

IL PROGETTO LAST MINUTE MARKET

Come trasformare gli sprechi in risorse

Maurizio Costanzo

Saranno stati in tanti quelli che, avvicinandosi al professor Segrè, gli avranno detto, stringendogli la mano: "Grazie di cuore". Lo avranno ringraziato i commercianti, i presidenti di grandi ipermercati, le Onlus, i volontari, i senza tetto oppure semplici cittadini. Lo stesso 'grazie' che in tantissimi rivolgeranno a Filippo Cianfanelli e quindi, per mezzo del Presidente, a tutti gli associati del *Rotary Club Firenze Sud*, per aver lavorato e contribuito a un progetto che porta a Firenze una formula nuova nel vasto e competitivo mondo del fare mercato: più efficienza, meno spreco, uguale: più amore.

Già perché il progetto *Last Minute Market*, curato dal preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, Andrea Segrè, risulta essere un'iniziativa contemporanea molto preziosa per due ordini di motivi: possiede infatti il raro pregio di essere sia economicamente vantaggiosa per quanti operano sul mercato, che estremamente valida dal punto di vista umano.

L'assessore Lucia De Siervo lo ha scandito a chiare lettere: "Trasformare lo spreco in risorsa si può, quindi si deve."

Il resto lo dicono i numeri: il progetto,

avviato a Bologna, è già attivo in quattordici città; si stima che ogni anno si riescono a raccogliere 170 tonnellate di cibo, che per gli indigenti non significa un solo piatto caldo al giorno, perché se si riuscisse a mettere in rete l'intero sistema di distribuzione del nostro Paese, si potrebbe recuperare tanto cibo da mettere a tavola quasi un milione di persone, colazione, pranzo e cena.

Si calcola inoltre che il 95% dei prodotti buttati potrebbe essere validamente consumato e che in Toscana quarantacinque punti vendita Coop già si adoperano per lo sviluppo del consumo alimentare sostenibile. "Solo nel 2007 - ha spiegato il responsabile Unicoop Firenze, Luciano Rossetti - si sono recuperate merci pari a un milione e mezzo di euro".

Last Minute Market, un nome che dice tutto, facendo intendere che per favorire gli indigenti non bisogna sprecare neppure un minuto, è un modo semplice e concreto di dare sostentamento a quel prossimo che ha un disperato bisogno di aiuto.

Grazie a una catena di solidarietà messa in moto appunto dal Rotary, gli inventi alimentari - dagli yogurt che, vicini alla scadenza, già nessuno compra più a tutta una serie di prodotti, dalla pasta ai dolci, dalla frutta ai panini al prosciutto dei bar, che per le ragioni più varie, anche semplicemente estetiche, non finiscono sul mercato - recuperati dalle Onlus e dalle associazioni di volontariato come gli Angeli della Città di Anita Lazzeri e Ronda della Carità di Marisa Bianchi, arriveranno a chi ne ha bisogno.

In tutto questo, il contributo della cabina di regia del Rotary e di tutti i suoi associati, è fondamentale.

In primo luogo perché mette a disposizione del progetto, a tutto vantaggio del-



Andrea Segrè

l'operatività dell'iniziativa efficienza, competenze in materia giuridica, fiscale, gestionale, amministrativa e informatica, proprie dell'ambiente rotariano. In secondo luogo perché, attraverso i Rotary Club locali, contribuisce alla diffusione su scala nazionale dell'iniziativa, informando la società, gli enti, le associazioni caritative che intendono usufruire dei prodotti recuperati, in modo tale da metterli in contatto con gli enti commerciali disponibili.

Ma soprattutto perché ricorda alle imprese commerciali potenzialmente interessate, e a noi tutti, che *donare* prodotti è qualcosa di più. "Il dono infatti - ha spiegato il professor Segrè parafrasando Marcel Mauss - è uno scambio di anime che diventa fisico". Un ritorno in termini di cuore, umanità, dal valore inestimabile.

