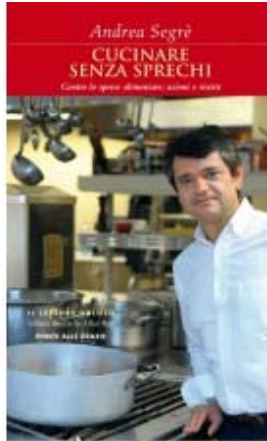


› Paese dei Balocchi, Last Minute Market: una filosofia per ridurre il consumo di risorse



“Un anno contro lo spreco”: è questo il titolo della campagna europea lanciata da Last Minute Market (cioè il mercato dell'ultimo minuto), lo spin off dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari - divenuto eccellenza internazionale nel recupero, riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari.

Sotto la supervisione del prof. [Andrea Segrè](#), fondatore e presidente di Last Minute Market, l'attenzione degli esperti si è concentrata in diversi ambiti, affrontando nel 2010 gli sprechi alimentari, nel 2011 gli sprechi idrici e nel 2012 gli sprechi energetici. Questo 2013 è invece dedicato allo [Spreco Zero](#), con

l'obiettivo di ridurre progressivamente il consumo di risorse e le emissioni nell'ambiente legate alle attività commerciali e non. Infatti negozi, bar, ristoranti, così come gli eventi in generale comportano un consumo di risorse sotto forma di prodotti, materiali, acqua ed energia, generando una considerevole produzione di scarti, cioè rifiuti solidi, emissioni e scarichi. “Progettare o ridefinire la propria attività secondo i principi di Spreco Zero –commenta Segrè- richiede in primo luogo di prestare attenzione a questi aspetti, evidenziando le possibili criticità e valutando azioni che permettano di controllare e ridurre gli sprechi e di comunicare all'esterno le buone pratiche adottate. Spreco Zero è la sfida di Last Minute Market per il 2013: per conquistare dal “basso”, con l'impegno capillare delle pubbliche amministrazioni e del territorio, gli obiettivi già condivisi e fissati dal Parlamento europeo sul versante della lotta allo spreco”.

COME OPERA LAST MINUTE MARKET?

LMM contribuisce alla riduzione dello spreco in tutte le sue forme, previene e riduce i rifiuti attraverso la valorizzazione dei beni invenduti con effetti positivi dal punto di vista ambientale, sociale, economico e nutrizionale. Nato come progetto di ricerca, Last Minute Market si è sempre occupato di analizzare tutti i passaggi delle filiere agroalimentari e individuare dove e perché si originano gli sprechi. Dopo alcuni anni di studi e ricerche universitarie, LMM ha messo a punto nel 2000 il primo sistema professionale in Italia di riutilizzo di beni invenduti dalla Grande Distribuzione Organizzata. I modelli logistico-organizzativi adottati, permettono di recuperare in totale sicurezza tutte le tipologie di prodotto, inclusi i prodotti che rientrano nelle categorie dei “freschi” e “freschissimi”. LMM infatti NON gestisce direttamente i prodotti invenduti, non ha magazzini né mezzi propri per il ritiro. LMM permette l'incontro diretto tra “domanda” e “offerta” e si occupa della scrupolosa messa in sicurezza di tutte le fasi del sistema. Nel corso degli anni il modello è stato esteso ad altre tipologie di beni e di attività commerciali e produttive, intervenendo ovunque si “producano” sprechi. Oggi, le attività di LMM si articolano intorno alle seguenti tipologie di prodotto: LMM-FOOD: prodotti alimentari, eccedenze di attività commerciali e produttive; LMM-HARVEST: prodotti ortofrutticoli non raccolti e rimasti in campo; LMM-CATERING: pasti pronti recuperati dalla ristorazione collettiva (es. scuole, aziende); LMM-PHARMACY: farmaci da banco e parafarmaci prossimi alla scadenza; LMM-BOOK: libri o beni editoriali destinati al macero; LMM-NO FOOD: tutti i beni non alimentari. L'attività di Last Minute Market infatti guarda ancora più al futuro, perché ha già ottenuto dal Parlamento Europeo l'istituzione del 2014 come Anno europeo contro gli sprechi alimentari. Si raggiunge quindi un obiettivo fissato fin dalla nascita del progetto, quello cioè di impegnare la Commissione Europea a definire per Stati membri strumenti specifici di prevenzione degli sprechi di alimenti, cercando di arrivare a dimezzarli entro il 2025.

Chi è Andrea Segrè?

Docente, saggista, agroeconomista triestino classe 1961, Andrea Segrè si è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Bologna con una tesi sui rapporti Est-Ovest in campo agro-alimentare, tesi vincitrice del premio Cesare Zucchini. Dopo un'esperienza di ricerca negli Stati Uniti e in Francia, nel 1991 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Economia e Politica agraria presso l'Università di Bologna, divenendo poi ricercatore e professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata nella Facoltà di Agraria nel medesimo ateneo. Dal 2004 al 2005 è stato Direttore del Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie, dal 2005 al 2012 è stato Preside della Facoltà di Agraria, dall'ottobre 2012 è in carica come Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna ed è inoltre presidente del CAAB – Centro Agroalimentare di Bologna. Il suo impegno oltre che nei confini nazionali si è sviluppato anche all'estero prendendo parte a numerose missioni sul campo nei Paesi dell'Europa Centro-Orientale e Balcanica e nelle ex Repubbliche Sovietiche per conto del Ministero degli Affari Esteri e di diverse Organizzazioni internazionali governative, rappresentando l'Italia presso l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE) a Parigi. Andrea Segrè è inoltre ideatore e copromotore di Waste Watchers, Osservatorio internazionale sugli sprechi.

da Associazione Il Paese dei Balocchi



Questo è un comunicato stampa inviato il 16/04/2013 pubblicato sul giornale del [17/04/2013](#) - [123 letture](#) - 0 commenti

In questo articolo si parla di [Andrea Segrè](#), [associazione](#), [cucinare senza sprechi](#), [economia](#), [fano](#), [last minute market](#), [Paese dei balocchi](#), [paese dei balocchi 2013](#).

L'indirizzo breve di questo articolo è <http://vivere.biz/LRn>



Rilasciato con licenza [Creative Commons](#).

Maggiori info: vivere.biz/gkW



Ascoltala in Streaming



Commenti





Vivere Fano, supplemento di Vivere Senigallia, testata di Edizioni Vivere SRL Edita dall'Associazione Home Page. Direttore editoriale **Alberto Bartozzi**, direttore responsabile **Michele Pinto**. Registrazione presso il tribunale di Ancona n° 20 del 19 Ottobre 2007. Iscrizione ROC 16629. Redazione: Via Carracci 4 60019 Senigallia AN Tel. 071.7921452. Progetto grafico: [Ilaria Paolucci](#). Webmaster: [Roberto Posanzini](#).

RSS: <http://feeds.feedburner.com/viverefano>. [Informativa sulla Privacy](#).

Pubblicità: **Laura Lampugnani** laura@viverefano.com 340.5423138 e **Alberto Bartozzi** alberto@viverefano.com 349.2429653