

## Last Minute Market

### Recuperati 737 mila chili di alimentari

Nel 2011 il Last Minute Market ha permesso il recupero di 737.100 chili di prodotti alimentari, la preparazione di 25.700 pasti completi pronti, recuperati dalla ristorazione collettiva pubblica e privata (mense ospedaliere, scolastiche o aziendali) e hanno raggiunto il valore di 101.000 euro i farmaci da banco e parafarmaci non buttati via da farmacie e cittadini.

La **somma del valore economico** di tutti gli alimentari, i pasti e i prodotti farmaceutici messi a disposizione è stata pari a **2.800.384 euro** e sono oltre **65 mila** le persone che hanno ricevuto prodotti recuperati e **311** sono gli enti che direttamente o indirettamente ne hanno beneficiato per le proprie attività di aiuto, da associazioni, cooperative sociali ed enti caritativi a scuole e biblioteche, anche con sede fuori regione. Sono oltre 2.800 le persone che in un anno potrebbero saturare il fabbisogno di frutta e verdura con quanto recuperato, per un totale di oltre 1.000.000 di razioni di ortofrutta (dati basati sulle indicazioni fornite dall'OMS).

Sono attività commerciali e produttive, farmacie, aziende, biblioteche, istituti scolastici ed anche case editrici le **120 realtà donatrici** coinvolte mentre i **soggetti pubblici** che, a vario titolo, hanno partecipato al progetto Last Minute Market sono **25**, tra amministrazioni comunali e provinciali, multi-utility, aziende sanitarie, distretti sociali e sanitari.

“Il Last Minute Market – ha sottolineato l’assessore regionale al Commercio **Maurizio Melucci** - è una buona prassi da promuovere non solo per la **funzione sociale** che svolge, aiutando persone che non riuscirebbero ad avere le stesse possibilità di accesso al cibo, ma anche per gli altri effetti che produce, contribuendo a diffondere valori etici, come il contrasto allo spreco alimentare e il migliore utilizzo delle risorse naturali”. La Regione Emilia-Romagna nell’ambito della competenza “Tutela dei consumatori”, dal 2007, ha individuato la promozione del Last Minute Market quale iniziativa volta a contrastare il rischio di impoverimento a cui i cittadini economicamente e socialmente più deboli sono esposti.

Per quantificare le diverse implicazioni delle azioni di recupero, sono stati predisposti alcuni indicatori per quantificare l’impatto dei prodotti recuperati in termini ambientali, sociali, economici e nutrizionali. Le elaborazioni sono riferite al totale di prodotti alimentari recuperati (sia prodotti freschi che pasti cotti).

Per poter davvero valutare in concreto **l’impatto ambientale** dell’iniziativa si può fare riferimento a tre indicatori rappresentativi del consumo di risorse: quantità totale di gas ad effetto serra immessi in atmosfera lungo l’intero ciclo di vita di un prodotto o servizio (**carbon footprint**), superficie di mare e terra necessaria per rigenerare le risorse consumate durante il ciclo di vita di un prodotto (**impronta ecologica**) e volume totale di acqua utilizzata per la produzione del bene (**water footprint**) e questi sono i risultati: **1.543** cassonetti di rifiuti evitati; **2.500** tonnellate di co2 non immesse; **1.650.000 m3** di acqua risparmiata (corrispondente a **515 piscine**) e **13.200.000 mq** di territorio risparmiato (pari **1847 campi da calcio**).

Alla base del Last Minute Market, un sistema di recupero di beni invenduti a favore degli enti assistenziali nato oltre 20 anni fa come progetto di ricerca del Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie dell’Università di Bologna, c’è la formula “**trasformare lo spreco in risorse**”.