

Dal 2010 il recupero di alimenti commestibili si estende: al via un progetto nelle mense scolastiche

Duecento tonnellate di cibo contro la crisi

Raccolta record del circuito Social market: 140mila pasti "salvati"

Simone Aiolfi

Raccogliere e recuperare tutto quello che il mercato scarta anche se è commestibile, e distribuirlo a chi ne ha più bisogno. Un'attività, quella del circuito solidale Social market, che da quattro anni garantisce risultati sempre più lusinghieri, e che in tempi di crisi diventa ancora più significativa.

Nel complesso, il quantitativo di generi alimentari raccolti nel 2009 ammonta a poco meno di 200 tonnellate. Rispetto al 2008, un aumento di 60 tonnellate, per un controvalore stimato di mezzo milione di euro (calcolato, al ribasso, a 2,5 euro al chilo) pari a circa 140mila pasti erogati (con un costo unitario di 3,5 euro per ogni pasto). Il tutto gratuitamente, attraverso la rete degli enti benefici del terzo settore la cui missione è quella di distribuire derrate alimentari a chi non ha i mezzi per acquistarle. «L'utilità del recupero di alimenti - afferma il presidente della cooperativa Eumeo Remo Azzolini - è triplice. Infatti oltre a garantire pasti gratuiti si creano posti di lavoro per raccogliere e distribuire le derrate, e si riduce sensibilmente la quantità di rifiuti». L'assessore provinciale ai Servizi sociali Marcella Sacconi sottolinea «l'efficacia e la qualità del lavoro svolto dal circuito: il cibo è importante, e lo sviluppo va coniugato con le esigenze delle persone». Stesso pensiero da parte dell'assessore all'Ambiente Cristina Sassi, che tor-

na sulla polemica «per il lancio di uova e farina al termine dell'anno scolastico: il cibo non va sprecato».

«Per quanto riguarda la mensa di Padre Lino - spiega il superiore del convento dell'Annunziata Vittorio Schiavetta - da vari anni la maggior parte degli ospiti, ai quali riusciamo a servire dai 120 ai 150 pasti caldi al giorno, proviene da paesi esteri. Ma da alcuni mesi, a causa della crisi, gli italiani e in primo luogo i parmigiani sono sempre più numerosi». Ed è proprio per far fronte a questa ulteriore emergenza che «anche se nei giorni festivi la nostra mensa è tradizional-



mente chiusa, quest'anno grazie ai volontari saremo attivi anche a Natale e per Santo Stefano. E stiamo cercando di fornire il servizio anche il primo dell'anno».

Il vice sindaco Paolo Buzzi annuncia infine un progetto rivolto alle scuole comunali, «nelle cui mense vengono serviti 13mila pasti al giorno. Da qui l'idea di partire con una campagna di educazione al consumo responsabile e al riciclo, che partirà in cinque scuole pilota, avviata in collaborazione con Ausl ed Enia. La speranza è quella di coinvolgere, in futuro, tutti gli altri istituti».

La misura promossa dal municipio per fronteggiare la recessione proseguirà in modo permanente anche con la ripresa

Banco alimentare aggiunge altri 50 quintali

Primo bilancio positivo per l'iniziativa che da settembre coinvolge 11 supermercati cittadini

Cinque tonnellate di prodotti alimentari raccolti e distribuiti in due mesi per le persone in difficoltà. È il risultato della collaborazione tra Comune di Parma, Banco alimentare dell'Emilia Romagna e Federdistribuzione per la gestione delle eccedenze di fine giornata rimaste invendute nei supermercati, come verdura, frutta, latticini e salumi. L'iniziativa, nata la scorsa primavera per far fronte alle situazioni critiche legate alla crisi economica, continuerà anche con la ripresa, innescando un meccanismo permanente di solidarietà. «Tutto lo spreco degli alimenti ancora buoni destinati al macero è un atto delittu-

tuoso», sottolinea Paolo Zoni, assessore comunale al Commercio. Al progetto hanno aderito finora, tramite Federdistribuzione, 11 supermercati: Esselunga di via Emilia est e strada Traversetolo, U2 Discount di strada Baganzola, Unes di via Emilia est e Barilla center, gruppo Pam-Panorama, Standa-Billa, Gs Dipardi di vicolo Sant' Alessandro e via Costituente, Ld market di via Zanardelli e Penny market di via Venezia. «C'è stata una partecipazione totale e con grande entusiasmo - spiega Stefano Crippa di Federdistribuzione - . È un modello da replicare in altre città, anche perché le aziende hanno van-



