

LA SCIENZA IN PIAZZA

«Un terzo del cibo va sprecato in Italia 8 miliardi all'anno»

La battaglia di Andrea Segré per il risparmio delle risorse alla manifestazione che si svolge a Bologna fino al 13 aprile

Il cibo è il filo conduttore della nona edizione di «La scienza in piazza», inaugurata a Bologna il 28 marzo e che fino al 13 aprile, organizzato dalla Fondazione Golinelli, trasforma l'intera città in un «Scienze centre», in cui si parla di nutrizione e salute, ricerca nello spazio e sfide alimentari.

Al centro la mostra «Golosi, arte e scienza del gusto» e poi incontri con autori per approfondire gli aspetti simbolici e culturali legati alla produzione e al consumo degli alimenti, laboratori di approfondimento dal punto di vista scientifico e tecnologico per svelare tutti i sapori e le caratteristiche di ciò che mangiamo; e poi culture creative, una notte bianca e una serie di eventi off con chef e studiosi che coinvolgeranno il pubblico attraverso un centinaio d'incontri, in una specie di «food immersion». Numerosi i professionisti, gli esperti e gli studiosi che porteranno alla manifestazione il loro contributo di sapienza e conoscenza, e fra tutti spicca il prof. Andrea Segré, docente, saggista e agro economista, fondatore e presidente di «Last Minute Market» e presidente del centro agroalimentare di Bologna. Bandiera di un impegno sviluppato anche all'estero con la partecipazione a numerose missioni sul campo nei Paesi dell'Europa Centro Orientale e Balcanica, il prof. Segré che abbiamo incontrato e intervistato, più volte ha rappresentato l'Italia all'Organizzazione per la Cooperazione e lo sviluppo Economico (Ocse) a Parigi.

Professor Segré, di che cosa parlerà a «La scienza in Piazza»?

Parlerò di Expo, un traguardo che il prossimo anno concentrerà l'attenzione sull'Italia e su un tema fondamentale che è quello della vita sul pianeta. La prospettiva è che aumen-

ti la popolazione e quindi anche gli stomaci, dieci miliardi o quanti saremo, e ognuno dovrà soddisfare il proprio appetito, un bisogno che è anche un diritto. E parlerò del cibo - e questo sarà il tema di fondo -, non in prospettiva tra dieci, venti o cinquant'anni, ma del cibo che produciamo, trasformiamo e distribuiamo oggi, un terzo del quale è perso oppure sprecato.

Perso come?

All'inizio della filiera agroalimentare, soprattutto nel periodo dello sviluppo, o sprecato a casa nostra, ed è il caso del cibo buttato. Occorre perciò elaborare una sorta di tavola dei comandamenti. Primo: non sprecare. Poi prevenire lo spreco, se possibile, recuperare ciò che si getta via e donare a chi ha bisogno.

Sull'orizzonte dello spreco, una guerra che lei conduce con grande impegno, a che punto è la situazione?

Dalle testimonianze che emergono dall'osservatorio permanente Waste Watcher, costituito da Last Minute Market e SWG, per la rilevazione campionaria di opinioni, comportamenti e giudizi degli italiani circa il fenomeno dello spreco domestico, cominciamo a renderci conto del danno economico. Soltanto in Italia vale ogni anno mezzo punto di Pil, circa otto miliardi di euro. Si parla tanto di spending review, e la prima cosa da fare sarebbe quella di intervenire in questa situazione. E poi c'è l'impatto ambientale perché distruggere inquina, e il consumo del terreno, perché produrre consuma il suolo. Un fenomeno pesante, e ciò che stiamo facendo è ancora troppo poco. Un segnale importante è venuto dal Ministero dell'ambiente che ha riconfermato anche con questo Governo il piano di prevenzione dello spreco alimentare, per ridare al cibo il va-

lore che merita. Se lo buttiamo via pensando di poterlo sostituire facciamo un grande errore.

La crisi ha ridotto gli sperperi o si continua a sprecare con la stessa incoscienza?

Ai supermarket si acquista meno, e la probabilità che molti prodotti si avvicininno alla scadenza invenduti (e quindi buttati) è maggiore rispetto a prima. Ma, anche se può sembrare incredibile, nonostante gli acquisti ridotti, lo spreco continua anche a casa. C'è maggiore attenzione, ma è ancora una goccia nel mare. Compriamo di meno, e si vede dal dato della raccolta dei rifiuti, ma tra rifiuti e spreco c'è una differenza molto importante. Rifiuto è una cosa che si esaurisce, come l'imballaggio; spreco è buttare via qualcosa che è ancora consumabile.

Le scadenze sugli alimenti, sono sempre tassative?

