

# IL GIORNO. IL SOLE 24 ORE.COM

17 dicembre 2009

## **Il cibo avanzato in mensa va in aiuto dei più poveri**

di STEFANO CASSINELLI

— MANDELLO —

IL COMUNE di Mandello ha lanciato «Last minute market» per trasformare lo spreco in risorse. L'idea è quella di recuperare il cibo non consumato dalla mensa degli alunni della scuola primaria Sandro Pertini a favore del no profit. Nei primi giorni di avvio del progetto sono stati donati circa 120 chili pane, 125 chili di frutta, 2,5 chili di torte a favore della Nostra Famiglia di Mandello, un risultato più che soddisfacente. L'assessore Michela Maggi spiega che «non c'è spazio per lo spreco con il Last minute market, un progetto di solidarietà a favore degli enti assistenziali, concreto esempio di sviluppo sostenibile».

IL PROGETTO è messo in campo dal Comune in collaborazione con la società San Vincenzo de Paoli, l'associazione culturale Zoobazooka, insieme a Silea Spa e alla Fondazione della Provincia di Lecco. «L'obiettivo - sottolinea l'assessore - è il recupero del cibo non consumato dagli alunni della mensa della scuola Sandro Pertini per ragioni diverse ma ancora perfettamente salubri, mettendoli a disposizione ad enti caritativi del territorio. Per rendere possibile tutto ciò occorre attivare un servizio di tipo logistico che permetta di consegnare la merce prima possibile ai beneficiari che la riceveranno gratuitamente. La ditta Serist, che ha in appalto la mensa scolastica, ha da subito condiviso il progetto e collaborato alla sua realizzazione».

LAST MINUTE market è un progetto «win-win» per l'impresa, che donando gli invenduti riduce i costi di smaltimento dei rifiuti e può trarre vantaggi fiscali, per chi li consuma, ovvero chi è assistito dagli enti no profit, per le istituzioni pubbliche, che traggono benefici di carattere ambientale e sociale, vedendo diminuire il flusso degli scarti e migliorando l'assistenza alle fasce deboli della società. «In questo modo - dice la Maggi - si crea una rete solidale che fa assumere al bene invenduto un valore socio-assistenziale, oltre che relazionale. È un modo per coniugare le esigenze delle imprese con quelle del no profit, realizzando un'iniziativa di elevato valore etico e morale che contribuisce inoltre a sensibilizzare l'opinione pubblica sulla riduzione degli sprechi».