



ottobre missionario 2017





# Il continente ASIATICO



# Una pillola di saggezza



Il frigo  
delle cose buone



L'idea è venuta alla proprietaria di un ristorante indiano:  
*“Perché sprecare il cibo buttando gli avanzi dei clienti sazi  
che si alzano da tavola senza finire il pasto?”*  
Si è chiesta Minu Pauline.



Meglio conservarli in un grande frigo alla portata di tutti, consentendo ai poveri che lo vogliono, di aprirlo in qualsiasi momento e servirsi del cibo non toccato dai clienti inappetenti.



È così che ha fatto questa ragazza indiana di 28 anni ex-bancaria diventata ristoratrice.

Adesso davanti ai tavoli del suo ristorante di Kochi in India, c'è un frigorifero che è stato soprannominato "Namna Maran" (cioè albero delle cose buone). È condiviso e rimane aperto molte ore al giorno per aiutare chi ha bisogno.



I clienti anziché fare il *doggy-bag* (ossia il panierino con gli avanzi del pasto da portare a casa), lasciano lì dentro un sacchetto bianco, quello che hanno ordinato ma non hanno mangiato.

L'idea sembra proprio funzionare!  
Ogni giorno il frigo viene svuotato,  
nonostante Minu Pauline lo riempia  
con circa una ottantina di piatti  
rimasti invenduti.



In India ce n'è davvero di  
gente povera..  
ma anche molto  
generosa.