

VareseNews

Frutta e spaghetti "last minute" e il pranzo gratis è servito

Pubblicato: Mercoledì 9 Agosto 2006

✖ Si parte dal cibo: yogurt, pasta, riso, carne, pesce, frutta, dolci, pane e verdure, se gli ingranaggi girano bene si può arrivare anche ai libri e ai medicinali. Il tutto con una sola regola: **ragionare prima di buttare**, fare dello spreco una risorsa. È la filosofia del "**Last minute market**", il progetto ideato da **Andrea Segré**, preside della **Facoltà di ingegneria agraria dell'Università di Bologna**, che a poco a poco si sta allargando in tutta Italia, e che è arrivato anche in provincia di Varese, al Basso Verbano in particolare.

Il meccanismo, una volta avviato, è semplice: i prodotti che, per i più svariati motivi, i negozi ritirano dal mercato prima della scadenza vengono recuperati e riutilizzati dove "ciò che passa in convento" è ben apprezzato. «L'esempio classico è quello dello yogurt e dei latticini – spiega **Enzo Scudieri**, referente del progetto e responsabile dell'Ufficio di piano di **Sesto Calende** -, per legge i negozianti dovrebbero togliere dagli scaffali i prodotti che presentano una data di scadenza inferiore ai tre giorni. Prodotti di buona qualità, assolutamente non scaduti che possono essere ancora consumati al posto di essere, come invece avviene, buttati. Così vengono raccolti e distribuiti alle mense delle associazioni e dei centri di assistenza».

✖ Una catena che in città come Bologna, Modena, Ferrara e Verona sembra funzionare bene e in modo autonomo. **La sfida vera sta dunque nel riuscire a compiere i primi passi**: contattare i negozianti, ricevere la disponibilità da parte dei supermercati, scegliere i destinatari, mettere in piedi **un circuito in grado di gestirsi da sè**. «Per il momento siamo ancora nella fase di programmazione – ha aggiunto Scudieri – stiamo mappando il territorio e individuando i possibili attori. Abbiamo presentato l'iniziativa alle associazioni di volontariato sestesi e alle Caritas degli altri comuni coinvolti, ma l'idea è quella di far partecipare molti più soggetti e di riuscire ad espandersi anche negli altri paesi del nostro distretto».

In questo primo step avviato nel mese di luglio sono impegnati, oltre a **Sesto Calende**, anche i comuni di **Varano Borghi** e di **Travedona Monate** in collaborazione con il **Distretto Socio-Sanitario ASL** e con la consulenza scientifica della **Cooperativa Carpe Cibus** e del **Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie dell'Università di Bologna**.

«Se la prima fase del progetto, quella che coinvolge il settore alimentare, andrà in porto – ha concluso Scudieri – penseremo ai libri. È possibile infatti recuperare l'invenduto delle case editrici per arricchire le biblioteche, in particolare per quanto riguarda i volumi per bambini, degli ospedali o delle scuole. Lo stesso discorso può valere per il recupero dei medicinali. I progetti sono utili e possibili, la difficoltà sta nel riuscire a farli partire».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it