

**PESO IDRICO**  
L'AVVER RECUPERATO  
755 TONNELLATE  
DI PRODOTTI  
DESTINATI A DIVENTARE  
IMMONDIZIA SIGNIFICA  
ANCHE NON AVER  
SPRECATO 1 MILIONE  
650MILA METRI CUBI  
DI ACQUA, QUELLA  
UTILIZZATA PER LA  
LORO PRODUZIONE



# I PALADINI DELLA BATTAGLIA ANTISPRECO ALLA CONQUISTA DI MILLE CITTÀ

LA CAMPAGNA «LAST MINUTE MARKET», LANCIATA NEL 2010 A BOLOGNA PER DISTRIBUIRE A CHI NE HA BISOGNO LE MERCI QUASI SCADUTE DEI SUPERMERCATI, SI ALLARGA. CON UN OBIETTIVO AMBIZIOSO

di **ANTONIO CIANCIUOLO**

**R**OMA. Uno yogurt senescente, ormai vicino all'ultimo giorno di vita. Una lattina sfregiata da un frontale con un pacco di riso. Una confezione di succhi d'arancia uscita malconcia da un volo dal quarto ripiano. Prodotti senza più volto commerciale: zero valore marketing, ma l'anima intatta.

Nell'era del primato della forma sulla sostanza, della vista sugli altri sensi, sembravano oggetti condannati al declino, vecchi da rottamare. Adesso alle merci menomate nell'aspetto, ma sempre valide, si offre un destino diverso. Invece di andare ad appesantire i conti della collettività trasformandosi in spazzatura da smaltire, possono essere messe a disposizione di chi ne ha bisogno. L'idea, lanciata da Last Minute Market, una società creata da docenti dell'Università di Bologna, è stata prima sperimentata in piccoli centri, poi ripresa dal Parlamento dell'Unione Europea, e ora, dopo aver conquistato decine di città italiane, punta a diventare operativa in mille comuni entro fine anno.

L'accelerazione nasce da due spinte. La prima è l'intreccio tra la crisi economica e una lettura del recupero in chiave di economia ecologica: sperperare risorse mentre tutti tirano la cinghia è una contraddizione stridente. La seconda è il dialogo tra volontariato e strutture pubbliche, che aiuta la politica a ritrovare un rapporto con il territorio.

«C'è chi preferisce sottolineare solo l'aspetto etico della battaglia contro gli sprechi» spiega Andrea Segrè, economista alla guida della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e fondatore di Last Minute Market. «Ma così si rischia di arrivare al paradosso: più si butta meglio è, perché in questo modo si possono sfamare più persone bisognose. È un ragionamento che >>>



**PASTI** UNA MENSA DELLA CARITAS A ROMA. GLI ESPERTI HANNO CALCOLATO CHE LO SPRECO DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI, BUTTATI PERCHÉ QUASI SCADUTI O CON CONFEZIONI AMMACCATE, POTREBBE SFAMARE TUTTA LA SPAGNA

SOTTO,  
UN DISEGNO  
DI **ALTAN**  
CHE ILLUSTRÀ  
LA CAMPAGNA  
ANTISPRECO  
DI LAST MINUTE  
MARKET.  
UNA SOCIETÀ  
CREATA TRE ANNI FA  
DA DOCENTI  
DELL'UNIVERSITÀ  
DI BOLOGNA





non fa i conti con l'impatto complessivo dello spreco, che io considero la misura del fallimento del mercato. In Italia, assieme agli alimenti, gettiamo via risorse pari allo 0,72 per cento del Pil: più di metà di quello che investiamo nella ricerca. Non è tollerabile».

Mettendo assieme la spinta etica, la spinta economica e la necessità di difendere la coesione sociale di fronte a una crisi economica arrivata al quinto anno, la campagna lanciata da Last Minute Market nel 2010 comincia così ad allargare il suo orizzonte. E già trecento sindaci, tra cui quelli di Napoli, Bologna, Parma e Torino, hanno deciso di firmare il manifesto contro lo spreco aderendo all'iniziativa partita il 29 settembre da Trieste, una delle città più impegnate in questa battaglia.

