

*Dalla fantasia napoletana nacque il caffè sospeso, per i più bisognosi. Oggi, in Italia, si “sospende” il pane e anche la spesa*

## **Cibo sospeso, per mordere la crisi**

di **Sandra Tognarini**

La povertà continua a segnare la vita di tutti i giorni. La crisi trascina in condizione di indigenza per vari motivi, dalla perdita del lavoro alla separazione coniugale. Ecco che un tradizionale atto di solidarietà civica, come per esempio il “caffè sospeso” inventato dai napoletani, si trasforma adesso nel “cibo sospeso”.

Il caffè sospeso è una pratica assolutamente volontaria, secondo la quale chi può permetterselo lascia già pagato al bar un numero variabile di caffè che vengono offerti a chi non può pagarli. In varie località italiane la tradizione partenopea è stata adottata applicandola ai generi alimentari.

La bresciana Marina Borghetti, già fondatrice dell'associazione “Un pane per tutti”, che ha l'obiettivo di promuovere un sistema alternativo di gestione degli alimenti in scadenza, coordina anche il locale servizio di cibo sospeso con la collaborazione di molti piccoli negozi di alimentari. Attraverso la conoscenza del territorio e di chi vi abita, i commercianti di Brescia “hanno il polso” dei bisogni delle persone in difficoltà e collaborano con gli enti caritatevoli delle varie zone e con le parrocchie per la distribuzione degli alimenti raccolti.

Nei negozi che aderiscono all'iniziativa è quindi possibile pagare uno o più articoli alimentari che possono in seguito essere ritirati da chi non può permettersi l'acquisto.

Un'iniziativa simile è stata promossa anche a Torino, al mercato di piazza Foroni. Chi fa la spesa può comprare una quantità variabile di generi alimentari in più che lascia ai commercianti. A fine giornata ciò che è stato raccolto viene riposto in contenitori e consegnato alle famiglie bisognose del quartiere, che ricambiano il favore in servizi per la comunità. Sono circa sessanta i banchi del mercato e i negozi che aderiscono al progetto “Fa bene”. Per essere riconoscibili espongono uno specifico logo. Poi ci sono dei volontari che, in bicicletta, consegnano i contenitori alle famiglie. “Fa bene” nasce dalla collaborazione tra la cooperativa sociale Liberitutti e le associazioni Plug, Piazza Foroni, Muovi Equilibri, Il Nodo, la circoscrizione 6 e il comitato Urban.

In Campania, oltre al tradizionale caffè, c'è da qualche tempo anche il “pane sospeso”. L'iniziativa è promossa dall'Unipan, associazione panificatori della Campania, e dal componente dell'esecutivo nazionale dei Verdi Francesco

**Sono in aumento in tutta Italia le reti che garantiscono pane o alimenti a chi non può permetterseli sull'esempio del tradizionale caffè sospeso**



*Alfredo Zini e la Milano con il "coeur in man"*  
**«I ristoratori in prima fila dal 2000, oggi quasi impossibile aiutare tutti»**

In molte città italiane il "cibo sospeso" è già una realtà. E a Milano? Abbiamo chiesto ad Alfredo Zini (ristoratore e presidente dell'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo) di fare il punto della situazione.

«In questo periodo di grande crisi, sempre più persone hanno bisogno di aiuto soprattutto per quello che riguarda il cibo. Milano è sotto questo profilo molto attenta e disponibile ad aiutare il prossimo, basta ricordare quante associazioni e onlus hanno aperto in questi anni mense per far mangiare migliaia di bisognosi. Ma non solo: ci sono molti ristoratori che, in collaborazione con l'amministrazione comunale, offrono quotidianamente pasti a persone sole: prevalentemente anziani, indigenti e nuovi poveri che trovano, oltre a cibo caldo, anche qualche ora di compagnia. Molte iniziative coinvolgono chef stellati che si mettono a disposizione di chi ha bisogno nelle cucine delle mense e che aiutano a raccogliere fondi».