Per questo va riconosciuto al professor Segrè, alla sua squadra e al Presidente Cianfanelli che ha lavorato affinché tutto questo approdasse a Firenze, un me-





Lucia De Siervo
Assessore Comune di Firenze

rito che gli è proprio: quello di aver saputo guardare oltre gli scaffali di un magazzino stracolmo di roba considerata oramai prossima allo smaltimento e aver scorto in essi, in quei prodotti, più che un semplice prezzo: un valore immenso.

Alla giostra di solidarietà messa in moto dal Rotary, presto non mancherà, ha assicurato l'assessore regionale alle Politiche sociali, Gianni Salvadori, l'appoggio e il sostegno della Regione Toscana. Un'attività, quella del progetto *Last Minute Market*, che opera negli spazi lasciati vuoti dal sistema di welfare, e risulta capace, come pochi altri, di accontentare tutti.

Da qualsiasi punto si tenti di analizzarlo infatti, questo meccanismo virtuoso non sembra disilludere le attese di nessun soggetto: protagonista o spettatore, benefattore o destinatario che sia. Ognuno, da questo gioco, ne ricava vantaggi.

"Gli ipermercati, o qualsiasi impresa commerciale che si prenda a riferimento - ha spiegato Segrè - si libereranno delle eccedenze senza più pagare per il servizio reso da chi prima provvedeva a immagazzinarle e successivamente a trasportarle nei luoghi preposti allo smaltimento. Anche la società ne ricaverà benefici: si eliminerà l'inquinamento dovuto a tali operazioni. Si pensi inoltre che le imprese, pagando un tot a quelli che svuotano il proprio magazzino dai prodotti invenduti, permetteranno agli enti no profit assistenziali, che occupano l'importante ruolo di intermediari tra

i centri di vendita e i consumatori senza potere d'acquisto, di auto sostenersi economicamente".

Anche la variabile spazio temporale è presto risolta, perché se imprese commerciali e assistenziali condividono e operano sullo stesso territorio (che in questo caso è quello fiorentino), lo spazio e il tempo che intercorre nello scambio di merce viene a ridursi notevolmente, dal momento che le eccedenze si consumano proprio laddove si formano.

È proprio questo il cuore del *Last Minute Market*: far sì che tutti ci guadagnino qualcosa. È dunque un modo possibile per sanare l'odioso squilibrio del mercato alimentare, dato da chi ha troppo, e quindi genera spreco, e da chi invece ha troppo poco. Ed è con estrema chiarezza e logica evidenza che il professor Segrè ha spiegato - durante l'incontro che si è tenuto all'Hotel Excelsior di piazza Ognissanti in cui sono intervenuti numerosi ospiti, tra i quali Paolo Petroni, Consigliere Nazionale della Accademia della Cucina e Pola Cecchi, Presidente Inner Wheel Firenze Medicea - quanto possa risultare facile applicare questo



Gianni Salvadori
Assessore Regione Toscana

metodo anche ad altri beni, se non addirittura, teoricamente, a tutti.

Non è dunque solo possibile recuperare il 95% dei prodotti invenduti dei supermercati, destinandone la metà per l'alimentazione umana, un terzo agli animali e il resto per usi non alimentari.

È auspicabile, ora che se ne è dimostrata l'attuabilità, puntare al recupero anche di altri generi ugualmente importanti per la società. Dopo il *Last Minute Food*, ecco dunque venire alla luce il *Last Minute Book*, il *Last Minute Harvest*, il *Last Minute Pharmacy* e il *Last Minute Seeds*.

Se si considera quello che accade con i libri, ci si rende conto che, ancora una volta, siamo di fronte a uno spreco, anzi, mai come in questo caso, non risulta improprio parlare di un *doppio spreco*. Dal momento che, ogni volta che un libro finisce al macero, con esso si distrugge un bene sì materiale, ma anche intellettuale. E lo spreco dei libri equivale a uno spreco di carta, il che rimanda, per diretta conseguenza, ad alberi in meno e quindi a tanto ossigeno pulito in meno.

