

Il Comune estende a tutta la città il progetto di Coop e Last minute market

Il buono che avanza

Cibi buoni ma invenduti saranno destinati ai poveri

Don Nicolini: «L'intelligenza della carità»

Riutilizzare gli avanzi e' virtù di economia domestica. Da oggi, anche di economia politica e sociale. A Bologna il Comune lancia il progetto "Ilbuonochéavanza", che raccoglierà il cibo invenduto (ma commestibile) dagli esercizi commerciali per distribuirlo alle associazioni che aiutano persone indigenti. Il progetto sviluppa l'esperienza avviata da Last Minute Market, un'iniziativa nata nell'università, e che dal 2003 con il sostegno di Coop Adriatica è riuscita a raccogliere e redistribuire tra Bologna e Ferrara oltre 350 tonnellate di alimenti. Gli avanzi faranno bene alle persone in difficoltà, la cui dieta potrà migliorare grazie all'apporto di cibi diversi, anche costosi. Governerà anche all'am-

biente, perché diminuiranno i rifiuti, e alle imprese, che dovranno affrontare costi minori

di smaltimento dei rifiuti e stoccaggio dell'invenduto. Contenti anche gli enti locali, perché i livelli qualitativi dell'assistenza miglioreranno. Last minute market ha messo a punto lo strumento, studiando come rendere compatibile l'idea (semplice) con le norme commerciali ed igienico-sanitarie. L'associazione è nata da una idea del professor Andrea Segrè, direttore del dipartimento di economia e ingegneria agrarie dell'università:

«Un mio ex allievo lavorava per un supermercato, mi portò dietro le quinte e vidi una scena da cuccagna». Coop Adriatica ha seguito l'idea. Solo l'anno scorso nell'Ipercoop di Villa-

nova di Castenaso sono state recuperate 170 tonnellate di cibo. Il 60% è stato destinato all'alimentazione umana, il resto a quella di animali abbandonati. Tradotto in pasti, dice

il presidente di Coop Adriatica Pierluigi Stefanini, significa "colazione-pranzo-cena" per 300 persone ogni giorno. La Caritas di Bologna, per esempio, non spende più nulla per confezionare 200 pasti al giorno. Il Comune di Bologna, su iniziativa dell'assessore alla salute Giuseppe Paruolo, ha intenzione di estendere l'iniziativa a tutta la città, coinvolgendo anche altre catene commerciali e piccoli esercenti, grazie ad una convenzione con Carpe Cibum (cooperativa, braccio operativo di Last Minute Market). Inoltre, attraverso un comitato di indirizzo, il Comune supervisionerà l'avanzamento del progetto. «Un Comune deve avere

le politiche della solidarietà come fondamento della sua azione quotidiana - ha spiegato

il sindaco Sergio Cofferati - ci sono persone deboli che hanno bisogno di essere aiutare, in tanti modi. Rispondere a uno di questi bisogni primari, come il poter mangiare dignitosamente, è uno di questi». «Vedo in questo l'intelligenza della carità - ha aggiunto don Giovanni Nicolini, direttore della Caritas diocesana - ai poveri non bisogna dare solo il necessario, ma anche il superfluo. Il cibo buono è, in questo senso, come una carezza».

Stefanini ha annunciato che Coop Adriatica coinvolgerà altri undici suoi negozi, tra Bologna, il Veneto e la Romagna. Si partirà con Crevalcore, San Giovanni e il centro Borgo. Vuol dire altre 400 tonnellate di cibo, distribuito a 25 associazioni, che si trasformeranno pasti per 750 persone al giorno. «La destinazione a fini sociali degli alimenti invenduti - ha concluso - è probabilmente il progetto che sintetizza meglio la strategia di sostenibilità di Coop Adriatica». (s.r.)

ANCHE SERIBO

Un ottimo mezzo progetto. Usano questa perifrasi i consiglieri comunali D'Onofrio (nella foto), Panzacchie Monteventi a proposito del "buono che avanza". Secondo i tre bi-

sogna coinvolgere anche Seribo, la società che produce i pasti per le scuole. Oltre a questo piano per il recupero quotidiano dei pasti, i consiglieri chiedono anche di coinvolge-

re la consulta contro l'esclusione sociale il forum del terzo settore.

È stato messo in piedi un

meccanismo perfetto che giova a imprese, ambiente e alla collettività

