

# Rovereto

■ **Indirizzo**  
 Borgo S. Caterina, 9 - Rovereto  
 ■ **Centralino** 0464/421515  
 ■ **Fax** 0464/434020

■ **Abbonamenti** 0471/904252  
 ■ **Pubblicità** 0464/432499

■ e-mail: rovereto@gioornaltrentino.it

## LA SPERIMENTAZIONE » LAST MINUTE MARKET

# Cibo invenduto mai più in discarica

L'Università di Bologna organizzerà raccolta e gestione perché sia donato alle fasce più deboli della popolazione

### ROVERETO

L'economia può ripararsi da sola. Con questo obiettivo l'amministrazione comunale intende collaborare con "Last minute market srl" - una società spin off dell'Università di Bologna - per adottare anche a Rovereto un modello (sperimentale) di recupero delle eccedenze e di riduzione degli sprechi di alimenti, già adottato in altre città italiane. A settembre, a Trieste, si è tenuta la prima giornata contro lo spreco alimentare, con l'obiettivo di firmare una carta per sostenere le organizzazioni che recuperano i cibi invenduti, semplificare le etichette, istituire un osservatorio nazionale per ridurre gli sprechi. In altre parole, mettere in pratica la risoluzione votata dal Parlamento europeo lo scorso gennaio per dimezzare lo sperpero degli alimenti entro il 2025. Un obiettivo ambizioso che l'am-

verse soggetti e trasformando in risorse i potenziali rifiuti».

Nel progetto di recupero e di valorizzazione dei beni invenduti rientrano i prodotti alimentari prossimi alla scadenza, prodotti ortofrutticoli, i pasti pronti non serviti alla ristorazione, i prodotti farmaceutici. I beneficiari di questi prodotti saranno le diverse organizzazioni che offrono sul territorio in aiuto alle fasce più deboli della popolazione. Queste ultime verranno messe in contatto direttamente con chi offre i prodotti.

A predisporre il progetto di recupero alimentare ci penserà la società Last Minute market dell'Università di Bologna, che dovrà costituire il gruppo di lavoro, individuare le strutture donatrici e le organizzazioni beneficiarie. Per l'incarico al professor Matteo Guidi il dirigente Rovereto ha impegnato 6500 euro.



Il cibo che resta invenduto sugli scaffali dei negozi presto potrà avere una nuova vita per aiutare i bisognosi



**L'ASSESSORE DAICAMPI**

L'idea ha una forte valenza educativa, creando sinergie fra diversi soggetti e trasformando in risorse i potenziali rifiuti