



CAAB, CENTRO AGROALIMENTARE DI BOLOGNA: IL RECUPERO DELL'ORTOFRUTTA DIVENTA RISORSA PER 70 ASSOCIAZIONI E COMUNITÀ CITTADINE. CIRCA 500 TONNELLATE DI FRUTTA E VERDURA RECUPERATE NEL SOLO 2018: UN FORMAT AVVIATO DAL GRUPPO CRISTIANO CAAB DI SUOR MATILDE LEGO.



Proprio al CAAB si sviluppava 30 anni fa l'intuizione del recupero degli sprechi alimentari, generatrice nel 1999 del progetto Last Minute Market sperimentato all'Università di Bologna – Facoltà di Agraria, e diventato eccellenza europea nel recupero degli sprechi. Il format messo a punto da Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e oggi presidente CAAB, ha avviato un circolo virtuoso nel recupero degli sprechi ma anche nella valorizzazione dell'educazione alimentare. Oltre 10mila tonnellate recuperate dal 2000 ad oggi, ricorda il Dg CAAB Alessandro Bonfiglioli. Vent'anni di educazione alimentare e ambientale che hanno prodotto un polo di sostenibilità agroalimentare con il Parco Agroalimentare FICO Eataly World e la Nuova Area Mercatale di Bologna. Sono 25 i volontari operativi a CAAB, 2 volte alla settimana, per garantire l'approvvigionamento e l'imballaggio del cibo da donare alle realtà beneficiarie.



BOLOGNA – Oltre 500 tonnellate di ortofrutta perfettamente edibile sono state recuperate nel corso del 2018 a CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna, grazie a un progetto pionieristico che si è attivato oltre 30 anni fa, intorno al 1985, per iniziativa delle suore Missionarie del Lavoro, guidate da suor Matilde Lego, che svolgono opera di apostolato nel Mercato. Due volte alla settimana, nelle mattinate del mercoledì e del venerdì, si avvicinando insieme a loro 25 volontari coordinati dalla neocostituita Associazione “Iniziativa di solidarietà”, guidata da Sergio Rubbiani. Sono loro ad occuparsi dell’approvvigionamento e dell’impacchettamento del cibo, ancora perfettamente edibile e certificato dall’autorità sanitaria, che sarà poi distribuito a circa 70 realtà bolognesi fra comunità, enti di solidarietà e associazioni caritative. Beneficiari che potranno fruire dei recuperi di verdura e frutta sempre a norma: perché quel cibo ha davanti a sé ancora qualche giorno di impeccabile stato di conservazione e non potendo permettersi ulteriori “viaggi” in altre sedi mercatali finisce sulle tavole dei beneficiari cittadini per una fruizione ottima e salutare. **Proprio a CAAB nasceva vent’anni fa l’intuizione del Last Minute Market, il progetto elaborato dall’allora preside della vicina Facoltà di Agraria dell’Università di Bologna, Andrea Segrè, oggi presidente del CAAB e dello stesso Last Minute Market che ha fondato, ed è realtà di riferimento a livello europeo sul tema. I dati del recupero di ortofrutta a CAAB sono stati annunciati dai protagonisti del benemerito progetto di recupero, Suor Matilde Lego e Sergio Rubbiani, con i vertici CAAB, il presidente Andrea Segrè e il Direttore Generale Alessandro Bonfiglioli che ha sottolineato l’importanza per questo format della nuova piattaforma dell’area mercatale CAAB, «la più innovativa a livello europeo: così, in 38 anni, il progetto ha fatto scuola affinandosi nel tempo. Sono oltre 10mila le tonnellate di ortofrutta recuperate e messe a disposizione per la pubblica fruizione dal 2000 ad oggi, al Centro Agroalimentare di Bologna».** «Era difficile – osserva Andrea Segrè - prevedere che quell’azione, così intuitiva nella sua concezione proponendosi di ridurre le eccedenze di cibo alimentando i bisognosi, potesse diventare una sorta di “laboratorio” anticipatore di alcune grandi questioni che caratterizzano il mondo contemporaneo. Invece quel format ha avviato un circolo virtuoso nel recupero degli sprechi ma anche nella valorizzazione dell’educazione alimentare e ambientale. **Vent’anni che hanno prodotto un polo di sostenibilità agroalimentare con il Parco Agroalimentare FICO Eataly World e la Nuova Area Mercatale di Bologna.** Nel 1998 la crisi economica era lontana, la povertà relativamente ridotta, la pressione ambientale ancora poco sentita, lo spreco alimentare un fenomeno quasi sconosciuto».

Nel 1999 fra il CAAB e la facoltà di Agraria un gruppo di giovani studenti approfondiva a Bologna i modi in cui lo spreco alimentare poteva diventare occasione di riscatto, promuovendo il dono come valore di relazione fra chi ha un’eccedenza alimentare e chi soffre una carenza nutrizionale. In qualche anno di studio e con i primi tentativi di applicazioni si è capito che coniugare la solidarietà sociale (aiutare gli indigenti) con la sostenibilità ambientale (produrre meno rifiuti) ed economica (ridurre i costi dello smaltimento) era possibile cercando al contempo di promuovere un sistema più efficiente nell’uso delle risorse naturali ed economiche, ma rispettoso delle “risorse” umane. Così nel 2003 quell’intuizione è diventata un progetto operativo di recupero prima con la costituzione della Cooperativa Carpe Cibus e, successivamente, nel 2007, con l’attivazione dello spin off universitario Last Minute Market, quell’intuizione è diventata caso di studio nazionale ed europeo, diventando un motore concreto di innovazione sociale, economica e ambientale.

press ufficiostampa@volpesain.com