

L'idea geniale del professor Segrè e dei suoi studenti: recuperare gli avanzati (buoni) destinati al macero e usarli nelle mense dei poveri

Se raccontassimo questa storia a Micromegas, il gigante extraterrestre di Voltaire, in viaggio di piacere sul nostro pianeta, soffocherebbe in un riso inestinguibile o, più probabilmente, ci spiaccicherebbe con tre calci ben assestati.

Sì, perché, in questo pazzo pazzo pazzo mondo, dove l'80% della popolazione mondiale non ha accesso al cibo e all'acqua, il restante 20% non solo si pappa tutte le risorse, ma addirittura si permette il lusso di gettarle via.

Purtroppo, caro Micromegas, non c'è nulla di fantastico nel fatto che ogni anno in Italia finiscono nella spazzatura 238.000 tonnellate di alimenti ancora buoni. Non commerciabili, ma commestibili. In grado di sfamare con ben tre pasti al giorno, oltre 620.000 persone.

Montagne di confezioni di pasta ammaccate e scatolette di tonno acciaccate, biscotti e merendine, la nutella in confezione natalizia, carne, formaggi, yogurt e prosciutto prossimi alla scadenza. E così anche frutta e verdura invendute nei mercati, pane e pasta avanzati nelle mense scolastiche, ospedaliere, nella ristorazione. Un enorme ben di dio ancora buono che finisce in discarica perché non appetibile agli occhi del consumatore.

Per fortuna qualcuno si è accorto di questa assurdità, l'ha studiata, conteggiata, e ha finito per mettere a punto una soluzione. Si chiama **Last minute market**: è un progetto nato alla facoltà di Agraria di Bologna e sperimentato a partire dal 2003 in 13 città.

A Bologna, per esempio, funziona così. Un addetto al magazzino di un grande supermercato seleziona ogni giorno i prodotti in scadenza o invenduti che i ragazzi della cooperativa *Carpe Cibus* passano a raccogliere e distribuiscono gratuitamente ad enti e associazioni sul territorio, che apparecchieranno le tavole dei più bisognosi.

Punto di forza del progetto è che ci guadagnano tutti. Dalle imprese *for profit* che risparmiano sui costi di smaltimento e stoccaggio dei rifiuti, agli enti *no profit* che risparmiando sul cibo possono concentrarsi sulla fornitura di altri beni e servizi, fino ai Comuni, che devono far fronte a meno rifiuti, con un ritorno ambientale e sociale. Il comune di Ferrara, per esempio, sconta del 30% la tassa sul pattume a chi dona le eccedenze alimentari ad associazioni di volontariato.

A rendere più semplici i passaggi burocratici e organizzativi, è intervenuta anche una legge, la 155/03, meglio nota come "legge del Buon Samaritano" che permette a tutte le Onlus che operano a fini di solidarietà sociale, di recuperare gli alimenti rimasti invenduti nel circuito della ristorazione organizzata (mense aziendali, scolastiche, etc) e della grande distribuzione e di donarli ai bisognosi. Dopo il last minute market, questi specialisti della trasformazione dello spreco in risorsa hanno realizzato anche il **last minute harvest**, la raccolta dell'ultimo minuto di frutta e verdura, destinate a marcire sui campi per ragioni di mercato. E il **last minute libri**, che mira a restituire una seconda vita alle migliaia di libri invenduti che ogni anno finiscono al

Giovedì, 28 Maggio 2009 10:35 Di Marilena Chierico

macero. Negli ultimi tre anni, per esempio, oltre 50.000 volumi sono stati inviati in Paesi a forte presenza italiana, come Argentina, Cuba, Brasile.

Forse adesso Micromegas ci guarderà con occhi più indulgenti e forse, semplicemente, sorriderà.

www.lastminutemarket.org