«In un anno e mezzo abbiamo coinvolto tre catene della grande distribuzione e modificato i bandi per il rifornimento delle mense scolastiche in modo da premiare chi riduce lo spreco utilizzando meno imballaggi e meno trasporti» racconta il sindaco di Trieste Roberto Cosolini. «Ma soprattutto abbiamo deciso di fare un capillare lavoro di prevenzione lanciando una campagna di sensibilizzazione che parte dagli asili e ha già coinvolto migliaia di famiglie.

Per cambiare bisogna riflettere sulle nostre abitudini quotidiane, sul fatto che le risorse sono limitate e usarle male significa compromettere il futuro».

«La crescita dell'offerta di recupero è continua» aggiunge Carlo Bossi, che ha organizzato il servizio a Casalecchio, 35 mila abitanti alle porte di Bologna. «Siamo partiti con un piccolo esperimento e ora lavoriamo in un distretto di nove comuni con centomila abitanti. Senza i volontari non ce l'avremmo mai fatta, ma il bello è che più c'è lavoro più la gente bussa alla nostra porta per darci una mano. Così, una o due volte la settimana, mandiamo un pulmino a fa-

Questa formula di recupero tiene insieme privato, pubblico e volontariato

re il giro dei supermercati e a recuperare prodotti ancora buoni».

La formula sperimentata a Casalecchio e in progressiva espansione rappresenta la chiusura di un cerchio virtuoso: tiene assieme non solo il settore privato e il volontariato, ma anche la mano pubblica. Una decina di aziende (ipermercati, fornai, catering) fornisce alimenti buoni ma invendibili. I volontari assicurano la logistica. Le strutture pubbliche, che curano i servizi sociali e conoscono le famiglie in difficoltà, individuano a colpo sicuro i clienti interessati ai cibi dal look dimesso. E il circuito si allarga ai mercati generali: quando a Bologna arrivano ortaggi che andrebbero buttati perché c'è un eccesso di produzione, si crea un altro canale di compensazione tra il troppo e il poco, tra chi ha il problema delle eccedenze e chi ha il problema del frigorifero svuotato dalla crisi.

Tutto ciò può apparire una goccia nel mare dello spreco, che in Italia vale una quantità di cibo che basterebbe a sfama-

re tutti gli spagnoli. Anche perché, se allarghiamo lo sguardo, il quadro diventa ancora più drammatico. A livello globale, troviamo le stime Fao secondo le quali un terzo del cibo viene sperperato: vuol dire 1,3 miliardi di tonnellate l'anno. Non va meglio in Europa, dove si gettano via 179 chili di alimenti pro capite. In Italia possiamo misurare la vastità del danno anche in termini di risorse dilapidate per ottenere gli alimenti non utilizzati: la perdita energetica attribuibile al solo spreco di cibo è pari a circa il 3 per cento della produzione nazionale (corrisponde al fabbisogno di un milione 650 mila persone); nel 2010 abbiamo buttato via 12,6 miliardi di metri cubi di acqua dolce assieme ai 14 milioni di tonnellate di prodotti agricoli rimasti sul campo perché raccogliarli non era conveniente.

«Ma non bisogna farsi spaventare dalla dimensione del problema: ai grandi numeri si può arrivare partendo da piccole iniziative» ricorda Carlo Delmenico, direttore del settore responsabilità sociale d'impresa di Sma. «Noi da soli ga-

## IL CONSUMO IN CIFRE



8.000 LITRI

L'ACQUA USATA PER «PRODURRE» UNA FIORENTINA DA MEZZO CHILO



1.543 LITRI

L'ACQUA CHE SERVE PER FARCI AVERE UN CHILO DI CEREALI



PER GLI ALLEVAMENTI NECESSARI  
A SOSTENERE UNA DIETA A BASE  
DI CARNE SERVE MOLTA ACQUA:  
UN HAMBURGER «VALE» 2400 LITRI.



