

Andrea Segrè

«Last Minute Market, Fico e Caab: tre esempi di lotta allo spreco e sostenibilità»



«**P**ù se ne parla meglio è». **Andrea Segrè**, professore di Politica Agraria Internazionale all'Alma Mater e ideatore di Fico, è di questo avviso, per questo sarà relatore di molti incontri in città dove farà capire l'importanza della lotta agli sprechi e della sostenibilità ambientale. «Last Minute Market, Caab e Fico sono possono essere presentati come best practice nel contesto del G7».

Cosa hanno da insegnare?
«Il Last Minute Market è diventato un esempio che ha portato a estendere questo modello anche a tante altre realtà europee e ha acceso un riflettore sul recupero di cibo a fini solidali. La conseguenza è stata la prevenzione di ogni sorta di spreco e la promozione dell'educazione alimentare e ambientale. Per altro anche la missione di Fico e della sua fondazione».

Ecco, Fico. Quale sarà la sua lezione?

«Fico sarà un parco unico al mondo dove il focus è capire la straordinaria bellezza della biodiversità italiana, avendo però sullo sfondo un progetto educativo».

E il Caab?

«Di Caab ce ne sono tanti, anche fuori dall'Italia, e sono tutte realtà in crisi. Noi abbiamo dimostrato che cambiando il modello di business riesci a trasformare un asset che fa perdere la comunità in un asset che fa guadagnare la comunità. L'ho illustrato anche alla FaO, perché può essere replicato altrove».

Cosa resta ancora da perfezionare in città?

«Si può fare qualcosa sulla mobilità sostenibile. Il nostro impianto fotovoltaico al Caab deve essere sfruttato per portare l'ortofrutta in centro con i mezzi elettrici. Siccome più del 70% della popolazione mondiale vive nelle città, la sfida del futuro sarà due direttrici: farla mangiare e farla muovere cercando di limitare l'impatto di cibo e movimento. Si deve per forza andare verso la mobilità sostenibile, visto che gran parte della movimentazione del cibo avviene all'inizio online ma poi su gomma».

C'è qualche altro esempio in città che sta fiorendo oltre a Caab, Fico e Last Minute Market?

«Le cucine popolari, un bel modo per coniugare dialogo e reciprocità in modo laico, ma aperto e che

prende anche molto dalle iniziative fatte da noi su recupero e prevenzione. È tutta un'altra cosa rispetto agli eventi fatti con i grandi chef. Roberto Morgantini ha fatto qualcosa di originale che prendesse l'abbrivio potrebbe essere esportato altrove».

Come può allora il «piccolo e bello» nell'agricoltura, che tanto va di moda, salvaguardare l'ambiente?

«Noi produciamo in quantità sufficiente, il problema è l'accesso al cibo. Il futuro si giocherà molto su quel modello agricolo e di consumo che, da un lato, è quello legato al modello familiare. Dall'altro si giocherà sulla promozione di una dieta mediterranea, di cui tanto parliamo ma che poco praticiamo. Bologna e l'Emilia-Romagna sono un esempio da imitare, basta pensare al numero di prodotti tipici e di denominazione di origine. Peccato per l'inquinamento della Pianura



In futuro dovremo limitare l'impatto di cibo e spostamenti nelle città

padana».

La globalizzazione ha allargato la forbice tra chi può permettersi prodotti alimentari buoni e non.

«Usciamo da questa ambiguità. Abbiamo nel mondo due estremi: il cibo alto, super slow, di nicchia, valorizzato da un presidio, cucinato da super chef; bene, teniamolo lì, senza cancellarlo, anche se non è quello che nutre il pianeta. E poi abbiamo il cibo spazzatura di cui si nutre la maggior parte della popolazione mondiale, quello fast, degli snack presi dalla macchinetta. Ecco noi dovremmo promuovere il cibo medio, il cibo mediterraneo. Dobbiamo dargli valore e investire di più per mangiare piuttosto che soddisfare altri desideri. Mangiare bene dipende dalle nostre scelte. Se mangiamo bene, stiamo meglio, c'è minor spesa sanitaria e l'ambiente più salubre, perché a monte abbiamo una miglior produzione agricola».

A. Rin.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

