Area di servizio

Sostenibili

Dal cornetto al pollo arrosto A Bari il cibo torna in circolo

Il frigo solidale

di **BEPI CASTELLANETA**

C'è il pasticcere che telefona e dice «venite, ci sono i cornetti pronti, li ho appena sfornati»; c'è il panettiere che riempie la cesta di panini e aggiunge un po' di focaccia che da queste parti chiamano «ruota» per la forma circolare; e poi ci sono il fruttivendolo che prepara frutta e verdura «rigorosamente biologiche», l'anziana che dopo aver cucinato per figli e nipoti si fa volentieri qualche isolato a piedi pur di portare una teglia di orecchiette, i residenti della comunità palestinese che consegnano i falafel mediorientali o i mauriziani con i piatti tipici ricchi di spezie che regalano sapori e colori. Sono alcuni dei protagonisti silenziosi che ogni giorno alimentano la catena virtuosa dei frigo solidali, il progetto varato per la prima volta in Italia a Bari grazie a un'idea dell'associazione Kenda onlus e portato avanti in collaborazione con Aps Farina 080 onlus, Link-sindacato studentesco, Zona Franca, The Hub e Comune.

Due gruppi di volontari del progetto decollato a Bari per combattere lo spreco di cibo: tra loro (*nella foto a sinistra*) anche uno dei pattinatori

L'iniziativa è mirata ad arginare l'ondata di cibo che finisce nella spazzatura, alleviare il disagio di gente in difficoltà e cementare un senso di comunità. La merce invenduta dei negozi, ma anche i prodotti di prima scelta e persino quanto viene preparato nelle cucine di famiglie che non hanno né hanno mai avuto il problema di un pasto caldo, finisce in quei frigoriferi con sei scomparti a vetrinetta diventati gli avamposti di una rete, costruita passo dopo passo attraverso un rigoroso lavoro di programmazione. «Non è stato facile, basti pensare allo scetticismo che può esserci nel prendere cibo proveniente da altre persone», racconta Saverio Fanfulla, volontario di Kenda: «La difficoltà più grande è stata proprio attivare la comunità, convincerla a rompere quel muro di diffidenza che può sorgere in esperienze di questo genere».

Adesso i frigo solidali sono sette, sul maniglione c'è scritto «aprire solo in caso di solidarietà», contengono prodotti etichettati di cui si conosce la tracciabilità e sono sistemati in diversi punti della città: dalle zone centrali a quelle in estrema periferia passando per il multietnico rione Madonnella. «Nulla viene lasciato al caso», precisa Antonio Spera, uno dei fondatori di Aps Farina 080 onlus, l'associazione che con il progetto «Avanzi Popolo» ha ricevuto l'onorificenza al merito dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella. «La nostra attività consiste nel raccogliere il cibo - spiega Spera - e nel farlo arrivare a destinazione in condizioni ottimali e nel minor tempo possibile: per questo abbiamo tracciato una mappa nei luoghi dove poter intervenire più rapidamente».

Il modello
I sette frigo solidali si trovano in spazi chiusi ma accessibili al pubblico, così da consentire a chiunque di lasciare o ritirare cibo commestibile

Dove
Sono ubicati presso la parrocchia di San Sabino, Zona Franka, la Casa delle Culture, il Caf Cap Orizzonti, la scuola Open source, Impact Hub, Palazzo Ateneo

Come
Sono i volontari che si prendono cura del frigorifero e dei beni conservati. Ritirano il cibo da catering, negozi e lo stoccano in frigo e dispense

Le consegne veloci

Solidarietà a chilometro zero. O quasi. Al punto che per fare prima e meglio è sceso in campo un drappello di pattinatori e ciclisti: la sera passano per i negozi e raccolgono la merce. «Ritiriamo anche il cibo preparato per i matrimoni, siamo in contatto con le società di catering e collaboriamo stabilmente con 40 esercizi commerciali», racconta Spera. «Spesso sono loro a chiamarci». Come accaduto il 26 dicembre scorso, quando è arrivata la telefonata di un commerciante: «Ho venti polli al girarrosto fumanti, fate presto», ha detto. E mentre da tutta Italia piovono telefonate di associazioni interessate al progetto, qui si pensa al futuro e l'assessore comunale ai Servizi sociali, Francesca Bottalico, annuncia il Bari Social Food e Cibo sociale: una rete di raccolta attraverso un programma informatizzato con detrazioni fiscali per i donatori. Come dire: non sprecare fa bene. E conviene.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un progetto di Kenda onlus con altre associazioni
Sette postazioni distribuite tra centro e periferia
I volontari si spostano anche con pattini e biciclette
Così i tempi della raccolta sono ridotti al minimo

I progetti
L'associazione ha sede a Bari e lavora anche sui temi della cooperazione e dello sviluppo sostenibile
www.kenda.it

L'archivio racconta

KULISCIOFF, TURATI E LE UNIVERSITÀ POPOLARI

a cura della **Fondazione Corriere**

La nascita della società di massa e l'affermarsi della realtà industriale portarono allo sviluppo nei ceti popolari di nuovi bisogni e di nuove rivendicazioni, non ultima quella per l'istruzione non solo dei giovani ma anche degli adulti. Nacque così la proposta di creare le Università popolari, auspicate tanto dalle società operaie quanto dalle associazioni di orientamento moderato, legate al mondo dell'istruzione.
L'8 aprile 1900 a Milano si tenne la prima riunione di un Comitato promotore che vide la partecipazione di oltre 200 persone tra cui Filippo Turati e Anna Kuliscioff. Le discussioni si succedettero per diversi mesi, dividendosi il comitato tra chi sosteneva che bisognasse rivolgersi principalmente agli operai e chi immaginava l'Università popolare aperta a tutti. A Torino l'iniziativa procedette più celermente grazie anche all'appoggio offerto immediatamente dal rettore Angelo Mosso (*nel ritratto*) che aderì alle istanze delle Società operaie. Mosso, come riporta il

Corriere del 29 maggio 1900, diramò una circolare a tutti i professori dell'ateneo torinese per sollecitare la loro adesione a una iniziativa che «ha per iscopo di promuovere la coltura scientifica e letteraria e che si rivolge specialmente a quelle classi della cittadinanza che non aspirano ad un diploma professionale e pur desiderano coltivare la mente in qualche ramo di studi». Erano previsti insegnamenti anzitutto di materie umanistiche e poi corsi di igiene, scienze e storia naturale. Le adesioni furono immediate e già in novembre furono inaugurati i primi corsi nella sede di via Po, mentre a Milano poterono partire solo l'anno dopo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Patrimonio
La Fondazione Corriere della Sera custodisce la storia del quotidiano
fondazionecorriere.corriere.it