

# «La mia battaglia anti-spreco per dare valore agli alimenti»

Andrea Segrè martedì in San Domenico parla di cibo

**CHE RAPPORTO** c'è tra la valorizzazione della cultura alimentare bolognese e l'esigenza di ridurre uno spreco di cibo che ha già superato gli 8 miliardi e mezzo di euro? E potrà servire Fico, il parco agroalimentare che sorgerà al Caab per educare i giovani a una visione corretta e responsabile? Saranno questi alcuni dei temi su cui, per i **Martedì di San Domenico** — dopo domani ore 21, salone Bolognini del convento — il professor **Andrea Segrè**, direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Alma Mater, converserà, martedì, appunto, con il direttore di *Qn-Resto del Carlino*, **Giovanni Morandi**. «Sul manifesto della serata», spiega il docente, «abbiamo scritto la parola **CI-BO** in tutte maiuscole, per sottolinearne la centralità e mettere anche in evidenza la sigla di Bologna». Il titolo dell'incontro è *Primo: non sprecare*. E' sempre la filosofia del **Last Minute Market**, lo *spin off* creato nel 2003 dallo stesso Segrè. «Ritengo», spiega lui, «Last Minute un'eccellenza nazionale. E presto presenteremo la nostra campagna per il 2014, *Green&Young*, la lotta allo spreco raccontata e spiegata ai giovani. Dall'ottobre scorso sono anche coordinatore del Piano Nazionale per la prevenzione degli sprechi alimentari». Questa sua battaglia è un impegno infinito. «Con i suoi oltre 40 progetti animati Last Minute Market recupera grandi quantità di cibi invenduti o appena scaduti ma ancora utilizzabili, e li distribuiamo alle mense, agli istituti di carità. E' una pia illusione quella di poter inviare, che so, nel Burundi, il cibo scartato. I costi di spedizione e le insidie delle milizie africane guasterebbero tutto».

**E QUI** entra in gioco Fico, così co-

me lo intendono Segrè e **Oscar Farinetti**, il numero uno di **Eataly** (dell'ipotesi di vederlo ministro, per i suoi noti rapporti renziani, Segrè afferma che se accettasse commetterebbe un errore). Ma lasciamo la parola a quest'ultimo: «Voglio solo far capire che questo parco agroalimentare, o Fabbrica Italiana Contadina, come vuole qualcuno, o Disneyland del cibo, definizione che a me piace poco perché non si lega al territorio... dunque FICO, è il grande mezzo per mostrare il collegamento fra lo spreco e il valore del cibo. Nel parco faremo vedere quanto valore c'è dentro a un alimento, la pasta come la carne, e quanto consumo di energia occorre per produrlo. Ricordiamoci che quando una società rottama il cibo c'è qualcosa di marcio».

## LA CONVERSAZIONE

Sulle questioni cruciali del recupero dell'invenduto dialogherà con il direttore di 'Qn-Resto del Carlino' Giovanni Morandi

**NATURALMENTE** ci vorranno anni per far cambiare i comportamenti. L'obiettivo è lo spreco zero. «Vedremo nel 2025. Bisogna tornare all'economia domestica. La crisi non ha ridotto lo spreco, ma il frigo deve servire per conservare il necessario, non per venir stipato del superfluo». A confortare il lavoro di Segrè, che il 5 giugno, Giornata Mondiale dell'Ambiente, si riunirà con il resto dello staff per elaborare il piano antispreco da presentare il 5 novembre a **Ecomondo-Rimini**, ci sono i recenti, ripetuti interventi del papa, le sue affermazioni secondo cui buttare via del cibo è come rubarlo dalla ta-



Andrea Segrè

vola di un povero. «Posso rispettosamente interpretarlo come un comandamento laico», dichiara Segrè. «Anche perché lo spreco di cibo è tutto domestico, sta tutto nelle nostre case, nasce e fruttifica lì. Anche per questo sarebbe indispensabile che Fico fosse pronto nell'ottobre del 2015, sulla coda finale dell'Expo. I 40 milioni raccolti in 105 giorni fanno sperare bene. E l'idea che, a Fico, i visitatori capiscano che cos'è davvero il cibo mi pare decisiva. E, spero, attraente per il turismo».

**C. SU.**