

Consultate il sito di [Lastminutemarket](#) per scoprire come recuperare le merci invendute.



L'ultimo minuto evoca nel mondo del calcio l'estrema possibilità di ribaltare un risultato. Il gol segnato all'ultimo minuto è il più spettacolare, che libera le emozioni più forti, proprio per un'azione risolutiva oramai insperata. Il "Last Minute Market", il cibo salvato all'ultimo minuto, è un'invenzione di Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'università di Bologna, che si basa su un'idea molto semplice: prelevare l'invenduto dei supermercati e donarlo a chi ha bisogno; cibo, insomma, ancora commestibile ma non commerciabile, che viene distribuito a enti caritativi. La data di scadenza troppo vicina, una confezione difettosa,

ALL'ULTIMO minuto

Da spreco a dono. La parola del cibo nell'esperienza del Last Minute Market

un cellophane bucato, una pesca ammaccata: sono mille i motivi per cui finiscono nel cassetto dell'immondizia centinaia di migliaia di alimenti.

Si calcolano 240 mila tonnellate l'anno di prodotti alimentari non avariati e, calcolando tutte le ecedenze, si arriva a 6 milioni di tonnellate di beni scarta-

ti che potrebbero sfamare ogni anno 3 milioni di persone in Africa. E le famiglie non sono da meno nella classifica degli sprechi. In un anno ogni italiano getta nella pattumiera 27 chili di cibo: il 15 per cento del pane e della pasta acquistati, il 18 per cento della carne e il 12 per cento di frutta e verdura.

Eppure, capì Segrè, lo spreco può essere messo in fuorigioco. Come? Trasformandolo in risorsa. Osservando, per motivi di studio insieme ai suoi studenti, tutte le fasi di lavorazione in un ipermercato, capì che era conveniente per tutti fermare il prodotto prima che diventasse un rifiuto. Così le imprese risparmiano in tasse e in costi di smaltimento. L'ambiente si tutela da ulteriore immondizia. Innumerevoli enti non profit ricevono cibo risparmiando sui costi delle mense e investendo più risorse in beni e servizi. «I prodotti invenduti – spiega Segrè – sono un fallimento del mercato. Noi ne ribaltiamo la logica trasformandoli in dono». Oggi "Last Minute Market" ha attivato 42 progetti in una decina di regioni italiane e ha ampliato il suo campo d'azione non solo al cibo, ma anche ai farmaci, ai libri, alle sementi, ai frutti non raccolti nei campi e destinati a marcire.

Insomma, Segrè e i suoi studenti hanno trovato la quadra per bilanciare le eccedenze del mercato. «Serve un patto – sottolinea – che coinvolga imprese, istituzioni, mercati e consumatori». ■