

TuttoComo

La Stecca all'hangar

Ricettario anti spreco Opere di carità premiate

Tutto è iniziato a Natale, con un libro di ricette per riutilizzare il pane che avanza: "Buone come il pane", 90 ricette inviate all'Associazione la Stecca e cucite insieme per farne un ricettario da vendere a scopo benefico. Vendute tutte le copie, le Classi 1958, 1956, 1960 della Stecca hanno devoluto il ricavato a tre opere di carità che offrono aiuti alimentari a chi ha bisogno: la Mensa del Povero Vincenziana (quella che in via Tatti ogni giorno distribuisce 140 pasti gratuiti), la Mensa dell'Opera San Guanella gestita dall'associazione Incroci (160 pasti tutte le sere) e il Banco di Solidarietà (che consegna pacchi di alimenti a 250 famiglie in difficoltà). Per l'occasione, ieri all'Hangar

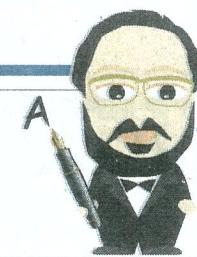
dell'Aeroclub Como, si è parlato di buona alimentazione e della contraddizione dello spreco alimentare. Coinvolti nel progetto il giornalista Marco Guggiari, l'executive Chef del Casinò di Campione Lorenzo Staltari, la docente di Scienze dell'alimentazione Lorenzina Minoretto del Cfp Monte Olimpino e la coordinatrice per Como del programma Siticibo del Banco Alimentare di Lombardia Onlus, Monica Molteni (che ha anche curato l'edizione del ricettario).

«Con l'esperienza di Siticibo a Como verifichiamo tutti i giorni i problemi delle strutture di carità e assistenza che forniscono aiuti alimentari. Il numero delle persone che richiede questo genere di aiuto è in forte aumento, eppure si spreca tanto cibo – testimonia Monica Molteni. Il

libro Buone come il pane è stato un piccolo gesto per portare l'attenzione sul tema e per ricordare che tutti, anche se in piccola scala, possiamo fare qualcosa per ridare valore al cibo e usarlo al meglio. Un'esperienza che ha riunito tante persone attraverso le ricette: mamme, nonne, gourmet per diletto e anche chef di professione».

Chi invece questi messaggi li lancia "in grande scala" è il Banco Alimentare, che a Como con Siticibo recupera e ridistribuisce all'anno più di 20 mila porzioni di piatti pronti, 20 tonnellate di pane e ortofrutta.

«Sono eccedenze fisiologiche che si creano nell'industria della ristorazione e della distribuzione dei cibi che hanno una vita breve e che devono essere consumati in tempi rapidi, entro le date di scadenza – chiarisce Ce-



La Settimana InCom

di Alessio Brunialti - Tutti i giorni
su www.laprovinciadicomodo.it

Iniziativa
benefica



I protagonisti della serata organizzata ieri dalla Stecca all'hangar dell'Aeroclub

*Ricavato del libro
per Vincenziani,
Don Guanella
e Banco Solidarietà*

cilia Canepa, che oltre a essere stata l'ideatrice di Siticibo si occupa tuttora di promuovere l'opera della Fondazione Banco Alimentare onlus - nel 2013 abbiamo salvato dalla distruzione quasi 72 mila tonnellate di alimenti raggiungendo circa 2 milioni di poveri. Facciamo tutto questo grazie a un esercito di

volontari e anche a Como contiamo su 40 di essi...ma ce ne servono di più. La nostra organizzazione però ha anche costi e necessità di attrezzature. Grazie ad associazioni come La Stecca e a iniziative come questo libro di ricette contiamo di farci conoscere sempre di più».