

Il Garganello d'Oro Segrè: «Va riscoperto il valore del cibo»

La lotta agli sprechi del vincitore del premio

di VALENTINA VACCARI

«PER IL SUO APPORTO agli studi sull'alimentazione e sull'agricoltura e per l'impegno nella diffusione della cultura del cibo, contro gli sprechi alimentari». Questa la motivazione per la quale il Comune di Imola ha deciso di insignire Andrea Segrè del riconoscimento più prestigioso nell'ambito del Bacchanale, il Garganello d'oro 2014, che gli è stato consegnato ieri. Dopo Gualtiero Marchesi, Carlo Petrini, Gianni Mura, Massimo Montanari, Michael White, la nutrita lista dei premiati si arricchisce con il fondatore di Last Minute Market, presidente del Caab di Bologna e ideatore del parco agroalimentare Fico Eatly World.

«ANNI FA sono stato al Bacchanale in un periodo in cui lanciavo il contrasto allo spreco – commenta il docente universitario –. Venivamo da un momento di crescita economica, per cui spinsi sul concetto di do-

nare un prodotto alimentare che altrimenti sarebbe stato smaltito (e i rifiuti si pagano) a qualcuno che ne avesse bisogno». Poi è arrivata la crisi. «Nonostante questo, lo spreco era ancora molto alto e mi sono chiesto perché. Abbiamo perso il valore del cibo? Ecco, vorrei che il cibo tornasse a rappresentare un valore».

In una sorta di conversazione tra Segrè e Massimo Montanari, lo storico dell'alimentazione ricorda che «in passato il cibo non veniva sprecato, persino nei ricchi banchetti rinascimentali c'era un'economia degli avanzi. Noi siamo diventati la società dello spreco, figlia di un problema culturale o di un'organizzazione dell'economia insita nella società dei consumi o di un binomio

tra i due fattori». Per Segrè è semplice: «La produzione è troppo veloce rispetto all'andamento dei consumi». La soluzione? «Cambiare modo di consumare – azzarda –, in modo che i fruitori del cibo possano spingere la produzione in una direzione diversa».

Segrè anticipa che lunedì presenterà al ministro dell'Ambiente un documento per contrastare lo spreco. «La carta verrà poi mandata agli Stati che parteciperanno a Expo 2015, nell'auspicio di fargli condividere il documento. Questo significherebbe un impegno preciso sui punti contenuti». Tra questi: l'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole, «una grande sfida, visto che viviamo in una società multietnica». Sfida che riprende anche il sindaco Manca: «Il Paese ha bisogno di un cambiamento culturale ed educativo che deve partire dalla scuola e da un investimento sul sapere».

(In foto da sinistra: Daniele Manca, Andrea Segrè e Massimo Montanari)

L'IMPEGNO

«Dobbiamo cambiare modo di consumare, presenterò un testo al Ministero»