taggi in termini di smaltimento dei rifiuti». Banco alimentare ha organizzato numero e giornata dei ritiri da parte delle strutture accreditate: Mulino delle Assi, Santa Lucia Corcagnano, istituto Maria Ausiliatrice, Acisjif, Ciechi cristiani, Missionari saveriani, San Pellegrino, Sant'Evasio, San Marco, monastero di San Giovanni, Spirito Santo e Cristo risorto. Per ogni esercizio ven-

gono svolti da un minimo di uno a un massimo di quattro ritiri a settimana. Il sistema è ancora in rodaggio, ma i promotori assicurano che presto entrerà a pieno regime. «È la dimostrazione del principio di sussidiarietà - dichiara Lorenzo Lasagna, assessore al Welfare - , e di ciò che possono fare insieme pubblico, privato e privato sociale». (v. v.)

La Basilica restituita alla città grazie a Fondazione Cariparma e all'Ordine costantiniano di San Giorgio

La Steccata torna all'antico splendore

Finiti i lavori di restauro della balaustra e della lanterna

La corona della Basilica magistrale di Santa Maria della Steccata ritorna a splendere. Dopo due anni e mezzo di attesa, sono finiti i lavori di restauro della balaustra esterna, riconsegnata ieri mattina alla città di Parma nella sala del Consiglio dell'Ordine costantiniano di San Giorgio alla presenza del presidente Diofebo Meli Lupi di Soragna e dei cappellani costantiniani don Franco Sandrini e don Walter Dell'Aglio. Il restauro, che ha interessato la balaustra esterna e la lanterna che adornano la sommità della chiesa, è stato realizzato grazie al contributo di 500mila euro di Fondazione Cariparma, che ha affiancato l'Ordine Costantiniano di San Giorgio di Parma nell'urgente conservativa della Basilica. «La chiesa della Steccata è uno dei simboli della nostra cultura - ha detto Carlo Gabbi, presidente di Fondazione Cariparma - per questo abbiamo partecipato con piacere al recupero della basilica, per mantenere vivi i valori che hanno permesso la crescita della comunità e che anche le istituzioni, e non solo la chiesa, hanno il compito di tramandare alle nuove generazioni».

I lavori, cominciati a luglio del



La balaustra della Basilica della Steccata

2007 ed eseguiti dalla ditta Archè Restauri, sono stati eseguiti sotto la tutela della Soprintendenza per i Beni architettonici e per il Paesaggio per le Province di Parma e Piacenza, con il coordinamento di Luciano Serchia, e della soprintendente per il Patrimonio Storico, Artistico e Demoetnoantropologico di Parma e Piacenza, Lucia Fornari Schianchi, che ha seguito in modo specifico i restauri delle opere di decoro. Le indagini sui materiali e i rilievi architettonici sono stati effet-

tuati da esperti dell'Università di Parma, che hanno rilevato i fenomeni di degrado e dissesto, con conseguenze non solo di natura statica ma soprattutto per quanto riguarda il deterioramento dei materiali. Le rotture della pietra con cui è realizzata la balaustra, infatti, avrebbero messo in potenziale pericolo le vie limitrofe al santuario. Come hanno spiegato Eva Coisson, ricercatrice di Restauro architettonico, Silvia Simeti di Archè restauri, ed Elisa Adorni dell'Università

di Parma, grazie allo smontaggio della balaustra e di alcuni elementi di decoro si è potuto appurare anche il degrado successivo ai precedenti restauri effettuati dopo la guerra e dopo il terremoto del 1983. In particolare sono stati rimossi profilati e staffe di ferro completamente ossidati risalenti ai primi del '900 e grossi strati di resina degradata; è stato anche individuato il danno prodotto da una fuclita sparata contro la palla dorata sulla sommità della lanterna, che è stata riposizionata. «Per la campana si dovrà attendere ancora - spiega Meli Lupi - perché la neve non ci ha permesso di finire il lavoro, ma speriamo che si possano sentire i rintocchi a Capodanno».

Alla fine dei lavori la balaustra monumentale ha finalmente ripreso, dopo 25 anni, la sua completezza originaria con un'alternanza di statue e di vasi lapidei. Con una coincidenza curiosa. Durante i lavori di restauro, è stata ritrovata nella lanterna l'antica scritta "Et Verbum caro factum est": la preghiera dell'Angelus che viene recitata ogni giorno nella chiesa alle 12, con o senza fedeli, da quando la chiesa è diventata una Basilica. (s. b.)

