

Otto tonnellate di pane e verdura salvati dalla rete "antispreco"

Pubblicato: Lunedì 20 Febbraio 2012



Il **Distretto di Sesto Calende** ha presentato oggi i risultati di "**Last Minute Market**", il progetto nato nel 2006 per evitare gli sprechi di generi alimentari e creare un circuito solidale. Una catena virtuosa che ha permesso di recuperare **nel 2011 più di ottomila chili** – 8.884,50 per la precisione – di prodotti (da forno e panetteria, ortofrutticoli freschi e prodotti a lunga conservazione). Si tratta di alimenti che generalmente vengono scartati perché, nonostante non ancora scaduti, sono troppo vicini alla data di consumazione per essere venduti.

Nel Distretto di Sesto Calende il progetto **e' operativo dal 1° dicembre 2006** e ormai da quattro anni, grazie all'adesione di diverse organizzazioni commerciali – grandi e piccole – vengono regolarmente donati prodotti alimentari a quattro Comunità assistenziali presenti sul territorio, e a varie associazioni che si occupano di assistenza a famiglie e persone bisognose.

«I chilogrammi di prodotti recuperati e donati in questi anni sono aumentati notevolmente – spiega **Enzo Scudieri**, coordinatore del progetto – siamo passati infatti da quasi due tonnellate donate nel 2007 alle 9 tonnellate di quest'anno. Ugualmente **e' in continuo aumento il numero delle famiglie che vengono seguite dai vari enti, anche in considerazione del particolare difficile momento di crisi economica che il paese sta attraversando. Nel 2011 le famiglie seguite sono state circa un centinaio, e le richieste di aiuto che arrivano ai servizi sociali e alle associazioni sono sempre tante. Per questo motivo quindi siamo sempre alla ricerca di nuove adesioni di "donatori", ovvero supermercati e negozi al dettaglio che vogliono aderire al progetto donando i propri prodotti invenduti**».



Il progetto – Ideato dal Professor **Andrea Segré** Preside della Facoltà d'Agraria di Bologna, Last Minute Market si basa sul convincimento che quanto viene smaltito nel normale ciclo dei rifiuti può, almeno in parte, rivelarsi utile e consumabile, realizzando così un sistema virtuoso grazie al quale vengono recuperate eccedenze da imprese alimentari – ipermercati, supermercati e bar – facendole arrivare direttamente sulla tavola di persone svantaggiate. Il meccanismo è concettualmente semplice: le imprese risparmiano sui costi di smaltimento e gli enti assistenziali ricevono cibo gratuitamente mentre l'intera collettività beneficia di un ambiente più sano. Si promuovono così valori etici e si innesca un'economia solidale basata su una concreta azione di sviluppo sostenibile.

Last Minute Market è promosso e coordinato dall'Ufficio di Piano dell'Ambito Territoriale di Sesto Calende per conto dei 13 Comuni del Distretto, in accordo con l'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Varese – distretto di Sesto Calende, che garantisce il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Come tutti i progetti Last Minute Market, si avvale della consulenza di Last Minute Market srl, spin off dell'Università di Bologna.

Il progetto vede la partecipazione dei seguenti punti vendita in qualità di **donatori**:

Carrefour di Gavirate; Il Gigante di Daverio; Panificio I Frutti del Grano di Sesto Calende; Ortofrutta L'Arcobaleno di Angera; Panificio Monolo di Sesto Calende

Aderiscono all'iniziativa in qualità di **beneficiari**:

Comune di Taino; Comune di Ispra; Comune di Sesto Calende; Associazione Noi con Voi – San Vincenzo – Sesto Calende; Comunità Alloggio "La Casa" di Taino; Cooperativa Il Granello di Vergiate; Residenza per persone con disabilità di Sesto Calende Casa Adele di Comabbio CAV – Centro Aiuto alla Vita – Sesto Calende Coop. Lotta contro l'Emarginazione

Per ulteriori informazioni, e per la richiesta di adesioni è possibile contattare il numero 0331.928190 oppure visitare il sito www.ambitosocialesestocalende.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it