

I MARTEDÌ DI SAN DOMENICO IL PRESIDENTE DEL CAAB SPIEGA LA FILOSOFIA DEL PARCO TEMATICO

# «La prima regola di Fico? Non sprecare»

Segrè: «Troppo cibo buttato, potremmo dare da mangiare a 2 miliardi di persone»

di GAIA GIORGETTI

**OTTANTAMILA** metri quadrati di cibo. La prima idea che viene alla mente è quella di abbondanza, uguale spreco. E, invece, Fico, il grande parco tematico alimentare che aprirà al Caab, rispetta esattamente la regola, anzi il comandamento contrario: primo, non sprecare. «Perché — come ha spiegato Andrea Segrè, presidente del Caab e padre del progetto — dare valore al cibo significa combattere lo spreco e riconoscere che il settore alimentare, in tutti i processi della fi-

## IDEA VINCENTE

«Molti investitori interessati alla nostra proposta: è un business interessante»

liera, è economia reale, dunque Pil». Fico nasce perciò sotto la stella del rispetto e della valorizzazione della cultura gastronomica bolognese: «L'idea è stata nostra — ha detto Segrè — e l'abbiamo proposta a Farinetti. Che abbia convinto gli investitori privati è il segno che è un business interessante e i numeri che stimiamo di raggiungere, 5,8 milioni di visitatori l'anno, sono quelli di un ipermercato, quindi nulla di irraggiungibile».

**SE IL CIBO** è un valore, non va sprecato. Invece, gli alimenti buttati nella pattumiera di casa valgono 8 miliardi e mezzo di euro, mezzo punto del Pil, esattamente due



**INCONTRO**  
A fianco, da sinistra, Andrea Segrè, Giovanni Morandi e padre Bertuzzi. Sopra, la platea

Imu, ha spiegato Segrè all'incontro, 'Primo non sprecare. Dal valore del Ci-Bo una nuova ricchezza', organizzato dai Martedì di San Domenico. Intervistato da Giovanni Morandi, direttore di *Qn-il Resto del Carlino*, il presidente del Caab, ha fornito i dati inquietanti dello spreco alimentare: «Se si potesse recuperare tutto il cibo che buttiamo, potremmo dare da mangiare a 2 miliardi di persone». E gli sprechi maggiori sono proprio quelli domestici, più del doppio di quelli di supermercati e processi produttivi. Che fare, allora, per combattere questa civiltà dell'eccesso, contraria a quelle dei tempi passati, che hanno sempre rispettato l'equi-

librio della natura, che segue un ordine naturale, matematico, opposto al disordine evocato dal verbo stesso sprecare, come ha sottolineato Giovanni Morandi?

**È LA SFIDA** che abbiamo davanti quella di risparmiare le risorse della terra, non solo etica ma che riguarda la natura, l'ecologia e le sorti della nostra terra. Un terzo di ciò che si produce nel mondo, ha aggiunto Segrè, o va perduto oppure si spreca. E se la crisi da un lato ha spinto tutti a consumare di meno, l'educazione a non buttare via il cibo è una grammatica ancora tutta da scrivere. Le parole d'ordine sono prevenzione e

sostenibilità: bisogna educare a non buttare via, a non acquistare prodotti vicini alla scadenza, a scegliere bene ciò che si compra e a non buttarsi nelle spese compulsive. C'è molto da fare, ha aggiunto Segrè, che ha costituito lo *spin off* Last Minute Market, padrino della campagna europea 'Un anno contro lo spreco' e coordina la prima Task Force del ministero per la prevenzione contro gli sprechi alimentari. «Da quando, nella giornata mondiale sull'ambiente è intervenuto il Papa — ha ricordato Segrè — è cambiata la prospettiva: Non Sprecare è la priorità laica e può diventare anche l'undicesimo comandamento».