



Il cuore di Milano

In Foro Buonaparte 10 impiegati a turno caricano gli avanzi nel mezzo dotato di un abbattitore. Stesso copione alla Abb di Sesto San Giovanni

Un furgone freezer e volontari la mensa Edison ricicla i pasti

Così funziona la campagna antisprechi delle aziende private

MATTEO PUCCIARELLI

ALLA mensa della Edison di Foro Buonaparte dipendenti e azienda sei anni fa hanno comprato un furgoncino con incorporato l'abbattitore di temperatura. Solo così il cibo, portato a — 2 gradi, può essere riutilizzato. Ora, ogni giorno a fine pasto, verso le 15, dieci persone a rotazione possono avvalersi di 45 minuti di permesso retribuito per confezionare gli avanzi e caricarli sul mezzo del Banco Alimentare, che poi distribuisce il tutto alle strutture caritatevoli. Dopo la richiesta dei giorni scorsi del Comune a Milano Ristorazione di fare uno sforzo in più per "salvare" il cibo, abbiamo provato a vedere come si muove in questo senso il settore privato. Che non si dimostra insensibile al tema. «Non buttare nulla diventa

Le otto sorelle della ristorazione donano ogni anno le 100mila razioni pronte in eccesso



quasi una fissazione collettiva — racconta Francesca Magliulo, responsabile del settore responsabilità sociale di Edison — così cerchiamo di attrezzarci anche in caso di catering». Pure alla Abb spa di Sesto San Giovanni si fa la stessa cosa dal 2009 e soprattutto si consente ai dipendenti di svolgere il cosiddetto volontariato d'impresa nel settore. «Le opzioni sono due — spiega Francesca Federigi — o fare la colletta alimentare al supermercato il sabato oppure l'attività di magazzino

al Banco Alimentare».

La verità è in qualche modo rivoluzionaria, ed è questa: non buttare via nulla «conviene a tutti», dice Manuela Kron, direttore delle relazioni pubbliche della Nestlé, la cui sede ha la mensa in viale Richard. Dal punto di vista etico, certo; ma anche dal punto di vista banalmente economico. «Distruggere il cibo sprecato ha un costo non indifferente. E anche buttare tutto nella spazzatura è un peso in più per la collettività», ragiona. Per questo anche

le aziende private che si occupano di nutrizione e ristorazione si stanno accorgendo che derubricare la questione degli sprechi e della solidarietà al capitolo "anime belle" è ormai forma mentale fuori dal tempo.

Le otto sorelle che si prendono il grosso del settore delle mense private — Camst, Cir, Pellegrini, Compass, Dussmann, Elor, Gemeaz, Sodexo — insieme rappresentano circa il 60 per cento del mercato — hanno fondato un osservatorio che, tra le altre cose, si

occupa proprio del come limitare lo spreco, e in che modo diffondere «una nuova cultura del servizio», sottolinea Carlo Scarsciotti di Oricon. E allora più attenzione sui menu, in modo da limitare al massimo gli avanzi andando incontro al gradimento degli utenti; percorsi di educazione alimentare rivolti a giovani e adulti; allo stesso tempo preparazione giornaliera di uno stock di pasti pronti che vengono donati direttamente alle strutture caritatevoli della città, e in un an-

Le iniziative

SITICIBO

È il progetto portato avanti dal Banco Alimentare nato proprio a Milano nel 2003. Si occupa del recupero di cibo nelle mense



L'OSSERVATORIO

Oricon nasce dall'incontro di 8 società del settore della ristorazione privata, con la finalità di promuovere le migliori pratiche aziendali

IL BILANCIO

Dal 2004 a oggi il programma Siticibo ha recuperato oltre 2,5 milioni di pasti; 660mila soltanto l'anno scorso

no in media sono state 109.500 le razioni regalate (in Lombardia). Sul fronte recupero, invece, si è ancora un po' indietro: «Non pensiamo sia possibile redistribuire i cibi cucinati che non vengono consumati, già due ore dopo la cottura la qualità del prodotto cala drasticamente». La legge, comunque, da esattamente dieci anni a questa parte permette di farlo. Venne ribattezzata "legge del buon samaritano".

