



Chi getta una mela al giorno...

by Andrea Guolo

È proprio vero che mangiare cibi "scaduti" fa male? Non secondo l'agroeconomista Andrea Segrè, che ne ha fatto un lifestyle

Dall'alto. La sfilata a/i 2014-15 di Chanel, che ha trasformato il Grand Palais di Parigi in un centro commerciale (foto InDigital). L'agroeconomista Andrea Segrè, esperto di sprechi alimentari (foto courtesy Roberto Serra).

«Ciò che si spreca è una gemma, un gioiello prezioso che potrebbe illuminare il nostro povero tempo di crisi». A parlare è Andrea Segrè, agroeconomista e docente universitario che della lotta contro gli sprechi alimentari ha fatto una filosofia di vita. Sua l'idea di Last Minute Market, spin-off dell'Università di Bologna che organizza il recupero di beni invenduti o inutilizzabili a favore di associazioni caritative; così come della "Carta per una rete di enti territoriali a spreco zero" e di Waste Watcher, osservatorio nazionale degli sprechi domestici. Nella vita quotidiana, Andrea Segrè segue scrupolosamente il proprio mantra: «Cerco di non buttar via nulla, nemmeno un vasetto di yogurt scaduto. Prima apro la confezione e verifico se è commestibile; annuso e, nel dubbio, metto un dito dentro e assaggio: se pizzica, significa che sta fermentando e allora torna utile per pulire l'ottone delle maniglie». Insomma, a sentire lui, ormai parla con i fermenti lattici. Esage-

quella data è ugualmente buono, tant'è vero che in Grecia non ci sono limitazioni alla vendita». In Italia, invece, la maggior parte del cibo apparentemente scaduto viene gettato, tanto nei supermercati quanto fra le mura domestiche. «L'incidenza dello spreco casalingo è pari allo 0,5 per cento del Pil italiano. A livello mondiale, con il riutilizzo dei cibi buttati si potrebbe sfamare il trenta per cento della popolazione», denuncia l'agroeconomista. Che, a questo proposito, ha messo a punto un decalogo anti-spreco che lui stesso applica quotidianamente: dalla rotazione dei prodotti nel frigorifero, che permette di prolungarne la conservazione, al travaso di pasta o farina in contenitori di vetro per evitare la contaminazio-

● Il Caab di Bologna, che ospita il mercato ortofrutticolo, ha assegnato cento orti cittadini a giovani e famiglie con bambini. Alla coltivazione si affiancano corsi di orticoltura urbana per la produzione biologica, sostenibile e garden-sharing

rato? Niente affatto, replica il guru dell'ottimizzazione alimentare: «È una questione di rispetto verso il pianeta, che per la produzione di quel cibo ha messo risorse, ma anche verso il lavoro dell'uomo, che ha fatto il resto». Non tutti, infatti, distinguono tra la "data di scadenza" e l'indicazione "consumare preferibilmente entro...", che sono concetti diversi. Il secondo dipende da scelte commerciali legate al turnover dei prodotti sugli scaffali dei supermercati e in-

ne da tignole, le invadenti farfalline che forano la plastica degli imballaggi, fino ad arrivare a ricette specifiche per riutilizzare gli avanzi e alla condivisione (foodsharing) di alimenti velocemente deperibili con amici e vicini di casa. "Spreco", il suo ultimo libro, in uscita questo mese per Rosenberg & Sellier, racconta di come si sia perso il valore del cibo: «Continuiamo a sacrificare la quota di reddito dedicata alla spesa alimentare. Ho fatto un calcolo su me stesso: ero al dodici per cento, e allora mi sono imposto di portarla al sedici, rinunciando a qualcosa di non necessario. Mangiare bene significa essere in salute, e produrre cibo buono giova anche all'ambiente. E poi non è detto che il cibo di qualità debba essere necessariamente quello più costoso.

HOT SPOT
Il primo parco agroalimentare italiano sarà inaugurato a Bologna nel novembre del 2015. Il nome è quasi un manifesto: Fabbrica Italiana Contadina (Fico). Ideato da Andrea Segrè e Oscar Farinetti, è fondato sulla liaison tra cibo e sostenibilità.

Bisogna comprare frutta e verdura di stagione, andare al supermercato con la lista per non cadere nella trappola del tre-per-due e delle maxi-confezioni, evitare di fare la spesa a digiuno, pianificare i pasti che si preparano durante la settimana e aumentare quelli cucinati in casa, trasformando l'uscita da consuetudine a evento. Sono regole che fanno bene alla salute, ma anche all'economia».

