



di LUCA ORSI

BOLOGNA

ITALIA E STATI UNITI si ritrovano su un tavolo di lavoro comune per discutere le azioni da mettere in campo contro lo spreco alimentare. E, nel corso del pre-meeting del G7 su *Innovative Food Waste Approaches* che si è svolto ieri a Fico Eataly World – il più grande parco agroalimentare del mondo, che aprirà a Bologna in autunno –, hanno rafforzato l'interscambio tra pubblico, aziende private e mondo accademico su un tema di sempre maggiore rilevanza non più soltanto ambientale, ma anche economica e sociale.

Al di là di come andrà il G7 Ambiente, un primo risultato concreto è stato raggiunto. Un patto di collaborazione fra università Usa e l'Alma Mater bolognese, per uno «scambio di buone pratiche»

PATTO DELLA LASAGNA
L'intesa tra Galletti e Pruitt è stata raggiunta davanti a un piatto di pasta fresca

e progetti di educazione contro lo spreco alimentare. Proposto da Andrea Segré, presidente del Caab (Centro agroalimentare di Bologna) della Fondazione Fico, a Scott Pruitt – amministratore dell'Epa, l'Agenzia Usa per la protezione dell'ambiente –, l'accordo è stato ribattezzato dal

Italia e Usa alleati a tavola

«Insieme contro gli sprechi Serve più consapevolezza»



LA SFIDA Da sinistra, Alessandro Bonfiglioli, Stefano Venier, Tiziana Primori, Jon Hixson, il ministro Gian Luca Galletti, Andrea Segré, Callie Babbitt, Ted Monk e Andrea Cangini, direttore di QN-il Resto del Carlino

ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti «il Patto della Lasagna», perché raggiunto a tavola, davanti appunto a un piatto di lasagne. Solo di questo tema Scott Pruitt ha accettato di parlare, dopo essersi cimentato, con Galletti, nel tirare le sfoglie con il mattarello.

Ministro Pruitt, come nasce questo patto?

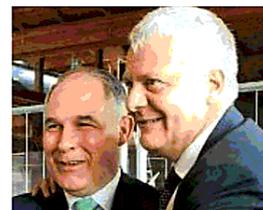
«Io e il professor Segré ci siamo subito trovati d'accordo su un punto: per combattere lo spreco di cibo, l'educazione delle persone è fondamentale».

Si parte dunque dai consumatori, dalle famiglie?

«Non c'è dubbio. Mi hanno detto che, in Italia, oltre il 50 per cento dello spreco alimentare è di origine domestica. E anche negli Stati Uniti il problema è molto sentito».

In concreto, che cosa prevede l'accordo fra atenei?

«Una collaborazione, a livello accademico, per la ricerca, la condi-



VERTICE Galletti con Scott Pruitt

visione e la diffusione delle buone pratiche in tema alimentare e ambientale. Uno scambio di competenze che sarà di reciproco vantaggio».

Può fare un esempio di buona pratica?

«Penso, fra tante, a una cosa molto semplice: come conservare i cibi in modo corretto, per evitare che deperiscano e si debbano buttare. Il problema, come detto, è comune a Italia e Stati Uniti. Ed è causa di sprechi domestici per centinaia di miliardi di euro l'anno».

Quale obiettivo vi ponete?

«Contribuire a diffondere una coscienza ambientale, che porti le persone ad avere sempre maggiore consapevolezza e ad attuare comportamenti corretti».

Quale può essere il ruolo dei governi?

«Beh, sostenere iniziative come queste».

Come si è trovato nel ruolo di sfogliina?

(ride) «I made pasta? Non esageriamo. Dire che ho tirato la sfoglia è un po' troppo. Oggi, piuttosto, ho più che altro... lavorato di forchetta. D'altra parte, resistere al cibo italiano è impossibile».

