

Buone notizie

Il dono di Gregorio Trecentomila pasti per chi ha bisogno

Il giorno (del dono) è arrivato il nove luglio scorso. Quando s'è concluso l'iter parlamentare durato due anni del Disegno

di legge sostenuto dall'ex presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, primo firmatario. Così ogni 4 ottobre in Italia sarà celebrato il «Giorno del dono». La data non è stata scelta a caso, perché coincide con la festa di San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia, che era già «giornata della pace, della fraternità e del dialogo tra culture e religioni diverse». La grande novità è che da ieri la generosità è stata istituzionalizzata. «Ma non come fine a se stessa — sostengono i promotori, **l'Istituto italiano della donazione** —. Solo per valorizzare e coltivare la solidarietà e costruire una cultura condivisa del dono».

di **Giangiaco Schiavi**

Se donare vuol dire dare qualcosa di sé per cambiare in meglio la vita degli altri, Gregorio Fogliani ha messo nel suo zaino tempo, risorse, lavoro e si è inventato il modo di dare a prezzo stracciato alimenti sani e invenduti alle famiglie in difficoltà. Così, da imprenditore di successo con un'azienda ben avviata, ha rinunciato a qualcosa («che comunque non mi pesa») per diventare l'uomo che aiuta sindaci, associazioni, Caritas e Croce rossa a risolvere un bisogno reso drammatico dalla crisi: far mangiare decentemente chi non può permettersi di farlo. Quella che Fogliani chiama restituzione («Quando nella vita sei stato fortunato non puoi restare indifferente e insensibile davanti alle tante fragilità che ti circondano») è come una bussola che lo orienta dal 2007, quando ha fondato «Pasto buono», il progetto solidale che vive proprio come un dono, «perché mi gratifica e mi fa sentire utile agli altri». A volte la crisi può

essere anche un'opportunità, se smuove la gerarchia dei valori e indica percorsi di condivisione. Nel giorno dedicato al dono vien da pensare ai tanti, volontari soprattutto, che mettono a disposizione dei bisognosi il loro tempo e il loro mestiere: meritano un gigantesco grazie. Gregorio Fogliani nella solidarietà ha scelto una via imprenditoriale: partito da una pizzeria di famiglia e dalla ristorazione (gestisce a Genova la Pasticceria Svizzera e il Moody), ha creato un business con la gestione dei buoni pasto, specializzandosi nel pagamento elettronico: oggi la sua «Qui! group» ha 1.200 dipendenti, di cui il 70 per cento donne. «La nostra strategia aziendale è quella di creare posti di lavoro — dice —

Restituire agli altri

«Quando nella vita sei stato fortunato non puoi restare indifferente davanti alle fragilità che ti circondano»

ma da otto anni la soddisfazione più grande è quella che mi viene dai trecentomila pasti che riusciamo a servire evitando lo spreco indecente del cibo che finiva nella spazzatura. Lo ritiriamo da ristoranti e fast food e a una cifra irrisoria finisce sulle tavole di famiglie indigenti e persone fragili colpite dalla crisi. Se mi chiede quanto ci costa questa operazione non so rispondere con cifre esatte: posso soltanto dire che sono felice di quello che faccio, perché è una ricchezza che mi porto dentro, mi fa stare meglio. In questo servizio ci metto qualcosa di mio, viene dagli insegnamenti che si imparano in famiglia, dall'aiuto reciproco che si dà a un fratello in difficoltà...». È l'idea dell'impresa responsabile che fa dire a Fogliani che si può rinunciare al superfluo per aiutare chi è rimasto indietro. «Donare è la cosa giusta da fare per ricreare quel clima sociale di condivisione che la paura rischia di farci perdere». Tutti possono farlo. Dice Fogliani: «Basta cominciare e la nostra vita diventa subito migliore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chi è
Gregorio
Fogliani,
imprenditore e
fondatore della
«Qui! group».
È un
sostenitore di
importanti
iniziative
benefiche, tra
le quali «Pasto
buono»