Attenzione: un conto sono le confezioni dove c'è scritto consumare «preferibilmente il...» che riguarda i prodotti secchi: biscotti, pasta, eccetera. E qui la scadenza non è proprio tassativa. Ma se parliamo di prodotti freschi come yogurt, latte e altro in cui c'è scritto che «scade il...», non c'è molta tolleranza. Le scadenze le interpretiamo in modo rigoroso, e non è sbagliato come principio, perché stiamo parlando di salute e di sicurezza alimentare.

L'orgia di programmi di cucina in TV, più che insegnare a cucinare, non insegnerà maggiori sprechi?

Queste trasmissioni, che io chiamo «spadellamenti virtuali», e che i telespettatori guardano in modo passivo, non so se fanno bene. Secondo me sarebbe più interessante, sempre in TV, fare dei corsi di economia domestica, una disciplina di cui le nostre mamme e nonne erano esperte. Oggi tutte le scuole alberghiere so-

no frequentate da ragazzi che sognano di fare il grande chef, e nessuno pensa più di fare il cameriere.

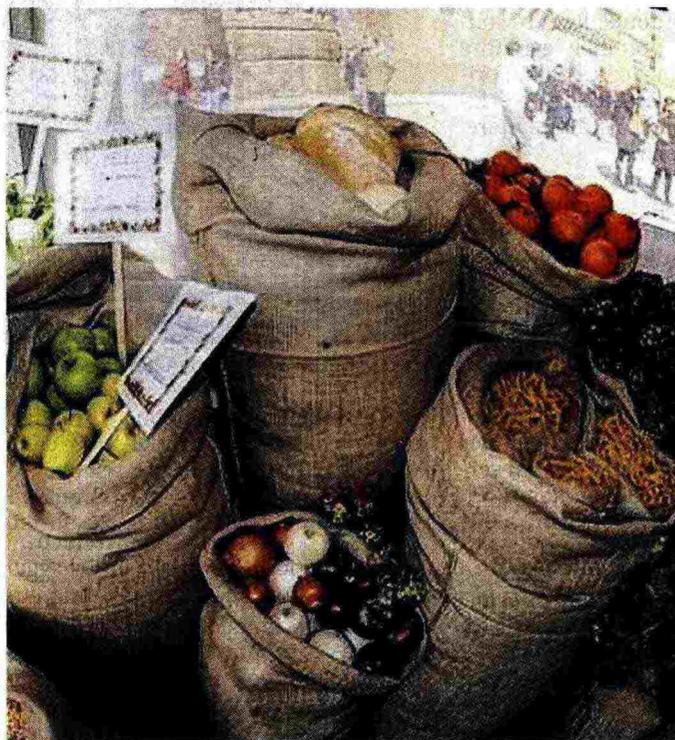
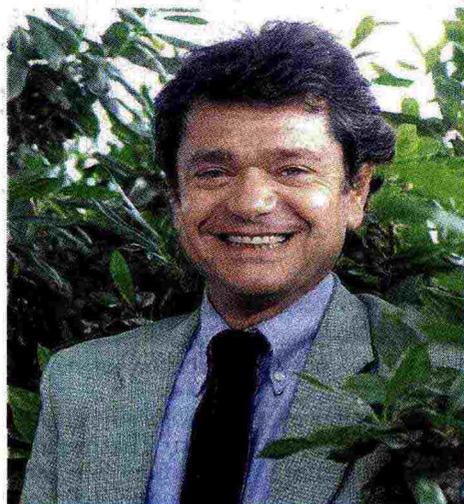
A giugno uscirà un suo nuovo libro pubblicato dall'editore Rosenberg & Sellier di Torino, che è quasi un identikit degli spreconi. Ci può anti-

cipare qualcosa?

Il libro s'intitola «Spreco» e in ventiquattro parole affidate ad altrettanti autori esperti del tema, intende dare una giusta idea di questa cattiva azione. Proviamo a definire lo spreco, raccontarlo e calcolarlo per dire cosa

bisogna fare per non sprecare. Cerchiamo di dettare dei «comandamenti» per far capire come potrebbe essere la nostra società se riuscissimo a ridurre gli eccessi, e trovare una giusta proporzione nella nostra doppia casa: quella grande dell'ecologia, e quella piccola dell'economia.

Francesco Mannoni



Mostre, stand e studiosi

■ In alto «Head», l'installazione dell'artista americana Cheryl Donegan per la mostra «Golosi, arte e scienza del gusto». Accanto a destra uno stand di «Scienza in piazza a Bologna» e qui sopra il prof. Andrea Segré

«Cominciamo a renderci conto del danno economico»

«Con la crisi calano i consumi più merce resta invenduta»