

## NEWS

AVANZI CHI PUÒ

YOGURT SCADUTO?  
MANGIALO LO STESSO

Un libro fa il punto sulle leggende alimentari. E spiega come evitare di gettare il cibo, sfamando 600 mila poveri



www.ecostampa.it

«**P**renda lo yogurt: al supermercato scartiamo quello con scadenza a 48 ore e compriamo il vasetto in ultima fila, perché scade dopo due settimane. Ma che succede allo yogurt alla 49esima ora di vita? Forse diminuiscono i fermenti lattici, da 10 milioni a 9, ma per farci star male serve ben altro: una volta sono arrivati a 31 giorni, eppure sono ancora qui».

Quella dello yogurt è solo una delle «battaglie anti-spreco» che Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e fondatore del Last Minute Market, porta avanti da anni. Sull'argomento ha scritto diversi libri: l'ultimo, *Lezioni di ecostile* (Bruno Mondadori, pagg. 152, € 15), è un vademecum su come consumare meno e meglio, che presenterà al Festival Torino Spiritualità (dal 22 al 26 settembre, [www.torinospiritualita.org](http://www.torinospiritualita.org)).

**Professore, come si riducono gli sprechi?**  
«È facile. Noi di Last Minute Market, per

esempio, recuperiamo i prodotti, anche freschissimi, scartati dai negozi per motivi commerciali – una carota storta, una confezione difettosa –, e li diamo agli enti di carità. Se il nostro modello venisse esteso a tutta l'Italia, potremmo recuperare ogni anno cibo per quasi un miliardo di euro, fornendo tre pasti al giorno a 636.600 poveri: una vera rivoluzione».

**I cibi recuperati sono sicuri?**

«Certo, facciamo studi igienico-sanitari molto accurati prima di distribuirli».

**E il singolo che cosa può fare?**

«Io non mi faccio la barba tutti i giorni e bevo solo acqua del rubinetto: basta metterla in frigo con un po' di limone e il cloro evapora».

**Magari non tutti hanno voglia di fare sacrifici...**

«Lo so, ma basta poco. Se 1 kg di pomodori che arrivano dalla Cina costa 1 euro e 1 kg di Pachino, Sicilia, 2 euro, non devo prendere quelli di Pechino per risparmiare, ma mezzo chilo da Pachino».

**Camilla Strada**

**CHE SPRECO****20.290.767**

Le tonnellate di cibo sprecate lungo la **catena agroalimentare**, cioè dal produttore (agricolo o industriale) al commerciante, in Italia in un anno. Ci si potrebbe sfamare l'intera Spagna (44 milioni di persone).

**4 miliardi**

Il **valore** dei prodotti alimentari buttati via ogni anno in Italia: circa 584 euro a famiglia (su una spesa mensile di 450 euro).

**4.000**

Le tonnellate di **alimenti ancora consumabili** che ogni giorno finiscono in discarica in Italia: il 15% del pane e della pasta, il 18% della carne e il 12% della verdura e della frutta.

Fonte: *Lezioni di ecostile* e *Libro nero dello spreco in Italia* (di Last Minute Market).