Se si pensa a tutto questo e si considerano alcuni dati, secondo cui ogni giorno, solo in Italia, escono centosettanta libri, che mediamente restano sugli scaffali di una libreria per un tempo massimo di sessanta giorni, e inoltre si considera che ogni anno escono fuori catalogo circa quarantamila volumi, appare evidente quanto risulti preziosa un'operazione come quella del *Last Minute Book*, che in soli due anni ha recuperato cinquantamila volumi, destinandoli a varie associazioni ed enti caritativi, anche oltre i confini nazionali, in America Latina ad esempio.

È possibile dunque che in tanti casi lo spreco diventi risorsa. Così è per quella frutta e verdura che si lascia a marcire sugli alberi, a causa di costi di produzione molto superiori rispetto ai prezzi di vendita, per i prodotti farmaceutici o parafarmaceutici che restano invenduti o nei retrobottega, in attesa di venire poi smaltiti a costi molto elevati, che gravano integralmente sulle tasche di grossisti e farmacisti. Stesso discorso anche per le sementi con un grado di germinabilità di poco inferiore agli standard europei, che quindi il mercato non considera prodotti competitivi.

Come il professor Segrè ha così zelantemente trattato nel suo libro *"Elogio dello spr+eco"*:

"Questi 'mercati dell'ultimo minuto' - scrive - e altri ancora che potranno essere studiati e attivati, pongono in essere un'alternativa al mercato, quello vero, e ai suoi fallimenti. Mettendo in relazione, anche fisica, un'offerta che però non viene offerta, a una domanda che però non viene o non può essere esercitata, il prezzo (la guida del mercato) si perde e viene necessariamente applicata una scala di valori diversi, che pone

al centro del 'sistema' la relazione, il dono, la reciprocità a prescindere dal bene che viene scambiato".

Un sistema come quello del *Last Minute* non si limita quindi a offrire beni e servizi. Abbiamo visto che, allo stesso tempo, contribuisce a diffondere valori etici, a evitare danni all'ambiente, ad azzerare i costi e a far moltiplicare i benefici sociali. Nella società e nell'era dell'opulenza, come quella in cui viviamo, molto spesso si confonde che noi esseri umani non consumiamo per vivere, piuttosto viviamo per consumare. Questo l'intento e l'obiettivo, forse raggiunto, delle catene commerciali, degli strateghi pubblicitari e più in generale del mondo del marketing che, sulla scia di una nuova rivoluzione copernicana associata ai consumi, ha messo l'uomo al centro del sistema, con tutto l'ambiente disponibile ai margini, a suo uso e consumo.

La posizione del professor Segrè a questo proposito, sposata in pieno dal Rotary, è ammirabile e non lascia spazio ad alcun dubbio: occorre, per il bene di tutti, promuovere iniziative in grado di favorire un consumo eco sostenibile. Quella del *Last Minute Market* ne è un fulgido esempio. È quindi indispensabile che tutti siano più consapevoli e che i consumatori ripensino i loro stili di vita, in un'ottica pro-sociale e pro-ambiente. Si pensi a quanto diventa importante, soprattutto nel nostro secolo, ridurre lo spreco dell'acqua, definito non a caso l'oro blu del ventunesimo secolo.

E proprio perché il contenimento dello spreco, sinonimo di interdizione della frugalità e dello spirito biblico di sussistenza è, come spiega il professor Segrè, difficile da realizzare sia per i vincoli tecnici ereditati dal passato, sia per la radicata mentalità che ignora le conseguenze di lungo periodo delle azioni umane, eccolo proliferare ovunque intorno a noi. Ma non bisogna andare lontano per vedere quanto l'apparente aumento di benessere, a fronte di un miglioramento diffuso della qualità della vita, si raffronti con un diffuso stato di povertà. Basta scendere in strada, camminare lungo i binari delle stazioni, guardare agli angoli delle strade. *"Non bisogna credere - ha detto Marisa Bianchi della Ronda della Carità - che i cosiddetti barboni sia-*



Luciano Rossetti - Unicoop Firenze

no dei marziani. Anzi tra loro ci sono avvocati, medici, ragazzi e ragazze. Ognuno con una storia, dei problemi, una dignità troppo facilmente calpestata o ignorata. Queste persone, come tutti, hanno fame e sete, di cose e d'affetti".

