

U:



ETICA E CONSUMI

Non si butta più niente

Scarti alimentari? No, grazie Così la spesa è responsabile

Andrea Segrè, l'inventore di Last Minute Market nel libro «Cucinare senza sprechi» spiega come mettere a dieta il bidone della spazzatura. E cento sindaci firmano un patto

OGGI A FORLIMPOPOLI

Ecco il premio Artusi 2012 per l'impegno «a tavola»

Oggi alle 16.30 a Forlimpopoli, Andrea Segrè riceverà il premio Artusi 2012, un riconoscimento che nel passato hanno ricevuto personaggi come Serge Latouche (2009), Don Luigi Ciotti (2010), Oscar Farinetti (2011). Il Premio gli sarà conferito, si legge nella motivazione, per l'impegno a favore di un tema estremamente caro a Forlimpopoli, la «lotta allo spreco mediante meccanismi - come il 'Last Minute Market' - che oltre a recuperare e riconvertire concretamente le eccedenze e gli sprechi alimentari conduce alla promozione di un consumo consapevole e al sostegno di un modello economicamente ed eticamente sostenibile»

DANIELA AMENTA
ROMA

LO SCORSO 29 SETTEMBRE CENTO SINDACI ITALIANI DEL NORD EST HANNO FIRMATO A TRIESTE IL PATTO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE. L'obiettivo è quello di evitare che il cibo finisca nella spazzatura, sostenendo anzitutto le organizzazioni che recuperano l'invenduto nella grande distribuzione e lo distribuiscono ai più bisognosi. Il progetto è ampio e articolato e prevede l'istituzione di un osservatorio nazionale per dimezzare lo sperpero e la semplificazione delle etichette.

Oltre l'esperienza meritoria e pionieristica di Banco Alimentare, pare che l'Italia inizi ad essere attraversata da una nuova consapevolezza, in sintonia anche con la risoluzione del Parlamento Europeo che entro il 2025 intende ridurre sensibilmente lo spreco. Ma al di là delle direttive, c'è che la crisi economica, il disastro ambientale e la fame che attanaglia e uccide un ampio pezzo del Pianeta, ci impongono un uso più corretto di alimenti, acqua, energia. In alcuni casi è una necessità, in altri un obbligo etico. Fatto sta che qualcosa sta accadendo, a cominciare dai banchi dei mercati rionali dove la frutta e gli ortaggi appena ammaccati e che ieri finivano nella spazzatura ora vengono venduti a pochi centesimi. Per sostenere chi non può permettersi di fare la spesa con le primizie e per evitare lo sperpero. Due piccioni con una fava.

Tra i primi a crederci è stato Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, spin-off dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come attività di ricerca. Dal 2003 il "mercato dell'ultimo minuto" è diventato realtà imprenditoriale ed opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. Segrè, pur non facendo il cuoco, ha appena dato alle stampe *Cucinare senza sprechi* (Ponte alle Grazie, pag. 140, 14 euro), gustoso manualino per «riprendere a guidare il carrello della spesa, riappropriarsi del frigorifero e della dispensa, e per mettere a dieta il bidone dell'immondizia».

Insomma, la rivoluzione eco-sostenibile passa dai fornelli alla tavola, e il primo comandamento è quello di non sprecare. Spiega Segrè: «Importante è la distinzione fra perdite e sprechi alimentari veri e propri. La differenza non è banale in effetti, comprenderla ci aiuta a capire le cause degli sprechi e poi a pensare come e dove intervenire. Le perdite alimentari sono riferite alla riduzione dell'ammontare di cibo di-

sponibile per il consumo umano in particolare nelle fasi di produzione agricola, post-raccolto e prima trasformazione industriale degli alimenti. Ci si riferisce dunque alla parte iniziale della filiera agroalimentare. Gli sprechi di cibo invece si concentrano soprattutto nell'ultima parte della filiera: distribuzione, ristorazione, consumo domestico. Si tratta in questo caso degli sprechi alimentari determinati da fattori essenzialmente comportamentali. Al contrario le perdite sono collegate generalmente a problemi di scarsi investimenti in infrastrutture, trasporto e stoccaggio, alla mancanza di acqua, alla gestione del suolo, all'organizzazione del lavoro».

Dunque, il comune cittadino può intervenire sul secondo livello con una più accurata gestione di quanto acquista e quanto utilizza. Consumo responsabile, insomma. Perché i dati parlano chiaro. Ecco cosa scrive Segrè: «A livello internazionale lo studio dello spreco alimentare più citato, anche per l'autorevolezza della fonte, è quello della Fao pubblicato nel 2011. Circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano viene perduto o sprecato. Si tratta di 1,3 miliardi di tonnellate all'anno». Una montagna.

Dati che fanno il paio con quelli riportati dal Fatto Alimentare (www.fattoalimentare.it), il network on line che si occupa di corretta alimentazione, e che cita «Dar da mangiare agli affamati - Le eccedenze alimentari come opportunità», una ricerca condotta dalla Fondazione Sussidiarietà insieme a Marco Melacini, Paola Garrone e Alessandro Perego del Politecnico di Milano nella primavera del 2012 con il contributo del Gruppo Nestlé. Lo studio stima uno spreco domestico intorno all'8% della spesa alimentare settimanale, per un valore di quasi 7 miliardi di euro l'anno. Un pezzo di Pil, insomma.

Occorre cambiare rotta. Il patto dei sindaci del Nord Est è un primo passo, così come l'impegno del Parlamento Europeo o la campagna «Un anno contro lo spreco». Il resto dipende da noi, da una nuova cultura economica e civile improntata finalmente sui principi della sostenibilità e della solidarietà.

Nel libro di Segrè, oltre alle ottime ricette "povere" di Lorenza Plitieri, si fa riferimento all'educazione dei consumatori, magari a cominciare dalla scuola. Corsi di educazione alimentare ed economia domestica «per renderci consapevoli degli sprechi di cibo, acqua ed energia e per insegnarci a rendere più sostenibile l'acquisto, la conservazione, la preparazione e lo smaltimento finale degli alimenti». È una bella sfida. Dal buon sapore. Vogliamo provarci?

L'INTERVISTA : Nusseibeh: «Dopo la primavera araba non esiste più la paura» PAG. 18

VIAGGI : L'incredibile spedizione in Antartide dell'Endurance documentata dalle

foto di Hurley PAG. 19 CINEMA : «Tutti i santi giorni», il nuovo film di Virzì PAG. 20