

WWW.ITALIA A TAVOLA.NET

17 dicembre 2009

A Trafalgar Square pranzo per 5mila con cibo salvato dallo spreco.

Cinquemila persone di tutte le classi sociali hanno partecipato in Trafalgar Square a Londra a un pranzo intorno a una lunghissima tavola imbandita di ogni ben di Dio. I cibi offerti sono stati recuperati secondo i principi antispreco che caratterizzano l'esperienza italiana di "Last minute market"

Cinquemila persone di tutte le classi sociali hanno partecipato a Londra, in Trafalgar Square, a un pranzo intorno a una lunghissima tavola imbandita di ogni ben di Dio, sotto la colonna di Nelson, simbolo della Gran Bretagna. Straordinario il successo dell'iniziativa, che ha visto una massiccia partecipazione di pubblico che ha sfidato il freddo e la neve. È intervenuto anche il vescovo di Londra, Richard John Carew Chartres.

Al di là della spettacolarità dell'evento, l'aspetto più importante è stato il fatto che i cibi offerti sono stati recuperati secondo i principi antispreco che caratterizzano da 10 anni l'esperienza italiana di "Last minute market", carote storte, patate di dimensioni irregolari, prodotti freschi in generale che diversamente sarebbero stati distrutti e buttati via dai supermercati della zona, perché vicini alla data di scadenza o esteticamente non perfetti. L'evento, dal titolo "Feeding the 5.000" (www.feeding5k.org) è stato organizzato da Tristram Stuart, autore del libro "Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare", edito in Italia da Bruno Mondadori.

Last minute market, spin-off dell'Università di Bologna, era rappresentato oggi a Londra dal suo presidente Andrea Segrè, che è anche preside della Facoltà d'Agraria dell'Università di Bologna. «A Londra Last minute market - ha dichiarato il professor Andrea Segrè (nella foto a sinistra) - ha portato la sua esperienza e si è confrontato con realtà consolidate nel mondo anglosassone come l'organizzazione FareShare, che supporta comunità locali nella lotta agli sprechi alimentari».

Last minute market opera ormai in 40 città italiane recuperando cibo (ma non solo) che altrimenti andrebbe distrutto e che invece viene distribuito agli enti caritativi che operano nel terzo settore. Last minute market ha sviluppato un sistema originale di recupero degli sprechi, che è sostenibile da un punto di vista ambientale, sociale e economico.

«Se il modello Last minute market - ha continuato Segrè - venisse adottato sull'intero territorio italiano, secondo gli studi sull'impatto ambientale che abbiamo realizzato, da tutti i cash and carry, i super ed ipermercati e i singoli esercizi commerciali si potrebbero recuperare all'anno ben 244.252 tonnellate di cibo per un valore complessivo di 928.157.600 euro. Sarebbe inoltre possibile fornire tre pasti al giorno a 636.600 persone e risparmiare 291.393 tonnellate di CO2 che sono invece attualmente prodotte a causa dello smaltimento del cibo come rifiuto».