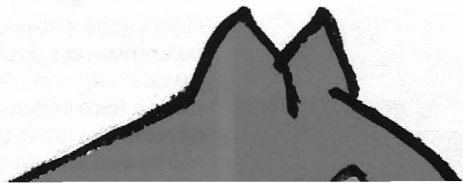


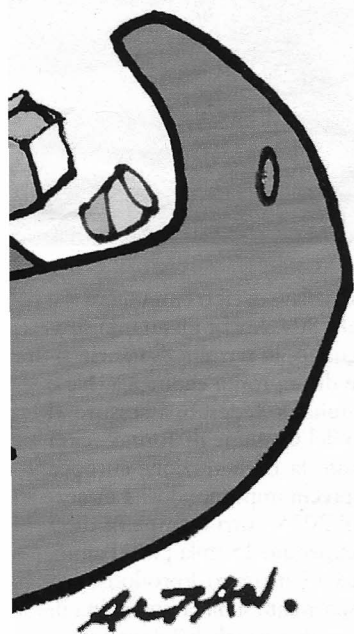
Società Imprese sociali

**SPRECO
ZERO**



Cibi. Medicine. E pure libri. Ancora buoni e nuovi, e però destinati al macero perché inutilizzati o scaduti. Ora cento sindaci, d'accordo con Last Minute Market, si sono impegnati a recuperarli. Con un facile sistema

DI DANIELA CONDORELLI



Cento sindaci del Nord-Est si sono dati appuntamento a Trieste, il 29 settembre. Per la prima giornata contro lo spreco alimentare, organizzata da Last Minute Market e ospitata da Trieste Next, il salone europeo dell'innovazione e della ricerca scientifica. Obiettivo: firmare una carta, mettere nero su bianco l'impegno a sostenere le organizzazioni che recuperano i cibi invenduti, semplificare le etichette, istituire un osservatorio nazionale per ridurre gli sprechi. In sostanza, mettere in pratica la risoluzione votata dal Parlamento europeo lo scorso gennaio per dimezzare lo sperpero degli alimenti entro il 2025. L'avanguardia dei primi cittadini è guidata da Last Minute Market, la società nata nove anni fa dall'università di Bologna che si occupa di recuperare cibo e farmaci destinati allo smaltimento, consegnandoli a enti e associazioni che li distribuiscono a chi è in difficoltà. Comincia quasi dieci anni fa la storia dell'organizzazione che ha dichiarato guerra allo spreco, sul retro di un supermercato di Bologna, quando uno studente che lavora lì porta il suo professore a vedere cosa succede dove arrivano le merci. Quel professore è Andrea Segrè, oggi preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e presidente di Last Minute Market. «Una scena difficile da dimenticare: gli yogurt ritirati dagli scaffali avevano ancora almeno 48 ore di vita, c'erano pacchetti di pasta con spaghetti rotti, altri con la scatola soltanto danneggiata per un colpo, ceste di arance di cui una sola ammuffita. E non si potevano toccare, erano tutti prodotti destinati allo smaltimento, con i suoi costi economici, ambientali e sociali», racconta. Sì, perché nel momento in cui la mano del consumatore scarta la confezione di mozzarella più vicina perché scade prima, quella mozzarella diventa un rifiuto.

Per individuare un modello che potesse allungare la vita di quei prodotti, il professore e i suoi studenti hanno condotto analisi, ricerche, tesi; hanno inventariato per due anni le eccedenze di un ipermercato dimostrando che erano perfettamente consumabili. E hanno creato la cooperativa Carpe Cibus, poi trasformata in Last Minute Market. Tra i fondatori c'era il giovane Matteo Guidi: «Il nome ha un duplice significato. Si riferisce a un mercato dell'ultimo minuto e al mercato degli ultimi, i più indigenti. La nostra impresa offre un servizio di consulenza per mettere insieme i diversi attori della storia: il supermercato che deve gestire le eccedenze oppure l'ospedale che avanza dei pasti, con le associazioni interessate a recuperarli, ma anche con la Asl che presidia le norme igienico-sanitarie. Siamo facilitatori: creiamo una rete locale costituita da imprese, istituzioni e terzo settore. Mettiamo a punto le procedure logistiche, sanitarie, amministrative, individuando gli enti e offriamo una supervisione». Tutto per far sì che ciò che avanza o viene scartato non diventi un rifiuto, ma abbia una seconda chance. «Abbiamo lavorato molto sul modello per rendere la raccolta sostenibile e applicabile dal punto di vista sanitario, fiscale e normativo», aggiunge Segrè, co-autore insieme a Luca Falasconi di «Il libro blu dello spreco in Italia: l'acqua» (Edizioni Ambiente) e del precedente «Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo». Nei saggi, dati alla mano, denunciano che un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano viene

perduto o sprecato. Per un valore di 1,3 miliardi di tonnellate l'anno.

