



**■ LAST MINUTE MARKET
SUCCESSO A LONDRA**

5.000 persone di tutte le classi sociali hanno partecipato ieri in Trafalgar Square, a Londra, ad un pranzo intorno ad una tavola imbandita con cibi recuperati secondo i principi antispreco di Last Minute Market, spin-off dell'Alma mater rappresentato dal suo presidente Andrea Segre (nella foto), preside della Facoltà d'Agraria, intervenuto con il vescovo di Londra, Richard John Carew Chartres. Nel menù, patate "irregolari", carote "brutte" e prodotti freschi che sarebbero stati buttati dai supermercati della zona perché vicini alla data di scadenza o esteticamente non perfetti. "A Londra - ha detto il professor Segre - Last Minute Market ha portato la propria esperienza confrontandosi con simili realtà consolidate nel mondo anglosassone. Last Minute Market opera ormai in 40 città italiane recuperando cibo che altrimenti andrebbe distrutto.