## MA AD ANDARE PERDUTA È SOPRATTUTTO L'ACQUA

Lo spreco fisico quotidiano di una famiglia di tre persone può stare dentro una busta della spesa. Ma per contenere l'acqua che è servita a produrre quello spreco servirebbero 24 vasche da bagno se la dieta seguita è a base di carne, poco più della metà se è vegetariana. Ci vogliono infatti circa 3.600 litri al giorno

per un'alimentazione a base di carne, mentre ai vegetariani ne bastano 2.300. Inoltre nella spazzatura finiscono meno avanzi di broccoli che di brace: secondo l'indagine organizzata da Last Minute Market, assieme alla Commissione agricoltura del Parlamento europeo, a livello domestico in Italia si buttano mediamente il 17 per cento dei prodotti ortofrutticoli, il 15 per cento del pesce, il 28 per cento della pasta e del pane, il 29 per cento delle uova, il 30 per cento della carne e il 32 per cento dei latticini. Si può anche calcolare l'acqua virtuale, quella necessaria per fornire un alimento, prodotto per prodotto. Un hamburger costa 2.400 litri, una fiorentina da mezzo chilo vale 8 mila litri di acqua. Per un chilo di aglio ne bastano 518 e per un chilo di cereali 1.543. Ma per sgranocchiare un chilo di pistacchi bisogna investire ben 10.864 litri di acqua. E per un chilo di vaniglia si arriva a 96.649 litri. Calcolando che a livello globale il 70 per cento dell'acqua viene utilizzata in agricoltura, e che nelle zone aride si arriva al 90 per cento, è facile prevedere che l'acqua virtuale diventerà, con l'accentuarsi del cambiamento climatico, una risorsa strategica.



**518 LITRI**  
L'ACQUA «EQUIVALENTE»  
A UN CHILO DI AGLIO

rantiamo ogni anno una seconda vita a 300 tonnellate di cibi e la nostra esperienza può essere replicata con facilità, basta organizzarsi. Il risultato è ogni volta molto concreto: 300 tonnellate di prodotti si trasformano in più di mille pasti quotidiani. Naturalmente sosteniamo dei costi perché per organizzare la separazione ci vuole del personale, ma d'altra parte risparmiamo sulle spese di smaltimento e così arriviamo al pareggio».

«Per la verità noi riusciamo a portare l'operazione in attivo recuperando 70 tonnellate di merce che rinasce trasformandosi in 300 pasti al giorno» aggiunge Stefano Cavagna, responsabile di un centro Conad a Bologna. «Per farlo paghiamo una persona che lavora quattro ore al giorno per separare i prodotti con scadenza troppo ravvicinata o con un difetto, prepara le bolle di consegna, organizza il carico. Ma deduciamo l'Iva sulle merci donate e risparmiano i costi dello smaltimento».

Inoltre il semplice fatto di porre attenzione alla battaglia contro lo spreco

**L'obiettivo non è solo riutilizzare lo spreco potenziale, ma insegnare a ridurlo**

perché dipendenti e clienti stanno attenti a non danneggiare le confezioni. Nel caso specifico significa un risparmio di 50 mila euro l'anno. Moltiplicato per 100 punti vendita, diventano cinque milioni di euro. E decine di migliaia di pasti donati, gratuiti dal punto di vista aziendale.

E dal punto di vista della collettività si può misurare il vantaggio? Secondo gli organizzatori di Last Minute Market, il margine di guadagno, anche senza considerare i benefici sociali, è ampio, purché i conti ambientali siano fatti in maniera corretta. Cioè il vantaggio va calcolato tenendo conto anche dell'impatto dell'intero ciclo delle merci butta-

te: energia, acqua e risorse sprecate per la produzione, la commercializzazione, il trasporto, la conservazione dei prodotti; e poi il costo dello smaltimento. L'operazione antispreco diventa infatti meno vantaggiosa se il sistema produttivo non scoraggia il dumping ambientale, cioè se le buone azioni ecologiche - che diminuiscono i costi collettivi causati dall'inquinamento - non vengono incentivate. Ad esempio se l'acqua per l'irrigazione viene fatta pagare a forfait invece che a consumo o se i rifiuti vengono tassati in base ai metri quadrati del negozio invece che in proporzione agli scarti prodotti.

Nel 2013 l'obiettivo sarà riutilizzare lo spreco per insegnare a ridurlo. E rendere ancora più stretto il rapporto tra volontariato e servizi pubblici. Seguendo l'esempio di Sesto San Giovanni, che l'estate scorsa ha deciso di rendere gratuito l'accesso al self service comunale per le persone in difficoltà: si mangia a spese di chi spreca.

**ANTONIO CIANCULLO**