Il sistema, oggi applicato in oltre 40 città, è a chilometro zero: «Non ci devono essere spostamenti, tutto deve avvenire nel raggio di pochi chilometri, altrimenti il recupero non è più sostenibile», aggiunge Segrè: «Non abbiamo né mezzi né magazzini, non siamo noi a ritirare la merce, ma facciamo incontrare chi ha ►

Chi sperpera di più

LO SPRECO NELLA DISTRIBUZIONE NEL 2010

Vendita	Quantità recuperabili (tonnellate)
Cash & Carry	4.850
Ipermercati	52.920
Supermercati	136.611
Piccolo dettaglio	73.518
Totale	267.099

Per un valore di 1.018.015 euro di valore di prodotti recuperabili (valore al Kg. 3,8 euro)

Fonte: Last Minute Market



Pistoia, prima in social business

Pistoia è la prima "Social business city" d'Italia e la terza al mondo. A dare questo riconoscimento alla città toscana è stato il premio Nobel per la pace Muhammad Yunus. Fondatore della Grameen Bank, la banca nata per concedere prestiti a chi è escluso dai canali tradizionali di credito, lo scorso 11 luglio Yunus ha consegnato al sindaco Samuele Bertinelli il riconoscimento "Pistoia social business city", che segna l'avvio ufficiale del programma triennale di promozione dell'imprenditoria sociale sul territorio pistoiese, realizzato dal Yunus social business centre University of Florence insieme alla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e alla Fondazione Un Raggio di Luce onlus.

Diventare una social business city significa scegliere il business sociale, essere cioè un'impresa economicamente sostenibile, ma che risponde ai bisogni del territorio: dall'assistenza agli anziani all'occupazione dei giovani, alla salvaguardia dell'ambiente. Il programma elaborato dallo Ysbucf per Pistoia prevede formazione per studenti, consulenze agli imprenditori e amministratori che vogliono investire in quest'economia nuova, assistenza tecnica per l'avvio dei progetti, coinvolgimento dell'associazionismo. Il programma prevede uno stanziamento di oltre 300 mila euro per realizzare lo start-up di tre imprese sociali.

Per informazioni: Yunus social business centre University of Florence, sbflorence.org, tel. 0574/602561.

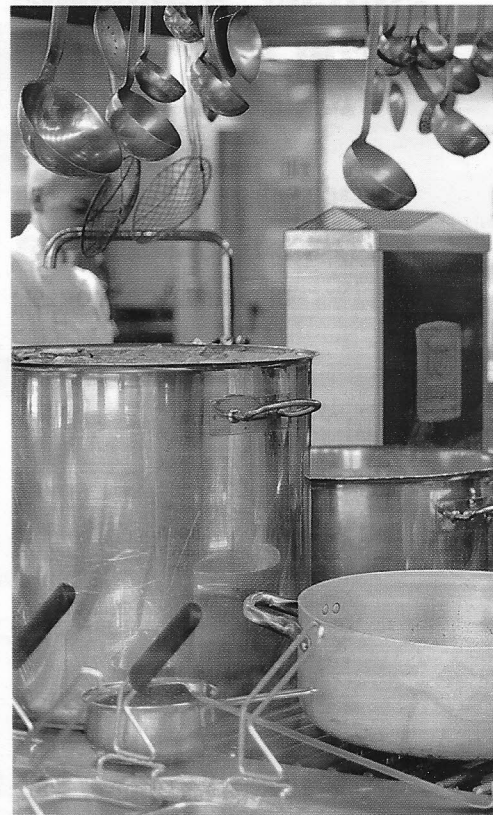
un surplus da smaltire con i consumatori senza potere d'acquisto, le imprese for-profit che devono affrontare i costi di smaltimento e gli enti no profit. Il bene recuperato diventa così un bene relazionale. E si dimostra che l'economia può ripararsi da sola». Il professore ricorda gli esordi: «All'inizio non è stato semplice. Ero già pronto con il mio cucchiaino ad assaggiare lo yogurt prima che venisse buttato, quando mi hanno fermato: non si può, caro professore, è un rifiuto. Ci sono voluti tre anni, tre tesi di laurea e un lungo lavoro sui manuali di controllo igienico-sanitario perché quello

yogurt, tolto dallo scaffale del supermercato, potesse aspettare in un frigo l'addetto della Caritas».

