

Bologna

ECOLOGIA. IL SISTEMA PERMETTE DI NON BUTTARE VIA TONNELLATE DI CIBO



«È vietato sprecare» il comandamento futuro

Nel 1998 nasce in città l'idea di recuperare i prodotti non più vendibili ma ancora buoni da mangiare. L'intuizione del professor Andrea Segrè si trasforma nel Last Minute Market che funziona più a Ferrara che a Bologna. **di Gian Basilio Nicodù**

L'illuminazione può arrivare anche in un ipermercato, davanti a piramidi di merce destinate al macero: yogurt, formaggio, petti di pollo buoni da mangiare ma invendibili. Uno spreco. Si buttano via tonnellate di "ben di Dio" e c'è chi non riesce a far quadrare i conti ed apparecchiare, con il minimo energetico, la tavola. Anche a Bologna la "sazia", dopo Milano la città italiana che produce più reddito, dove non mancano gli "affamati". Per fortuna l'illuminazione del professor Andrea Segrè, nel 1998 come attività di ricerca dell'università bolognese, non si è sprecata ma trasformata in un progetto: il last

minute market. Oggi modello organizzativo che da Bologna è stato esportato in molte altre città italiane e in altre nazioni del mondo. Un successo perché permette di «Trasformare lo spreco in risorsa. Last Minute rende possibile il recupero delle merci invendute, che non hanno più un valore commerciale, ancora idonee per il consumo». Alla fine ci guadagnano tutti, (secondo la logica win-win, del tutti vincitori), sia le aziende che risparmiano nelle spese di smaltimento dei prodotti che le organizzazioni no-profit. Quelle che rimettono in circolo, per i più bisognosi, gli alimenti (ma non solo) che invece delle discariche trovano nuova vita a tavola. Effetto po-

Il modello permette di far risparmiare le ditte e garantire il rifornimento delle mense e delle tavole dei più bisognosi

» Scaffali pieni negli ipermercati, alcuni di questi prodotti finiscono nelle mense dei più poveri

sitivo anche per l'ambiente perché si producono meno rifiuti. Insomma un successo per il professor Segrè, preside di Agraria, che ha scritto il libro: «Elogio dello -spr+eco. Formule per una società sufficiente» mentre venerdì scorso ha presentato il volume «Non sprecare» del giornalista Antonio Galdo. Opera che riprende, cita ed esalta il progetto teorico poi pratico che ha preso vita a Bologna. **Dall'idea alla pratica è stata una vera impresa?** «Sembra semplice ma ci abbiamo messo degli anni per realizzarla. Per gli alimentari è fondamentale la sicurezza alimentare, poi i problemi della logistica: si deve consumare la

dove si vende, se no avresti bisogno di auto con refrigeratori, di volontari, gasolio. Il recupero non sarebbe economico, impossibile».

Questa rivoluzione è partita a Bologna ma sembra deluso della risposta della città?

«Nonostante sia nato qui, all'Università, ha trovato uno spazio relativo. Né il comune né il sistema distributivo, né il sistema di accoglienza l'hanno adottato per quello che può dare, a differenza di Ferrara, Verona dove funziona meglio. Sarà una questione di amministrazione, di sensibilità non so come spiegarlo. Ferrara è un laboratorio molto più avanzato, grazie anche all'amministrazione. Si recupera anche dalle pasticcerie, con dei risparmi notevoli. I cabaret con le paste si prendono direttamente e si portano poi alla mensa. Hera ha riconosciuto uno sconto fino al 39% della tariffa sull'igiene ambientale». Per sprecare meno sono necessarie le indicazioni della politica, (Segrè ricorda il discorso di Barack Obama sulla sobrietà e contro l'avidità), per dare più forza a questi progetti.

Necessari anche in tempi di crisi quando paradossalmente «aumentano i poveri e gli sprechi - dice Segrè - dovremmo riuscire ad eliminare gli uni e gli altri». ■