

# Stop agli sprechi con solidarietà ed ecologia

La ricetta di Andrea Segré, l'ideatore del "Last Minute Market" che domenica sarà a Udine ospite di "vicino/lontano"

UDINE

La crisi attanaglia le famiglie, ma gli sprechi alimentari continuano ad essere apocalittici. Secondo alcune rilevazioni riferite al 2009, in Italia è rimasta nei campi il 3,5% della produzione agricola e ortofrutticola quantificabile in circa 18 mila tonnellate, mentre dalla distribuzione organizzata finiscono ogni anno in discarica altre 200 mila tonnellate di alimenti per un valore di un miliardo di euro. Con questi sprechi si potrebbe dar da mangiare a più di 600.000 persone ed evitare l'immissione nell'atmosfera di quasi 300.000 tonnellate di CO2 all'anno, prodotte per il loro smaltimento come rifiuti. Inoltre, l'Unione Europea ogni anno ritira circa 300.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli dal mercato e il 90% viene distrutto perché i prezzi rimangano stabili.

Contro questi sprechi si batte uno dei protagonisti di *vicino/lontano* (sarà a Udine domenica prossima), il professor Andrea Segré, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e promotore di *Last Minute Market*, iniziativa che permette la raccolta di cibo e altri beni che non si consumano e che per criteri commerciali o ragioni stupide (confezioni vicine alla scadenza o danneggiate), sono tolti dalla vendita. L'organizzazione li recupera in totale sicurezza, li assegna a enti caritativi che li donano alle persone senza potere d'acquisto. Iniziato con i cibi, il lavoro è stato allargato anche al recupero di farmaci e tante altre cose. Segré è autore di vari saggi sull'argomento: *Last Minute Market* (Pendragon 2010) *Lezioni di ecostile. Consumare, crescere, vivere* (Bruno Mondadori 2010) *Dialogo sullo Spr + Eco. Formule per non alimentare lo spreco* (con lo



Gente che fa la spesa in un supermercato: spesso i prodotti prossimi alla scadenza vengono buttati. Nella foto a destra, il professor Andrea Segré

psicologo Massimo Cirri; Paperback 2010), tutte lezioni sullo spreco.

**- Professor Segré, il recupero dello spreco, un aiuto sicuro per tanta gente che ha bisogno?**

«Certo, ma, oltre all'aspetto solidaristico, c'è anche quello ambientale. Lo spreco genera rifiuti, inquinamenti e costi economici perché smaltire costa. Last Minute Market è una specie di chilometro zero dello spreco, perché si recupera e si consuma dove si forma l'eccedenza. Da qui l'idea di fare una riflessione più ampia, con delle proposte concrete a livello nazionale ed europeo, e quindi le giornate europee contro lo spreco, perché non è dando gli avanzi dei ricchi ai poveri che risolviamo il problema della fame e

## LA PROPOSTA A BRUXELLES

Se non si vende vuol dire che bisogna produrre e consumare in modo diverso: costruiamo insieme altri modelli

della povertà: ci vogliono altri strumenti».

**- Quali?**

«Se generiamo meno rifiuti, stiamo meglio tutti. Quindi lavoriamo sui modelli di consumo, sull'efficienza, perché lo spreco è un fallimento del mercato: se non si vende, vuol dire che bisogna produrre e consumare in modo diverso. Questo è il pro-

gramma che abbiamo portato a Bruxelles, al Parlamento Europeo, dove abbiamo tenuto una conferenza su un documento condiviso da chi fa cose di questo tipo a livello europeo, con un forte richiamo alla lotta allo spreco. Riduciamo lo spreco e rendiamoci più ecosostenibili agendo sui lavori del Parlamento Europeo con una sorta di memorandum da inserire negli obiettivi del Millennio».

**- Cosa ci dice della manifestazione *Un anno contro lo spreco*?**

«È andata molto bene e si è conclusa il 30 ottobre dello scorso anno a Bologna dove abbiamo presentato il libro nero contro lo spreco, un dossier curato da me e da Luca Falasconi, frutto di uno screening lungo tutta la catena agroalimentare: il 3%

del prodotto interno lordo finisce nella spazzatura. Abbiamo elaborato un'analisi puntuale dal campo alla tavola su cosa si spreca, quali sono gli impatti dello spreco e cosa bisognerebbe fare per non sprecare. Alla fine della manifestazione, in piazza Maggiore a Bologna, è stato offerto a tutti un grande pranzo preparato con i prodotti recuperati».

**- La manifestazione avrà una scadenza annuale?**

«Certo. E oltre ad affrontare lo spreco delle risorse alimentari e le sue conseguenze, quest'anno l'iniziativa sarà focalizzata anche sull'acqua e poi sull'energia e di anno in anno su tutte le altre risorse indispensabili».

Francesco Mannoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ha portato il suo impegno anche in teatro



Andrea Segré è nato a Trieste 50 anni fa. Accademico, economista e agronomo italiano, è docente di politica agraria, politiche dello sviluppo agricolo, e agricultural policies alla la Facoltà di Agraria e di Statistica dell'Università di Bologna. È presidente del "Last Minute Market". Sarà ospite di "vicino/lontano" domenica, alle 15, a palazzo Morpurgo: dialogherà con Alessandro Montello e con il pubblico sul tema "Contro lo spreco". Alle 17, invece sarà a Friuli Future Forum per la presentazione della rivista "451" e successivamente di un incontro con Gian Primo e Roberto Quagliano. Il suo impegno, oltre che in brillanti saggi, l'anno scorso si è concretato anche nello spettacolo "Spr+Eco", firmato con Massimo Cirri, autore e conduttore di "Caterpillar", per la regia di Angelo Generali, con le canzoni di Mirco Menna e le immagini di Altan.