Ed è qui che il progetto *Last Minute Market* offre una risposta concreta ai bisogni reali di queste persone. Collocandosi nell'orizzonte tristemente vuoto di attenzioni che circonda gli ultimi, i bisognosi, riesce non solo a riempire le loro pance, ma anche a riscaldare i loro cuori, grazie alla vicinanza della solidarietà.

La sensazione che si avverte è dunque che la scommessa del *Last Minute Market*, fatta da Segrè, dal Rotary e da centinaia di ipermercati che hanno sposato già l'iniziativa (cinquecento in tutt'Italia) - che prima di tutti, nel difficile mondo del mercato, hanno attivato i principi e le relazioni di reciprocità - sia da ritenersi già vinta in partenza, proprio perché in sé porta il germe vittorioso della solidarietà. Eliminare lo spreco è impossibile, ma a questo punto ridurlo diventa un imperativo etico. Il senso di tutto questo sta in una formula, che il professor Segrè esplicita nell'ultima pagina del suo libro, ovvero: - spr + eco = sufficienza. "I nostri figli e nipoti, o meglio le economie e le società in cui loro vivranno non potranno andare avanti come se non ci fosse mai abbastanza e mai troppo. Praticare la sufficienza non è negativo, non è un sacrificio, non è fare senza. Non implica una crescita negativa, non significa recessione. *"Invece, quando le risorse si stanno esaurendo, - scrive - quando il sovra consumo sarà veramente eccessi-*

vo, quando l'efficienza si dimostrerà del tutto insufficiente, allora la sufficienza diventerà un valore positivo, praticabile, necessario: così anche l'eco efficienza diventerà eco sufficienza. Si tratta 'sollo' di definire il fine e sostituire la nozione di limite a quella di scarsità".

Attraverso il *Last Minute Market*, è possibile ricordarsi che più non è per forza uguale a meglio, e che *abbastanza* non è mai *troppo*. Un progetto che sembra possedere la sacralità propria di qualcosa che arriva da molto lontano. Ed infatti anche il Signore richiede di fare dello scarto, occasione di nutrimento per il povero. Questa norma assume dunque, in un discorso religioso, anche carattere di legge morale. Gli intenti di questo progetto infatti sembrano essere identici a quelli che si trovano in un passo del Libro del Deuteronomio:

"Quando, facendo la mietitura nel tuo campo, vi avrai dimenticato qualche mannello, non tornerai indietro a prenderlo; sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova, perché il Signore tuo Dio ti benedica in ogni lavoro delle tue mani. Quando bacherai i tuoi ulivi, non tornerai indietro a ripassare i rami: saranno per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. Quando vendemmierai la tua vigna non tornerai indietro a racimolare: sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova".

Il progetto *Last Minute Market* sembra quindi dare voce nuova a un messaggio antico: ma sia esso eco di carità cristiana, conseguenza logica di un'analisi scientifica delle leggi di mercato o frutto di pura e semplice solidarietà, l'obiettivo è già scritto: il *di più* dei supermercati e dei negozi, delle pasticcerie come delle panetterie o dei banchi al mercato, finiranno, nel pieno rispetto delle norme igieniche e di salubrità degli alimenti, nei piatti dei poveri di Firenze. I quali, attraverso le Onlus e i volontari che porteranno loro il cibo, non potranno non mandare un 'grazie', anche col solo pensiero, a chi ha permesso tutto questo. Magari non conosceranno mai di persona Andrea Segrè, né Filippo Cianfanelli o i soci del Rotary. Ma si ricorderanno sempre che un giorno, qualcuno, ha dato loro una mano. Impegnandosi in qualcosa di giusto, che quindi andava fatto.