

Parla Andrea Segrè premio Cardano contro lo spreco

«È un problema legato ai comportamenti dei consumatori ma i margini di miglioramento ci sono, basta volerlo»

PAVIA

«Lo spreco alimentare è problema dovuto soprattutto al comportamento dei consumatori, ma i margini di miglioramento ci sono, basta volerlo». A dirlo è Andrea Segrè, professore di politica agraria internazionale dell'Università di Bologna, vincitore del Premio Internazionale Cardano 2014. Segrè è fondatore e presidente di Last Minute Market (società spin off dell'Università di Bologna divenuta eccellenza europea nel recupero delle eccedenze alimentari, con oltre 50 progetti capillarmente attivati sul territorio italiano), presidente del Caab (Centro Agroalimentare di Bologna) e artefice del primo Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (Pinpas) varato dal ministero dell'Ambiente.

Professor Segrè, qual è l'idea che sta alla base del Last Minute Market?

«A mettere in moto questo meccanismo virtuoso è stata la presa di coscienza del fatto che lo spreco alimentare è uno scandalo che coinvolge tutto il mondo, oggi in maniera sempre più evidente. Per me che vengo dal mondo dell'agricoltura, gettare nella spazzatura del cibo che è ancora buono equivale a gettare via risorse molto preziose: un chilo di carne, per esempio, si porta dietro una storia che ha a che fare con la terra (i pascoli per gli allevamenti degli animali da carne), l'acqua (impiegata per alimentare questi animali) ed energia (per la produzione e la commercializzazione della carne). Da questa consapevolezza, è nata l'idea di recuperare tutto il cibo buono che altrimenti verrebbe buttato nella spazzatura, e darlo a chi ne ha bisogno. Restituire valore al cibo, è la storica scommessa di Last Minute Market».

La piaga dello spreco alimentare, oggi, è più il frutto

di una cattiva gestione delle risorse, degli interessi di qualcuno, oppure è un fatto inevitabile?

«E' un po' tutte queste cose insieme: in parte, lo spreco può essere una cosa fisiologica, ma se devo mettere in ordine di importanza le sue cause metterei al primo posto il comportamento di noi consumatori. Lo spreco domestico costa ogni anno agli italiani 8,7 miliardi di euro, ovvero oltre mezzo punto di Pil, cioè 7,06 euro settimanali a famiglia, oltre al fatto che in Italia si spende di più per dimagrire che per vivere. Al settore agroalimentare servono una transizione verso produzioni meno intensive e filiere più efficienti, ma anche cittadini informati e responsabili, sensibilizzati nei comportamenti di acquisto quotidiano».

A livello mondiale come siamo messi?

«Ancora piuttosto male. Non possiamo pensare di continuare a vivere in un mondo

in cui ci sono 1 miliardo di affamati, 1 miliardo di obesi e una quantità di cibo sprecato che potrebbe dar da mangiare a 2 miliardi di persone».

Martedì, mentre lei riceveva a Pavia il Premio Cardano, uscirà il suo nuovo libro "Spreco", edito da Rosenberg & Sellier. A chi è destinato?

«A tutti quei consumatori che hanno voglia di capire quali sono questi famosi, e semplici, margini di miglioramento per ridurre i loro sprechi, con uno stile di vita più sostenibile. E' un vademecum da consultare, con informazioni, dati, consigli, policies e buone pratiche quotidiane. In linea con i principi che sono alla base della Giornata mondiale dell'Ambiente 2014, che si festeggerà il prossimo 5 giugno, quando presenteremo in Parlamento le linee del Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare».

Marta Pizzocarò





Andrea Segrè è il vincitore del Premio Internazionale Cardano 2014