



VERONA MERCATO: AI POVERI DATA FRUTTA E VERDURA INVENDUTA

A un anno dal suo avvio il progetto Last Minute Market, al centro [Mercati Mer 23 Dic 2009](#) agroalimentare di Verona, ha portato sulle tavole di persone indigenti 117 tonnellate di ortofrutta, altrimenti destinata al macero. Caccia: "Ridotti gli sprechi facendo del bene"



A un anno dall'avvio il progetto Last Minute Market presso il Centro Agroalimentare di Verona ha portato, con tutte le sicurezze igieniche e sanitarie del caso, centodiciassette tonnellate di frutta e verdura sulle tavole di persone indigenti e in difficoltà. Un risultato importante, considerato che quella merce, ancora idonea al consumo ma non più commercializzabile, sarebbe altrimenti finita al macero.

L'iniziativa messa in campo da Veronamercato, la società che ha la gestione e la proprietà del più grande Centro agroalimentare del Veneto, sviluppata con la collaborazione tecnico-scientifica dell'Università di Bologna e il supporto logistico delle Aci provinciali di Verona, è stata illustrata al Forum sul clima di Copenhagen quale esempio virtuoso di risparmio energetico e riduzione di emissioni nocive.

Il professor Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, non ha nascosto la sua soddisfazione. "Tutto è nato - ha ricordato - osservando la gran mole di scarti che ogni giorno vengono prodotti nel centro agroalimentare. Frutta e verdura che non sono nelle condizioni di poter essere immesse sul mercato, ma che sono perfettamente commestibili. Come fermare la catena dello spreco? Il primo passaggio ha visto il coinvolgimento dell'Azienda sanitaria territoriale, che garantisce sulla edibilità del prodotto. Poi si è dovuto risolvere l'aspetto fiscale: tutti i prodotti escono dal centro con relativa bolta d'accompagnamento. Terzo e ultimo aspetto: mantenere in equilibrio la domanda e l'offerta, per non creare sprechi".

Fondamentale, poi, il ruolo di filtro delle Aci Provinciali di Verona, cui è stato affidato il compito di individuare nel territorio veronese le associazioni, rigorosamente Onlus, cui vengono consegnate frutta e verdura. "Un passaggio che seguiamo in ogni dettaglio, per evitare che qualcuno cada nella tentazione di attivare mercati paralleli", ha tenuto a precisare Piercarlo Roi, segretario di presidenza.

I numeri, a un anno dal lancio dell'iniziativa, sono più che soddisfacenti, come ha evidenziato il presidente di Veronamercato, Riccardo Caccia: "Ridurre gli sprechi facendo del bene a un numero sempre crescente di persone, questo è il nostro obiettivo e direi che siamo sulla strada buona, considerando che le Onlus che beneficiano delle donazioni di 13 aziende sono passate nel primo anno di vita del Last Minute Market di Verona da sei a sedici. Per il 2010 ci proponiamo un obiettivo impegnativo: servire una trentina di associazioni Onlus".

Paolo Merzi, direttore di Veronamercato, pone l'accento sulla qualità dei prodotti: "Parliamo di frutta e verdura giunti al termine del ciclo commerciale, ma non ancora da gettare, che difficilmente gli indigenti sarebbero in grado di acquistare. Il vantaggio è quindi molteplice: l'operatore concessionario evita costi di smaltimento e beneficia della convenzione con Amia (la municipalizzata che si occupa della raccolta dei rifiuti, ndr); il soggetto che riceve i prodotti ortofrutticoli può migliorare e variare la propria dieta". I prodotti più regalati sono pomodori, mele, ananas, insalate, carciofi, patate, meloni e spinaci.

