

Sarà estesa a tutta la città l'iniziativa di Coop Adriatica che ricicla i beni invenduti di negozi e iper

# Operazione "buono che avanza" per sfamare trecento poveri



**LUCIANO NIGRO**

CENTOSETTANTA tonnellate di buoni prodotti che non finiscono più in discarica, ma riescono a sfamare 300 poveri di Bologna. Qualche volta, sulle tavole imbandite dalla Caritas e da altre associazioni, trovano persino pranzi da nababbi e senza spendere una lira. Un miracolo che da alcuni anni si realizza grazie a un'idea straordinaria del professor Andrea Segrè e alla generosità di Coop Adriatica che ha messo a disposizione l'iper di Villanova di Castenaso. Ora però il miracolo sarà esteso a tutta la città. E Coop Adriatica annuncia che la esporterà in Romagna, Marche e Veneto con l'obiettivo di nutrire altre 750 persone in difficoltà, utilizzando almeno mezzo milione di tonnellate di prodotti.

L'hanno chiamata operazione «il buono che avanza», «meno spreco e più risorse». Don Giovanni Nicolini la benedice come un caso di «intelligenza della carità». Per Pierluigi Stefanini di Coop Adriatica è una straordinaria occasione per dimostrare «che anche un'attività commerciale e di consumo può essere rispettosa dell'ambiente e ispirata alla solidarietà». Il Comune di Sergio Cofferati l'ha fatta propria con l'obiettivo, dice l'assessore Giuseppe Paruolo, «di raggiungere tutti i poveri della città».

Tutto questo è possibile perché un bel giorno del 1998 il professor Segrè, direttore del dipartimento di economia e ingegner-

ia agraria, provocato dai suoi studenti che studiavano i rifiuti negli ipermercati, decise di andare a curiosare nel retrobottega della società dei consumi. Vide interi scaffali di yogurt e paté ancora buoni destinati alla distruzione solo perché, avendo la scadenza a tre giorni, la gente non li compra, arance e mele accatastate e da buttare perché avevano la buccia appena segnata, pacchi di carta igienica e di Scottex da distruggere per un piccolo buco nella confezione, biciclette invendibili per un cavalletto piegato.

Un immane ammasso di merci, l'avrebbero chiamato i settantottini che leggevano Marx, destinati alla pattumiera, cimitero del consumismo. Distrutti con costi pazzeschi di smaltimento, per altro. Così Segrè studiò il caso. Inventò una piccola cooperativa («Last minute market») dove lavoravano i suoi studenti e mise in piedi un gioiellino di logistica e solidarietà. Trovò a chi dare quei

beni («Non aspettavamo altro - racconta don Nicolini - perché con quello che risparmiamo sul cibo abbiamo sistemato le docce e acquistato molti cambi di biancheria»). Organizzò i controlli perché i cibi «riciclati» fossero solo di buona qualità e rispettosi della legge e dell'igiene. E mise in moto una macchina straordinaria. Oggi una quindicina di ragaz-

zi lavorano a Last Minute Market, quattro in una seconda coop che

si chiama «Carpe cibum», e Segrè è riuscito persino a far promuovere in Parlamento una legge anti-sprechi per aiutare i bisognosi, una legge che riduce le tasse a chi segue l'esempio di Coop Adriatica. La quale oggi pensa di arrivare al pareggio tra ciò che spende per recuperare la merce e ciò che risparmia per lo smaltimento.

Dopo Villanova anche Ferrara ha sperimentato il meccanismo con i piccoli negozi e i mini-

market. E ora il Comune di Bologna prova ad estenderlo ad altri soggetti (hanno aderito alcuni Conad e gli iper Lama e Borgo stanno per farlo). Un progetto ambizioso che secondo i consiglieri D'Onofrio, Monteventi e Panzacchi andrebbe esteso anche ai cibi già cotti, iniziando da Seribo, la società che fornisce 16 mila pasti alle mense scolastiche. E Paruolo promette che questo sarà il prossimo passo.



Pierluigi Stefanini, presidente Coop Adriatica. A fianco i banconi dei

prodotti alimentari

**Don Nicolini:**  
"Ecco un caso di intelligenza della carità". Il Comune adesso fa propria l'iniziativa

