

La trovata di 7 laureati bolognesi, fornire ai poveri gli alimenti dei market che andrebbero buttati

Solidarietà: sì al cibo dell'ultimo minuto

Last minute market è la prima esperienza del genere in Italia

Ogni anno un ipermercato di medie dimensioni getta via 1.500 chilogrammi di generi alimentari invenduti. Nei 450 "iper" mercati italiani se ne vanno, invece, più di 40 mila tonnellate di cibo ancora commestibile, in grado di sfamare più di 100 mila persone. L'associazione fa da tramite fra le grandi catene di distribuzione e la popolazione indigente, valorizzando gli alimenti invenduti. Destinatari dell'iniziativa sono case-famiglia con bambini in affido, comunità che assistono ragazzi disabili, case d'accoglienza per ragazze madri ed ex-prostitute, ma anche parrocchie e la mensa Caritas di Bologna

Ogni anno in Italia si buttano e si sprecono molti alimenti. Ogni anno un ipermercato di medie dimensioni getta via 1.500 chilogrammi di generi alimentari invenduti. Nei 450 "iper" mercati italiani ogni anno se ne vanno invece più di 40 mila tonnellate di cibo ancora commestibile, in grado di sfamare più di 100 mila persone. Ma oggi, un minuto prima che verze, lasagne e vitello tonnato finiscano nel cassonetto, può accadere un miracolo. Per lo meno alla Coop Adriatica, ipermercato di Villanova di Castenaso (Bo). Il merito va ascritto a un gruppo di 7 laureati e studenti della facoltà di agraria dell'Università di Bologna; che non si sono accontentati delle "torte" dei grafici con cui hanno reso più commestibile la propria ricerca, ma hanno deciso di fare in modo che le torte, quelle vere, non marcissero in un cassonetto. Nata nel 2001, l'associazione "Last Minute Market"

e la prima esperienza organizzata, Banco Alimentare a parte, che intende fare da tramite tra grande distribuzione e associazioni, comunità, organizzazioni di volontariato distribuendo (e valorizzando) gli alimenti invenduti. Luca Falasconi, presidente, ne spiega la portata: «Coop Adriatica non è che il primo passo. Dall'inizio del 2004 sia Coop che altre catene come Finiper e Bennet potrebbero riprodurre l'iniziativa nel loro contesto territoriale». Il cibo-risparmio è un affare di quartiere. Sono infatti le associazioni che ricadono in un ipotetico bacino d'utenza dell'Ipermercato a essere beneficiate. «Un modello - aggiunge Falasconi - che riduce al minimo la movimentazione della merce, visto che si tratta di prodotti freschi e freschissimi». I destinatari sono case-famiglia con bambini in affido, comunità che assistono ragazzi disabili, case d'accoglienza per ragazze madri ed ex-prostitute, ma anche parrocchie e

la mensa Caritas di Bologna usufruiscono del "cibo dell'ultimo minuto". La maggior parte dell'invenduto è composto da ortofrutta, poi da carne e salumi e prodotti "fuori frigo" (biscotti, merende, pasta, ecc...). L'associazione raccoglie e suddivide l'invenduto (il 63 per cento del quale ha tutti i crismi per essere usato per la nostra alimentazione), all'interno dell'ipermercato, tenendo conto degli Enti a cui si rivolge, nonché del numero e del tipo di persone assistite. Per ricevere gli alimentari con tanto di bolla di accompagnamento, gli enti devono solo presentarsi di persona. L'ipermercato abbate così i costi di smaltimento e beneficia di deduzioni e detrazioni fiscali, oltre ai vantaggi in termini d'immagine. Da un "iper" di 5 mila mq possono essere ricavati da 250 a 300 pasti al giorno. La distribuzione è quotidiana. "Last Minute market" guarda anche a Sud del mondo: sono in corso contatti con il governo brasiliano

no nell'ambito del progetto "Fame zero" promosso da Lula, per provare ad adattare questo modello alla grande distribuzione brasiliana. Nel mondo di chi recupera il cibo in eccedenza c'è oggi grande fermento. Niente che stia andando a male, anzi. Una normativa apre nuove prospettive. C'è una normativa, ribattezzata, La "Legge del Buon Samaritano", che permette oggi alle associazioni di ricevere i prodotti come se fossero il consumatore finale, esentando così da responsabilità i donatori, potrebbe infatti rendere più semplici le procedure.

Il Banco Alimentare, branca italiana della Federazione europea dei banchi alimentari e membro di Compagnia delle Opere non profit, 43.640 tonnellate di cibo distribuite nel 2002, ne è stato tra i promotori. Il suo presidente don Mauro Inzoli, che di scatoloni ne ha visti

tanti, ne spiega l'importanza: «La Legge del Buon Samaritano apre una nuova frontiera: recuperare le eccedenze di fresco e metterle a disposizione di mese, ma anche e soprattutto dei poveri isolati, quelli soli a casa o che non vogliono andare alle mense dei poveri». Un'opportunità e un problema organizzativo da affrontare in sinergia con le reti di distribuzione.

«Fino ad oggi Banco Alimentare si è rivolto a 200-250 grandi industrie - prosegue Inzoli - ma ce ne sono anche 3 mila più piccole che non riusciamo a raggiungere. Con una organizzazione più capillare potremmo mettere a disposizione fino a tre volte le quantità odierne di cibo». Un indubbio vantaggio per qualsiasi ente pubblico che fosse tanto lungimirante da contribuire alla movimentazione delle merci. «Per ogni euro investito si riuscirebbe a distribui-

re fino a un valore in cibo di 50-70 euro». Poi una piccola stoccata al governo: «Dopo la finanziaria del Governo D'Alema, che stanziava 20 miliardi all'anno per le povertà estreme, non un euro è stato più stanziato su questo capitolo». E gli Enti locali? Solo un esempio. Nonostante una mozione approvata dal consiglio comunale di Milano, proponente Maurizio Baruffi dei Verdi, l'azienda comunale che gestisce la ristorazione scolastica, "Milano Ristorazione", per ora sta alla finestra. Dichiarata con una punta di imbarazzo Luca Radice: «Siamo sensibili agli avanzi ma dobbiamo risolvere diversi problemi tecnici. Le commissioni mensa delle scuole ci sollecitano, ma la strada è soprattutto quella di combattere gli sprechi all'origine. Siamo comunque aperti alle proposte delle associazioni nei termini di legge».



L'associazione raccoglie e suddivide l'inventario (il 63 per cento del quale ha tutti i crismi per essere usato per la nostra alimentazione), all'interno dell'ipermercato, tenendo conto degli Enti a cui si rivolge, nonché del numero e del tipo di persone assistite. Per ricevere gli alimentari, con tanto di bolla di accompagnamento, gli Enti devono solo presentarsi di persona