l'unico luogo dove non mi sentivo straniera**, dove non mi sentivo indesiderata, dove mi sentivo in famiglia. A poco meno di un anno dal mio arrivo in Italia, dopo mesi difficili, veramente molto difficili, da qualche tempo posso svegliarmi serena e contenta di venire qui al Banco, per aiutare gli altri. Per me è stato un salvagente». E voi siete un salvagente per tante persone: grazie Francesco e Paula.



Una proficua collaborazione per dare un **sostegno concreto** a chi ha bisogno

# Da 18 mense **Risto3** le eccedenze vanno alle persone povere

**I** partner e gli amici del Banco Alimentare sono moltissimi. Chi va alla sede di via Innsbruck, ma anche enti, gruppi, associazioni e aziende che in un modo o nell'altro sostengono l'attività di raccolta e distribuzione del cibo. Tra queste c'è anche **Risto 3**, la più grande cooperativa di Produzione Lavoro nel settore della ristorazione collettiva in Trentino. **Nata nel 1979** (e quest'anno, quindi, c'è l'ingresso negli "anta": auguri), distribuisce milioni di pasti ogni anno, nelle mense scolastiche e in quelle per i lavoratori, senza dimenticare i ristoranti dislocati in provincia. Insomma: bambini e anziani, politici e operai, pranzano grazie all'azienda presieduta da **Camilla Santagiuliana**.

«Dal 2015 - esordisce la presidente - collaboriamo con il Banco Alimentare: a unirici in questa proficua collaborazione c'è una visione comune del territorio e della società, oltre al senso di responsabilità.

Abbiamo iniziato con 3 delle nostre strutture, ma **oggi le mense che donano sono ben 18**: le eccedenze le diamo al Banco che poi pensa a distribuirle tra i bisognosi grazie alla sua rete».

Un gesto magari semplice ma non certo banale quello di Risto 3. Anche perché è necessaria una certa organizzazione.

«Ci sono effettivamente dei vincoli, come la presenza di un abbattitore, e delle regole da rispettare. Ma soprattutto ci deve essere **l'idea che tutte le persone hanno una dignità**

e, quindi, quello che consegniamo al Banco deve essere un prodotto buono e sano, lo stesso che daremmo a un nostro amico. Per questo prima di coinvolgere una nuova mensa organizziamo degli incontri per spiegare nel dettaglio le procedure e sensibilizzare le cuoche, che sono una parte fondamentale. Ma tutti i nostri operatori hanno dimostrato grande umanità e credono nel progetto».

Poi c'è la grande attività di sensibilizzazione: non sprecare il cibo, viste le tantissime persone che ne hanno bisogno, è un gesto di rispetto che ognuno può e deve fare. «Nelle



nostre mense abbiamo cartelloni che spiegano il progetto e poi organizziamo incontri con genitori e insegnanti nelle scuole: ad esempio "lo spreco zero", con il quale facciamo una sorta di lezione per diffondere la cultura dell'attenzione al cibo. Poi portiamo questi valori anche in altri ambiti, più politici, perché ci crediamo molto».

Valori e persone, ma anche tecnologie: fondamentale nel progetto "Bring the food" è infatti il supporto della App sviluppata da Fbk grazie alla quale si possono rapidamente caricare i menù scolastici di Risto 3 e quantificare le eccedenze. A breve, inoltre,

l'iniziativa avrà uno sviluppo, diventando **"Bring the food family"** e coinvolgere direttamente le famiglie bisognose del territorio. Da parte di Risto 3 l'idea è quella di infondere dignità e gusto ai cibi ritirati, che pur conservando le proprietà nutrizionali, una volta "abbattuti" e consegnati tendono a perdere appetibilità. Grazie a degli incontri sui temi della sicurezza alimentare e il food restyling, per famiglie selezionate tra quelle aderenti al progetto sarà possibile insegnare come approcciarsi al cibo anche in termini igienico-sanitari e migliorarne le proprietà organolettiche.

Ma.Lu.



Collaboriamo dal 2015 e ci crediamo, sensibilizzando i nostri dipendenti



Qui sopra **Camilla Santagiuliana**, presidente di **Risto 3**: l'azienda che dà da mangiare in tutto il Trentino a bambini e anziani, oltre ai ristoranti, è anche umana e sensibile e aiuta i volontari del Banco