

Non uccidiamo il cibo due volte

Segre: serve maggior educazione alimentare nelle scuole

di ANDREA SEGRE*

Se ogni cittadino comunitario consumasse davvero le 5 porzioni di ortofrutta al giorno, si eviterebbero più di 135000 morti all'anno per malattie cardio-cerebrovascolari. L'educazione alimentare è come l'educazione civica, non se ne può fare a meno. Ma in Italia questa materia è lasciata alla buona volontà, peraltro molto estesa, degli insegnanti e dei dirigenti scolastici, e resta senza un indirizzo preciso e risorse dedicate. Per questo insieme a Susanna Tamaro lo scorso 5 giugno - Giornata Mondiale dell'Ambiente - abbiamo lanciato un appello per introdurre l'educazione alimentare nelle 'buone' scuole italiane. E ci siamo chiesti cosa abbiamo fatto per ridurre concretamente lo sperpero di risorse nel mondo, in Europa, in Italia: certo, sono stati avviati i programmi della Fao e le campagne di altri organismi internazionali; è stata approvata una risoluzione del Parlamento europeo per dimezzare gli sprechi entro il 2025 e dedicare un Anno europeo alla lotta allo spreco; poi tanti studi, rapporti, convegni, tavole rotonde, comunicati... Tutto utile, certo: ma il tempo passa, le perdite e gli sprechi alimentari aumentano, gli affamati pure ma anche e soprattutto gli obesi. Stime recenti confermano che il 30% della popolazione mondiale è sovrappeso: il paradosso, quindi, è che si spende più per dimagrire e curarsi che per mangiare. Nonostante la crisi continuiamo ad acquistare più alimenti di quanto realmente ci occorre, spesso di bassa o pessima qualità; usiamo più risorse naturali di quante sarebbe necessario; produciamo più rifiuti di quanti riu-

➔ APPUNTAMENTI

Oggi con DiPiazza e Massimo Cirri

Andrea Segre sarà oggi protagonista di tre incontri a Vicino/Lontano. Dalle 8.15 prenderà parte al progetto "Il piacere della legalità? Mondì a confronto", promosso con Pierluigi Di Piazza; dalle 21 sarà nella Chiesa di San Francesco per il dialogo sullo spreco alimentare, con Massimo Cirri, Vittorio Capecchi e Antonio Massarutti; alle 18 presenterà alla Libreria Friuli il suo libro "L'oro nel piatto". info www.vicinolontano.it



Andrea Segre

sciamo a smaltire; e quando li smaltiamo sosteniamo altri costi economici ed ambientali, costi che paghiamo direttamente noi e indirettamente chi verrà dopo di noi. Per evitare che il cibo finisca nella spazzatura, e venga ucciso due volte, bisogna (ri)dargli valore. Ecco il "valore" dello spreco nell'educazione alimentare. Non sprecare significa restituire al cibo il valore che ha. Riconoscimento fondamentale, perché poi si può, anzi si deve estendere, a tutti gli altri beni: pubblici, comuni, privati che siano. Su questo è illuminante la Carta di Milano per Expo, che il 16 ottobre sarà ufficialmente consegnata al Segretario generale dell'Onu Ban Ki Moon. Anche attraverso l'eredità di Expo può e deve passare l'impegno per preservare l'oro nei nostri piatti e tramandare ai giovani il valore del cibo. Del resto, l'educazione alimentare è il primo motore del Parco Agroalimentare italiano, noto come Fabbrica Italiana Contadi-

na (Fico), che a Bologna sarà proprio staffetta di Expo nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari nazionali: l'obiettivo è di coniugare educazione e intrattenimento, cultura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente. Un Parco tematico che si estenderà come un Expo permanente attraverso la ricostruzione delle principali filiere produttive su un'area di oltre 80mila metri quadrati, insediata al Centro Agroalimentare di Bologna. Un modo per esplorare e conoscere l'enogastronomia italiana dalla genesi alla fruizione, in una sequenza di alta suggestione con orti e campi, stalle e acquari, officine di produzione, laboratori, banchi serviti, grocery e stazioni di degustazione. Perché con l'educazione alimentare non solo si mangia e si sta bene, ma si fa anche economia.

** fondatore Last Minute Market, presidente Caab Bologna e Fem Trento, autore con Simone Armignio de "L'oro nel piatto" (Einaudi)*