Si definiscono foodbuster, cacciatori di cibo: «A tutti dimostriamo che partecipando a questo gioco hanno qualcosa da guadagnare». Un supermercato di 2 mila metri quadrati che recupera le eccedenze evita 15 mila chili di rifiuti l'anno, salva prodotti per un valore di 45 mila euro, aiuta 25 persone al giorno. E, grazie alle analisi delle procedure dei giovani di Last Minute Market, impara anche dove sono le falle. «Il primo IperConad con cui abbiamo lavorato get-

Aziende alla carica

Una per ogni giorno dell'anno: sono 365 in Italia le aziende che hanno assunto la forma giuridica di "impresa sociale". Ma il potenziale di imprenditoria sociale nel nostro paese conta oltre 120 mila realtà. Tante sono, infatti, quelle che rispondono ai criteri della legge 118/05, che definisce sociale l'impresa che ha come oggetto lo scambio o la produzione di beni e servizi di utilità sociale. È quanto emerge dal rapporto "L'impresa sociale in

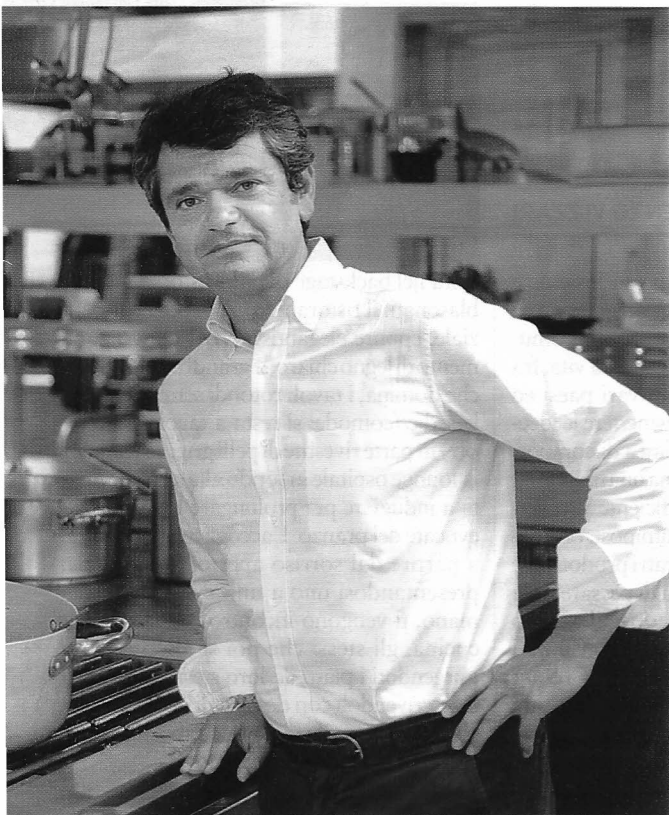


tava 150 tonnellate di cibo l'anno, ora si è assestato sulle 80». Anche gli amministratori guadagnano: in termini di risorse risparmiate e di impronta ecologica. Ne è convinta Giuliana Tedesco, assessore al Commercio del Comune di Torino, città che ha firmato la Dichiarazione europea contro gli sprechi impegnandosi a dimezzarli entro il 2025. Altri esempi: in dieci scuole si recuperano 15 mila pasti l'anno, in 11 farmacie 15 mila euro di prodotti. Con le risorse risparmiate si ha la possibilità di assumere. «Negli ospedali di Bologna recuperiamo 90 pasti al giorno, per 90 mila

