



UN PRANZO LAST MINUTE

di **Maria Chiara Sabato**
mariachiara.sabato@acl.i.it

Recuperare il cibo
non scaduto
dai supermercati
e renderlo disponibile
per chi non ne ha.

Questa l'idea,
semplice ed efficace,
del Last Minute
Market, progetto
che le Acli di Verona
hanno adottato e
diffuso nella provincia

Atre giorni dalla scadenza la Standa ritira yogurt e formaggi dagli scaffali. È il limite di tempo che si è data anche la Conad per i prodotti freschi, mentre per la Sma il ritiro dello scatolame avviene una settimana prima. Recuperare questo cibo ancora commestibile, altrimenti destinato all'inceneritore, e donarlo a chi ne ha bisogno è lo scopo del Last Minute Market, progetto ideato dall'Università di Bologna e poi adottato anche dalle Acli veronesi.

“In Italia lo spreco annuo di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabile ammonta a 1,5 milioni di tonnellate, pari ad un valore di mercato di 4 miliardi di euro”, si legge in un editoriale di *Terra e vita* di Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria di Bologna e inventore del Last Minute

Market. “Se si riuscisse a mettere in rete l'intero sistema di distribuzione del nostro Paese – continua lo studioso – si potrebbe recuperare tanto cibo da mettere a tavola quasi un milione di indigenti al giorno”.

Questo mercato *last minute* è nato nel 1998; dal 2005 il progetto è operativo anche a Verona, grazie alle Acli che coinvolgono associazioni, grossisti, supermercati, l'amministrazione comunale, 14 scuole e, caso unico in Italia, anche una caserma in cui vivono circa 1.000 persone. «La società che gestisce la mensa della caserma è la stessa che prepara i pasti per le scuole – spiega Piercarlo Roi, coordinatore del progetto per le Acli – Risolti i problemi di sicurezza, abbiamo recuperato in un solo anno 12.000 kg di pasti pronti. Mentre dalle scuole nel 2007 abbiamo

LO SPRECO FA STAR MALE

Intervista a MARIO, a cura di M. C. S.

Mario, 29 anni, è ospite della cooperativa "La Genovesa" per la quale lavora da 11 mesi. È stato segnalato dal Servizio tossicodipendenze della Asl per seguire un percorso terapeutico.

Prima cosa facevi per vivere?

Una vita per così dire "poco regolare". Lavori saltuari, amicizie legate al giro della "roba". Negli ultimi anni la ricerca della sostanza è stata l'unica cosa vera che ho fatto.

Di che ti occupi all'interno della cooperativa?

Seguo gli animali da cortile della Fattoria didattica. Mi occupo della loro alimentazione, della pulizia dei recinti, di far passeggiare i cavalli.

Cosa vuol dire per te lavorare?

In questi mesi sto riscoprendo il lavoro, dopo anni di precarietà legata alla mia storia di dipendenza. Il gusto di realizzare qualcosa di bello è immediatamente tangibile con un lavoro di questo tipo. Gli animali hanno bisogno di attenzioni quotidiane e ci rimandano le attenzioni che ricevono da noi.

E la raccolta last minute, che valore ha per te?

Il progetto di raccolta del cibo mi sembra un'iniziativa interessante. Noi ne abbiamo un vantaggio diretto, sia per le persone ospitate dalla struttura, sia per i nostri animali, attraverso i quali riusciamo a utilizzare i vegetali di scarto non più utilizzabili per la preparazione di pasti per le persone.

Che effetto ti ha fatto scoprire quanto cibo si getta via?

Mi sembra che ormai la società del consumo butti via ogni cosa con facilità. Ancor di più per quanto riguarda il cibo. Il problema è ora non tanto avere da mangiare, ma

produrre meno rifiuti possibili.

In questa logica ci sono però molte persone che vivono al limite della povertà. Vedere lo spreco e scoprire che molti hanno bisogno fa stare male.

Con la raccolta alimentare, è cambiato in qualche modo il tuo atteggiamento verso il cibo? Come?