Anche le attività più piccole in qualche modo dimostrano un'attenzione particolare. Silvia Furioli dà una mano alla Fondazione Fratelli San Francesco che gestisce la mensa per poveri di

UNA RETE

In un anno le aziende di ristorazione regalano 110mila pasti usando alcuni mezzi speciali

Saponaro, una delle più grosse della città, aperta tutto l'anno, estate compresa. I volontari fanno il giro anche per i panifici del quartiere. ««raramente riceviamo delle risposte negative. Però il rapporto con i privati che danno una mano spesso si lega alla conoscenza personale e al passaparola». Se invece non conosci e chiedi di contribuire, «ti rispondono "facciamo già". Che era la scusa che utilizzavo anche io quando stavo dall'altra parte».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TERME DI TRESORE
Conosciamole meglio

SINUSITE? CURIAMOLA ALLA... FONTE

Parliamone con il Dott. Andrea Cazzaniga (Resp. del Centro per la Cura della Sinusite delle Terme di Trescore)

Tante persone soffrono di sinusite...ma che cosa è questa patologia?

La sinusite è un'infezione delle mucose dei seni paranasali causata, per lo più, da problematiche legate al naso come le riniti croniche e le allergie.

Come si manifesta?

In genere con un senso di pesantezza a livello della fronte, con mal di testa, naso chiuso, dolore alla pressione in determinati punti del viso e con un fastidioso scolo di muco in gola.

E' vero che la sinusite diventa facilmente cronica?

Purtroppo sì. E non solo perché a volte le sinusiti acute non vengono trattate come si deve, ma anche perché spesso esistono fattori anatomici legati alla persona, come le deviazioni del setto nasale, che ne possono favorire la persistenza.

Che soluzioni offre il "Centro per la sinusite" delle Terme di Trescore?

Protocolli terapeutici estremamente efficaci nel trattamento della sinusite in fase cronica, quella cioè che risponde meno alla tradizionale farmacoterapia. Il Centro offre anche la possibilità di abbinare alle cure termali un ciclo di LINFODRENAGGIO AL VISO (v. immagine): un

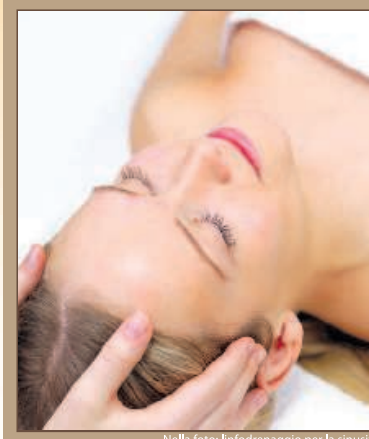
massaggio specialistico che favorisce l'eliminazione delle secrezioni nasali e la diminuzione del fastidioso mal di testa e della sensazione di stordimento che accompagnano la sinusite.

Che tipo di risultati ci si può aspettare?

In genere, già dal primo ciclo si ha una consistente riduzione dei disturbi e una minore tendenza alle ricadute. E' comunque importante sottoporsi a queste cure con una certa regolarità, al fine di stabilizzare e incrementare progressivamente i risultati. Se le condizioni anatomiche del singolo lo consentono, nel tempo si può arrivare anche alla completa risoluzione del quadro.

A cosa è legata l'efficacia della terapia termale di Trescore?

Alle doti terapeutiche dell'acqua sulfurea utilizzata, doti dovute principalmente all'idrogeno solforato presente in quantità elevatissime. Questo gas, che agisce come antinfiammatorio e mucolitico, aiuta a fluidificare e rimuovere il catarro, stimolando nel contempo il sistema di difesa dell'organismo.



Nella foto: l'infodrenaggio per la sinusite



terme di trescore

ACQUE SOLFUREE, SALUTE NATURALE
www.termeditrescore.it Tel. 035 42.55.511
CONVENZIONATE CON IL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE