

IL LIBRO

Segrè si rivolge ai giovani col "bignami" anti-spreco

► TRIESTE

Non sprecare è il suo primo comandamento. Un istinto, più che una parola d'ordine. Andrea Segrè, classe '61, triestino fino ai suoi vent'anni e da allora bolognese di adozione, saggista e agroeconomista, guru riconosciuto della lotta allo spreco alimentare in Italia e in Europa, non spreca un attimo fra impegni accademici, campagne di sensibilizzazione, incarichi a salvaguardia dell'ambiente e progetti a cavallo fra cibo e sostenibilità. Ideatore e oggi presidente di Last Minute Market, lo spin off dell'ateneo bolognese che da quindici anni recupera in Italia le eccedenze alimentari, ha varato in questi mesi l'idea di allesti-

re a Bologna un grande parco agroalimentare permanente, «per spiegare a giovani e adulti cosa sono e come funzionano le filiere del cibo: la produzione, la trasformazione, la distribuzione, la vendita delle eccellenze agroalimentari italiane». Proprio da questa intuizione è nato il progetto Fico: la Fabbrica Italiana Contadina che prenderà il testimone di Expo, da novembre

2015 al Centro Agroalimentare di Bologna, sarà griffata da Oscar Farinetti e si chiamerà Eataly World. «È un altro modo per ridare valore al cibo e far capire che il cibo non va sprecato, perché ha tanto valore. Anzi, di valori ne ha più d'uno: economico, ambientale, sociale, nutrizionale, sanitario, culturale, relaziona-

le, conviviale, artistico, storico».

Di tutto questo si parla nel suo ultimo libro **"Spreco" (Rosenberg & Sellier, pagine 124, euro 9,50)**, che sarà presentato oggi al Festival Cinemambiente di Torino (ore 19.15, Cinema Massimo), mentre domenica 6 luglio sarà al centro dell'incontro al Festival Vegetariano di Gorizia. «'Spreco' - spiega Segrè - è un volumetto che esce come preludio alla Giornata Mondiale dell'Ambiente che si festeggia il 5 giugno. Un vademecum sulle buone abitudini di consumo: uno screening di informazioni, dati, consigli e buone pratiche».

Proprio dall'Europa, con la richiesta di cogliere l'obiettivo indicato nel 2012 dalla Risoluzione del Parlamento Europeo -

«abbattere del 50% lo spreco alimentare nei Paesi membri entro il 2025 e proclamare un Anno europeo contro lo spreco di cibo» - è ripartita, nelle scorse settimane, la campagna 2014 "Un anno contro lo spreco", promossa da Segrè e griffata dalla geniale matita di Altan anche per questa edizione che mette al centro i giovani. «Dai ragazzi dobbiamo ripartire per un radicale rinnovamento culturale sui temi legati alla sostenibilità e allo spreco», racconta Segrè, che inserirà l'educazione alimentare come materia di insegnamento nelle scuole nelle misure del Pinpas, il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che il 5 giugno presenterà a Roma, con il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti.



Andrea Segrè