Già in Comunità si fa un discorso di attenzione allo spreco e di contenimento dei consumi come forma di lotta all'inquinamento. La raccolta alimentare mi ha reso ancor più sensibile e spero che l'iniziativa si possa allargare ad altre strutture.

recuperato più di 15.500 chili di cibo pronto». Gli unici esclusi dal progetto, per ora, sono i ristoranti: «Le quantità recuperabili sono scarse – precisa Rois – e i tempi della raccolta incompatibili con l'ora della distribuzione dei pasti delle associazioni».

Ben visto dalle onlus, il progetto è attraente anche per i donatori: dal 2005, infatti, nel regolamento comunale sono previsti sconti sulla tariffa dei rifiuti, la Tia, per le "attività che aderiscono al progetto Last Minute Market promosso dal Comune di Verona" con una riduzione "proporzionale alla percentuale dei rifiuti avviati al recupero fino al tetto massimo dell'80%.

«Nel solo 2006 – ricorda Roi – la Conad ha risparmiato 1.400 euro e le scuole coinvolte 1.300». L'unica condizione per i donatori è di rilasciare una bolla con il peso e una fattura a zero al momento della consegna. «A volte le aziende do-





natrici ostacolano l'iniziativa perché temono di dover impiegare una persona per lo stoccaggio del materiale. Quando capiscono che non cambia nulla nelle loro attività, che risparmiano sui costi di trasporto delle merci all'inceneritore, che hanno miglioramenti di immagine e vantaggi fiscali, accettano di partecipare» racconta Fabio Salandini, presidente della cooperativa "La Genovesa", comunità terapeutica residenziale per il recupero e il reinserimento sociale di tossicodipendenti e alcolisti. Così continua Salandini: «Distribuiamo 50 pasti a pranzo e ci servono alimenti crudi da

cucinare all'interno. Le Acli ci hanno messo in contatto con i supermercati e con un grossista di frutta e verdura che ci fornisce parte della nostra alimentazione. Da lui prendiamo tutto l'inventario: frutta e verdura un po' ammaccata o avvizzita o fuori misura, come le angurie superiori ai 15 chili o mele troppo piccole. Da quando siamo entrati nel progetto risparmiamo ogni anno tra il 5 e il 7% della spesa alimentare che corrisponde a circa 5-6 mila euro. Senza contare il risparmio sulla spesa per gli animali cui diamo il fogliame».

Per ora le Acli lavorano solo su Verona,

ma per il futuro si pensa di estendere l'attività anche in altre province: Vicenza, Belluno, Mantova e Ancona. È questa, infatti, la prima condizione che ha posto la Fondazione Carverona per sovvenzionare il Last Minute Market. La seconda è quella di iniziare la raccolta di libri, semi, farmaci e anche dei prodotti ortofrutticoli che rimangono sul campo perché raccogliarli è troppo oneroso. «L'idea – conclude Roi – è quella di coinvolgere le Acli provinciali per "sfruttare" le loro conoscenze del territorio. Così gestiranno in autonomia il progetto».

FAME NEL MONDO, TI SALUTO!

www.lastminutemarket.org

Nel 2007 il progetto Last Minute Market ha recuperato in 14 città italiane 283 tonnellate di beni alimentari ancora consumabili. La loro distribuzione ha permesso alle associazioni benefiche di risparmiare 816.000 euro sull'acquisto di beni alimentari e di offrire gratuitamente 504.671 pasti,

sostenendo 2.206 persone. Nella sola Verona tra scuole caserma e supermercati sono stati recuperati in tutto 82.723 chili di alimenti.

Per gli ideatori del Last Minute Market, se in Italia partecipassero al progetto tutti i canali di vendita, inclusi i negozi al dettaglio e i ristoranti, si potrebbero re-

cuperare 238.278 tonnellate di beni alimentari pari a un valore di 882 milioni di euro che potrebbero aiutare 620.500 persone al giorno fornendo loro tre pasti quotidiani per un totale di 566 milioni di pasti.

Questo solo su scala nazionale. Se poi l'iniziativa si estendesse a livello planetario potrebbe essere risolto il problema fame per 12 miliardi di persone l'anno. Il doppio degli attuali abitanti della Terra.