La collaborazione tra l'amministrazione comunale e i ristoratori milanesi di Epam-Unione del Commercio ha radici molto profonde. «Tutto è cominciato nel 2000 – prosegue Alfredo Zini –: allora fu sottoscritto il primo protocollo che prevedeva l'ospitalità di persone bisognose nei ristoranti. A partire dal 2009 è stato poi proposto il "Piatto del Cuore", il cui ricavato serve a pagare pranzi alle persone meno abbienti. In questi ultimi anni però le richieste sono

umentate, visto il numero crescente di nuovi poveri. I ristoratori hanno continuato ad accogliere un sempre maggior numero di bisognosi. Ciò richiede un ulteriore sforzo alle proprie aziende e alle proprie tasche». A Milano tra pochi mesi si apriranno le porte di Expo in cui proprio il cibo sarà il protagonista. «Il tema "Nutrire il Pianeta", scelto per Expo, conclude Alfredo Zini – non può che essere un augurio per superare questo momento difficile, in cui molte persone perdono il lavoro e sono costrette a chiedere aiuto per poter mangiare. Da ristoratore, mi auguro che questo momento possa passare velocemente. Certamente il mio contributo ci sarà sempre e sono certo che il mio pensiero sia condiviso dai colleghi».



**Coordinare gli aiuti**  
 Alfredo Zini, ristoratore nonché presidente dell'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo

Successo per "Pane in attesa"

## Da Padova l'idea vincente. Pane gratis sul bancone

Emilio Borrelli. La regola è uguale a quella del caffè: dopo aver comprato il pane, si può acquistarne altro destinato alle persone in difficoltà.

Il pane sospeso è in distribuzione anche alla panetteria "Non solo pane" di via Torino 54 a Nichelino, in provincia di Torino. Un cartello invita i clienti a un atto di generosità: con un minimo di cinquanta centesimi in più rispetto alla propria spesa, viene preparato un sacchetto di pane sospeso. Il cartello precisa anche che «il pane sospeso non è strettamente riservato a chi di solito non può permetterselo», che «chiunque, per qualsiasi motivo, può entrare in negozio e richiederlo» e che «è un atto di pura generosità e non c'è nulla di cui vergognarsi».

A Padova sono invece già molti i forni che offrono pane sospeso. L'iniziativa è stata promossa dagli studenti universitari del corso di Psicologia di Comunità del professor Alessio Vieno. Ecco l'elenco dei negozi che partecipano al progetto: Panificio Miozzo via Pietro Maroncelli 18, L'angolo del Pane piazza Mazzini 21, Il Mulino via Giulio Alessio 7, Pane e Focaccia via del Santo 59, Panificio via Cappelli 41, Panificio Castaldo via Belludi 52, Panificio via Rudena 5, Panificio via San Francesco 222, Focacciacaffè via Gaspara Spagna 13, Pane da Alberto via Portello 24, L'arte del Pane via Petrarca 3, Pane e fantasia via Egidio Forcellini 134b, Panificio fratelli Caltarossa via Crescini 136, Eden del Pane via Crescini 32, Panificio Pavanello Riccardo via Pietro Selvatico 11, Panificio Jessica via Antonio Bonazza 61, Arte del Pane via Niccolò Pizzolo 12, Panificio Rizzo via Zara 43 e via Astichiello 8.

Il progetto degli studenti padovani vuole opporsi all'individualismo e, come si legge nella presentazione, intende contribuire «ad accrescere il senso di comunità e il benessere personale e collettivo». Pane in attesa prevede tre fasi: nella prima il cliente, dopo aver comprato il pane per sé, viene invitato ad acquistarne uno in più che poi sarà lasciato in negozio; nella seconda il fornaio segnala il pane "in attesa" in bella vista sul bancone; nella terza, chi ne ha bisogno può ritirare il pane gratuitamente.

«L'iniziativa – affermano gli studenti – si ispira a un pilastro fondamentale della psicologia di comunità, cioè all'azione prosociale, messa in atto a proprie spese da un individuo o da un gruppo, tesa a realizzare o a migliorare il benessere di un'altra persona o di un gruppo o a ridurne lo stato di sofferenza, oppure a migliorare le relazioni».

Per promuovere il progetto è stato aperto un sito internet [www.paneinattesa.altervista.org](http://www.paneinattesa.altervista.org) e la pagina facebook [www.facebook.com/paneinattesa](http://www.facebook.com/paneinattesa).



**Il pane sospeso non è strettamente riservato a chi non può permetterselo: chiunque può entrare in un negozio che aderisce all'iniziativa e chiederlo liberamente**