

Capire il valore del cibo, per non sprecare

Andrea Segrè, agronomo fondatore del Last Minute Market, invita alla "educazione alimentare" «Buttiamo via chili di alimenti che ci costano due volte: per acquistarli e per smaltire i rifiuti

ALESSANDRA MAGLIARO

Per non sprecare, così come per mangiare bene, devi essere educato. Inserire l'educazione alimentare nei piani scolastici sarebbe un passo fondamentale per crescere nuove generazioni con modelli alimentari come la Dieta Mediterranea, che siano di salute personale e anche globale visto che cultura del cibo e cultura del non spreco vanno di pari passo.

Andrea Segrè, agronomo, ideatore del Last Minute Market, capofila europeo nella lotta allo spreco e anche presidente del comitato scientifico del piano nazionale di prevenzione rifiuti, oscilla tra la soddisfazione per quanto si è fatto finora e in così poco tempo e la preoccupazione per quello che ancora non si riesce a fare anche come applicazione delle cose già varate.

Cibo come valore

Einaudi ha pubblicato proprio in questi giorni *L'Oro nel Piatto*, un libro che il professor Segrè scritto con Simone Arminio in cui si viaggia alla scoperta di ciò che è un grande valore che a sua volta ne rappresenta tanti altri: il cibo.

Ed è appena stata lanciata

l'edizione 2015 della campagna europea di sensibilizzazione "Un anno contro lo spreco" dedicata a "Stop food waste. Alimentare il futuro", promossa da Last Minute Market che resta l'unico progetto permanentemente dedicato alla lotta contro lo spreco alimentare in Italia.

«Siamo in una società di paradossi» racconta con passione Segrè, bolognese d'adozione, presidente del centro agroalimentare di Bologna, ideatore del parco F.I.C.O. una disneyland del cibo che dovrebbe inaugurarsi entro l'anno di Expo. E spiega quali sono i tanti paradossi attuali: «Adottiamo bambini che, dall'altra parte del mondo, muoiono di fame, e buttiamo ogni giorno nel pattume chili e chili di cibo ancora buono - dice il professore - ottenendo un doppio risultato negativo: sprecare il denaro con cui lo abbiamo acquistato e produrre tonnellate di spazzatura che poi pagheremo, a caro prezzo, per farle smaltire. Intanto i più poveri mangiano cibo spazzatura: junk food low cost, cibo spazzatura a basso prezzo».

Le mode e le stagioni

Nel libro "L'Oro nel piatto",

Segrè riflette sulle stagioni del cibo: «negli anni Ottanta e Novanta spopolava il culto del panino, del fast food, del cibo come bisogno da soddisfare il più velocemente possibile. Una tendenza durata fino quasi a metà degli anni Zero. Gli anni Dieci hanno stravolto il sistema e ribaltato il tavolo. Sono arrivati i cuochi, anzi, gli chef, e i programmi di cucina, le sfide ai fornelli, arrivati in massa al paio con gli orti urbani, le piantine sul balcone, la voglia di fare da soli, magari con qualche aiutino».

Produzione biologica

Con questo ha avuto grande impulso la produzione biologica, che però costa comunque parecchio. «Per i costi che ha, una produzione biologica sarà sempre di nicchia, se non si allarga su grande scala - afferma Segrè - . Il motivo è il prezzo del prodotto finale, che va necessariamente tenuto alto per poter ripagare una produzione complessa. Il passaggio a scala più grande non si fa dall'oggi al domani. E nel frattempo? Nelle pause pranzo degli italiani, quasi mai c'è di mezzo uno chef penta-stellato».

La via di mezzo

In medio stat virtus: non sarebbe meglio trovare la giusta via di mezzo tra la soddisfazione e il prezzo, tra la praticità e la qualità? E ancora, potrà essere raggiunto un compromesso tra fast e slow? «La pattumiera è diventata la metafora della nostra società - risponde il professore - tanto che, a un certo punto, c'è stato come un transfert sulla società stessa. Chi sono i poveri? Scarti della società, pattumiera sociale. Persone non più buone, non più in grado di mantenersi ancora sane. E dove vanno, perciò, gli scarti alimentari? Nella pattumiera o al limite nella mensa dei poveri, ad alimentare quei rifiuti della società».

Estensione alle persone

«Quello che sta accadendo - continua Segrè - È scioccante ed eclatante al tempo stesso: abbiamo esteso il concetto di diversità, di alterità del prodotto anomalo ma buono, del pacco di pasta non più vendibile perché danneggiato eppure ancora buono, all'uomo che la società non accetta più perché non è più in grado di rispettare determinati canoni come lavare, lavarsi e vestirsi bene. Siamo arrivati al rifiuto del rifiuto: l'estensione del concetto dalle cose alle persone» ■



L'iniziativa



Andrea Segrè

Progetti per recuperare l'invenduto

Last Minute Market è una società spin-off dell'Università di Bologna che na-

sce nel 1998 come attività di ricerca e dal 2003 diventa realtà imprenditoriale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (a favore di enti caritativi). Con oltre 40 progetti attivati in comuni, province e regioni italiane, LMM ha consolidato un metodo di lavoro che permette di attivare in maniera progressiva il sistema donazioni/ritiri tenendo sotto controllo gli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, logistici e fiscali. Come scrive sul suo sito «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».



Educare al cibo significa risparmiare denaro e guadagnare anche in salute