

IL LAVORO DI «LAST MINUTE MARKET»

Voglio una vita recuperata

Come trasformare lo spreco in risorsa: dall'Università di Bologna un'iniziativa che riutilizza le merci invendute, ma ancora idonee al consumo, mettendole a disposizione dei più poveri

di Stefano Landi

Gli esperti lo chiamano progetto win-win. Senza esagerare con la traduzione, significa che da questo meccanismo alla fine tutti gli attori in gioco escono col sorriso. Trasformando lo spreco in risorsa, Last Minute Market riesce ogni anno a recuperare 890 tonnellate di cibo per un risparmio stimabile in due milioni e 240 mila euro e a salvare dai macero 90 mila libri, per un valore di 720 mila euro.

Last Minute Market (www.lastminute-market.org) nasce nel 1998 da un'idea del professor Andrea Segrè, attuale Preside della Facoltà di Agraria a Bologna, come attività di ricerca dell'Università. Dal 2004 diventa spin-off e oggi è una macchina imprenditoriale che impiega otto persone (tutti ex studenti del professore) nella sede all'Università di Bologna e che ha attivato iniziative in Italia (undici regioni, 40 progetti) e all'estero (Argentina e Brasile). Un circolo virtuoso in cui tutti ci guadagnano: le piccole (o grandi) imprese alimentari non devono smaltire i prodotti invenduti, le istituzioni pubbliche vedono diminuire l'implosione delle discariche di rifiuti, gli enti caritativi possono servire pasti, libri, medicinali a chi dalla vita ha poco altro da chiedere. È il for-profit che incontra il no-profit. Last Minute Market rende possibile il recupero delle merci invendute, che non hanno più un valore commerciale ma sono ancora idonee al consumo. Né scadute, né alla vigilia

della scadenza. Tutto ciò che viene raccolto viene messo a disposizione di enti e associazioni che assistono persone disagiate.

Il gruppo di lavoro di Last Minute Market non gestisce direttamente i beni recuperati, ma mette in contatto (e in sicurezza) i punti vendita e gli enti d'assistenza. Il meccanismo è talmente semplice da chiedersi perché nessuno ci abbia pensato prima. Ricerche condotte sul campo dimostrano come nei Paesi occidentali il 50 per cento del cibo prodotto, e ancora commestibile, vada distrutto ogni giorno. «Abbiamo scoperto l'acqua calda, ma per non scottarci le mani lavoriamo per renderla tiepida», racconta Andrea Segrè, responsabile del progetto fin dagli inizi. «Spiegare a tutti gli interlocutori che partecipano che c'è solo da guadagnarci e metterli in rete non è cosa così semplice: al supermercato non basta un incontro di cinque minuti con i numeri alla mano, ci vogliono mesi. Mettere d'accordo gli enti che devono ritirare i prodotti, significa coordinare il momento esatto in cui si devono presentare a ritirarlo, altrimenti l'ipermercato chiude».

Tutto è cominciato con i prodotti che i supermercati scartavano perché vicini alla scadenza o esteticamente danneggiati. Poi il recupero si è esteso ai libri stoccati nei magazzini delle case editrici e destinati al macero. I volumi recuperati finiscono nelle biblioteche delle scuole, delle carceri o vengono spediti alle comunità di italiani all'estero. Le iniziative più recenti di Last Mi-

nute Market sono dedicate ai prodotti farmaceutici da banco non commercializzati anche se ancora idonei, a quelli ortofrutticoli rimasti sul campo e al recupero dei pasti pronti non serviti nelle mense aziendali o in quelle degli ospedali. «La nostra mission non è solo rendere il recupero sostenibile, ma anche sensibilizzare l'apporto collettivo della gente all'efficienza e al risparmio: sul piano operativo, ma anche su quello educativo», spiega Segrè, che il 18 dicembre sarà al Summit di Copenaghen per illustrare l'impatto positivo sull'ambiente della sua iniziativa. Last Minute Market punta a radicarsi sul territorio nazionale. Già 40 città sono coinvolte, ma il 50 per cento delle attività si svolge ancora in Emilia Romagna, dove il progetto è nato ed è stato sostenuto dalle istituzioni.

L'idea però ha preso piede anche in Europa. Saranno in cinquemila domani, 16 dicembre, a Trafalgar Square nel cuore di Londra, a sedersi dalle 12 alle 14 sotto la colonna di Nelson a una lunga tavola imbandita di cibi «recuperati» dai supermercati. Carote storte, patate di dimensioni irregolari o sughi preparati con scatole di pelati ammaccate che altrimenti sarebbero finiti in discarica. Feeding the 5.000 è l'evento organizzato da Tristram Stuart, autore del libro «Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare» (Mondadori). Ovviamente quelli di Last Minute Market ci saranno. Sono l'unico caso italiano citato nel libro, oltre che un modello a tutt'oggi pionieristico nel resto d'Europa.



Mission riciclo Sopra, l'economista Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, ideatore e responsabile fin dalle origini di Last Minute Market. Il progetto, che si è trasformato in realtà imprenditoriale nel 2003, ha sempre avuto lo scopo di «trasformare lo spreco in risorsa», sostenendo che il 95% dei prodotti alimentari ritirati dagli scaffali dai commercianti, sia perfettamente consumabile. Con questo sistema ogni anno vengono smaltite 1,5 tonnellate di questi prodotti, pari ad un valore di mercato di 4 miliardi di euro



Il gruppo non gestisce i beni ma mette in contatto i negozi e gli enti d'assistenza

I NUMERI

40

Le città italiane in cui il progetto di Last Minute Market è già operativo

890

Le tonnellate di cibo recuperate da LMM nei primi 9 mesi dell'anno

90.000

I libri che ogni anno LMM salva dal macero e offre a scuole e carceri