Scuola, arriva il decreto "salvaprecari"

Publicato sull'Albo dell'Ufficio scolastico provinciale e sul sito internet usp. provincia. parma. it il contenuto del "decreto salvaprecari", che indica le modalità operative per l'attribuzione della precedenza assoluta nell'assegnazione delle supplenze per assenza temporanea del personale scolastico. Può beneficiare della precedenza assoluta il personale docente ed Ata inserito per l'anno scolastico 2009/10 nelle graduatorie provinciali. Il personale che ha conseguito una supplenza di almeno 180 giorni in un'unica scuola ha titolo ad essere inserito negli elenchi "prioritari" per il conferimento da parte dei dirigenti scolastici delle supplenze temporanee. Si può presentare domanda entro il termine perentorio dell'8 gennaio 2010. Entro la stessa data tutto il personale interessato dalla normativa sugli elenchi prioritari può dare la propria disponibilità a partecipare ai progetti attivati dalle Regioni compilando la dichiarazione di disponibilità allegata alla circolare ministeriale del 17 dicembre 2009 e consegnandola all'istituto dove il docente ha prestato servizio nell'anno scolastico 2008-2009.

IN BREVE

Feste, negozi aperti per Sant'Ilario

In concomitanza con l'inizio dei saldi invernali previsti per sabato 2 gennaio 2010, Ascom Confcommercio di Parma comunica che domenica 3 gennaio 2010 i titolari di esercizi di vendita al dettaglio ubicati in tutto il territorio del Comune di Parma, possono derogare all'obbligo di chiusura domenicale, come previsto dall'ordinanza comunale del 15/12/2009. Gli stessi esercizi hanno inoltre facoltà di apertura mercoledì 13 gennaio 2010, in quanto il giorno del patrono non è considerato festività. Con ordinanza del 27/03/2008 il Comune di Parma ha inoltre disposto che tutti gli esercizi ubicati all'interno del perimetro cittadino della "Città d'Arte" possono tenere aperti i negozi il 6 gennaio 2010, festa dell'Epifania.

Alpa, associazione

contro ansia e panico

È nata anche a Parma, sul modello di altre regioni italiane e in linea con la forte espansione in Emilia-Romagna, l'Associazione Nazionale Liberi dall'Ansia e dal Panico (Alpa). L'Associazione, coordinata da Giuseppe Patané, referente per Parma e l'Emilia-Romagna dell'Alpa, ha incontrato i cittadini il 19 dicembre e per i prossimi mesi sono già in corso i lavori per un convegno nazionale sulla patologia da attacchi di panico a Roma, presso la Camera dei Deputati.

Ravadesese, protesta

contro il circo

Animali costretti a fare esercizi pericolosi e vivere in condizioni innaturali per il "divertimento" della gente. Animal Freedom 09 di Parma non ci sta e organizza un movimento di protesta che si terrà nell'area feste della zona di Ravadesese in via Burla a partire dal sabato 26 dicembre dalle 15,30 alle 16,30 e dalle 20 alle 21.

"Natale con la neve",

mostra in Provincia

Un richiamo alla tradizione, per consolidare le proprie radici, mantenere saldi i valori del passato e i legami con le origini. È questo l'obiettivo della mostra "Natale con la neve", curata dall'Associazione Eos - Laboratorio delle Arti, che sarà inaugurata domani, 23 dicembre, alle 17,30 a Palazzo Giordani. La mostra rimarrà aperta fino al 20 gennaio dalle 8 alle 19 e il venerdì dalle 8 alle 17.

Filodijuta, mercatino

a Baganzola

Come ormai da tradizione, anche quest'anno il Filodijuta ripropone l'Emporio di Natale. Un angolo di Baganzola in piazza Salvarani 25/A, aperto tutti i giorni dalle 9,30 alle 12,30 e al pomeriggio dalle 15,30 alle 19,30, dedicato all'artigianato locale, bengalese e africano, ricami di alta qualità, corredi bagno e cucina, oggettistica, addobbi natalizi, un sacco di idee per i vostri regali di Natale. Gli acquisti sosterranno il progetto scolastico che Filodijuta sta realizzando nel Bangladesh.