Italia", pubblicato da Altraeconomia e redatto da Iris Network, la rete nazionale degli Istituti di ricerca sull'impresa sociale. Gli imprenditori sociali sono coloro che reinvestono le eccedenze a fini sociali, creano e sostengono un beneficio per la comunità in cui agiscono, vanno alla ricerca di modelli sostenibili e coinvolgono i cittadini nei processi decisionali. Imprenditori illuminati, che gestiscono il non profit con i criteri dell'impresa oppure

migliorano gli standard di vita e credono nell'integrazione di fasce deboli. Ancora, sono coloro che utilizzano competenze di business per ottenere benefici sociali e ambientali. Come fa Last Minute Market, che all'estero viene chiamata a portare la sua esperienza ai meeting di imprenditoria sociale come la tre giorni OxfordJam che si è tenuta a marzo in Gran Bretagna. In Italia, una finestra aperta sull'imprenditoria sociale è garantita

dall'Osservatorio Make a change, (makeachange.it), che raccoglie le esperienze più significative divulgando i modelli di business sociale sostenibile. In collaborazione con Iris Network e gruppo Vita, Make a change promuove il premio Imprenditore sociale dell'anno che per il 2011 è andato a Emilio Cuomo, direttore del Consorzio Elettrico di Storo (Trento). Sul sito sono aperte le candidature per l'edizione 2012.



euro l'anno», racconta Segrè. «Vanno alla cooperativa La Rupe che assiste ex alcolisti ed ex tossicodipendenti e così è riuscita ad assumere Luigi, che ora segue il progetto e organizza eventi».

«Applicando lo stesso principio si può recuperare tutto», aggiunge Guidi: «Non solo il cibo che deperisce, ma i libri, i farmaci. Nascono così Last Minute Market - "Harvest", per frutta e verdura rimaste nei campi, "Catering", per i pasti recuperati dalla ristorazione collettiva, "Book", per i libri destinati al macero e "Pharmacy" che si occupa di far-

migliaia di copie che aveva in magazzino. Sarebbero andate al macero.

Ma il vero obiettivo di Last Minute Market è un altro: lo "spreco zero". Non solo per le eccedenze, ma a casa nostra: dove un terzo di ciò che acquistiamo passa dal frigo alla spazzatura. In Europa, denuncia un rapporto della Commissione europea, ognuno di noi butta 179 chili di cibo l'anno. Basterebbe accorgersi dell'atteggiamento bulimico negli acquisti, pianificare la spesa, organizzare meglio il frigorifero, per risparmiare fino a 1.700 euro l'anno, se si considera che ogni famiglia

A casa un terzo di ciò che acquistiamo passa dal frigo alla spazzatura. Pianificando meglio la spesa, potremmo risparmiare fino a 1.700 euro all'anno

ANDREA SEGRÈ. NELL'ALTRA PAGINA: BAR-RISTORANTE "SPRECO ZERO" A BOLOGNA

maci da banco e para-farmaci. A Ferrara il progetto "Ancora utili" ritira i farmaci di fine cura, quelli non ancora scaduti ma che si lasciano nei bidoncini davanti alla farmacia perché la cura è stata sospesa: dopo un accurato controllo qualità vengono dati alla cooperazione internazionale. Lo scorso anno un editore di libri per ragazzi ha destinato a comunità di minori

italiana ne spende 6.270 l'anno per la spesa. Insalata e pane sono ciò che si butta di più: fino a metà dell'insalata acquistata e a un terzo del pane, secondo uno studio di Wrap, l'associazione inglese Waste & Resource Action Programme. Last Minute Market ha contribuito a promuovere l'anno europeo contro lo spreco alimentare, proclamato per il 2014 dal Parlamento europeo, ha messo a punto una Dichiarazione contro lo spreco sottoscritta da operatori, studiosi ed europarlamentari (tra gli altri, Dario Fo, Margherita Hack, Piergiorgio Odifreddi, Piero Angela, Milena Gabanelli). Ancora, ha ideato il marchio "a spreco zero", che certifica l'adozione di procedure e sistemi di controllo per ridurre i consumi, gestire al meglio i rifiuti e allungare la vita dei prodotti. Infine, ha promosso la campagna col logo di Altan (quella che illustra questo servizio) unannocontrolospreco.org, fino al 9 settembre al Festivalletteratura di Mantova.

Obiettivo spreco zero è un po' come dire che i ragazzi di Last Minute Market lavorano per non avere più lavoro. «Ci inventeremo qualcos'altro», replicano loro: «Non siamo nati per dare gli avanzzi dei ricchi ai poveri, ma per liberare risorse e creare opportunità. Siamo un laboratorio sociale economico, poco business e molto social». ■