



Virgilio Gogreen

Data 02/07/2012

Pagina 1/2

AUSL
VIRGILIO GO GREEN
istruzioni per una vita sostenibile



Cibo: azzerare lo spreco per un modello di sviluppo più equo

Nella lotta allo spreco di cibo serve lungimiranza. Non basta recuperare gli sprechi dei "ricchi" per darli ai "poveri": ciò che fa la differenza, spiega Andrea Segré, è intervenire sullo spreco, riducendolo e liberando risorse che possono così essere reinvestite.

Publicato il 02/07/12 in [News](#), Perugia: tutto il Festival dell'Energia, minuto per minuto | TAGS: [cibo](#), [andrea segré](#), [last minute market](#), [spreco alimentare](#), [obesità](#)



0



0



In occasione del Festival dell'Energia di Perugia incontriamo **Andrea Segré**, preside della Facoltà di Agraria di Bologna e presidente della società **Last Minute Market**, nata con l'intento di trasformare lo spreco in risorse (guarda la **video intervista**, **clickando qui!**).

Per capire come un principio virtuoso abbia dato vita ad una **professione** vera e propria, chiediamo ad Andrea Segré come si sia incamminato in questo percorso: «Negli anni '90 mi sono trovato dietro ad un **supermercato** e mi sono reso conto che molti dei **prodotti** che venivano eliminati dagli scaffali erano ancora consumabili. Da lì siamo partiti, qualche tesi di laurea e poi ci siamo resi conto che il problema c'era, non solo nella grande distribuzione, ma in tutta la **filiera**, dove perdite, inefficienza e surplus sono purtroppo le parole d'ordine. Siamo così arrivati a costituire una vera e propria società dell'Università, uno spin-off, una srl, quindi non facciamo volontariato – precisa l'esperto - abbiamo creato una nuova professione, ci lavorano ex studenti che nel frattempo si sono laureati, professori, ricercatori, chiamati i **"food busters"**, cacciatori di cibo, piuttosto che **"robin food"**, in realtà abbiamo messo in piedi un sistema sostenibile per recuperare in maniera veloce - last minute - e senza far spostamenti – se no inquinati, tutto il cibo che si getta via, che è tantissimo».

Tutto è gestito ponendo massima attenzione all'ambiente: il recupero del **cibo** in via di scadenza viene effettuato da volontari del posto, formati da Last Minute Market e attivi nel loro territorio: perché anche raggiungere in auto un supermercato eccessivamente lontano è uno **spreco**. Tornando all'idea che anima il progetto, Andrea Segré precisa il meccanismo alla base di Last Minute Market: la soluzione non è nel recuperare gli sprechi dei "ricchi" per darli ai "poveri". La **svolta**, piuttosto, sta nel diminuire gli sprechi per rendere il **sistema** più efficiente, liberando così delle **risorse** da investire dove serve.



Virgilio Gogreen

Data 02/07/2012

Pagina 1/2

Dare qualche cifra aiuta a capire il volume del problema a livello mondiale: dal campo alla tavola, secondo la **Fao**, si gettano circa 1 miliardo e 300 milioni di tonnellate di cibo ogni anno. Tutto questo provoca uno spreco di **risorse**, di acqua, di suolo, di energia. Si innesca così un meccanismo viziato, che sommato allo squilibrio legato all'accesso alle risorse e alla loro distribuzione porta alla coesistenza sul Pianeta di un miliardo di **ipernutriti** e un miliardo di **affamati** – non solo in Africa. Insomma, è evidente che qualcosa non quadra.

Come mettere un freno a tutto questo? Sicuramente servono politiche mirate alla **prevenzione** e all'educazione. Molto può essere fatto anche tra le mura domestiche: prima di tutto, sottolinea il presidente di LMM, è importante non farsi più guidare dal **carrello** tra gli scaffali di un supermercato, ma iniziare a fare spesa con maggior **consapevolezza**. Prepararsi una lista con gli **alimenti** che servono è un buon inizio; dar valore al cibo è il passo successivo: un italiano spende in media il 15% del proprio stipendio in alimenti. Spendere qualcosa in più, ma ritrovarsi sulla tavola un prodotto di **qualità**, da consumare prima del suo deperimento, può essere un buon modo per combattere la propria battaglia contro lo spreco.

Per ulteriori approfondimenti consultate il sito di **Un anno contro lo spreco**, progetto pluriennale volto a sensibilizzare i cittadini sulle cause e conseguenze dello spreco, sia esso di cibo, acqua, o energia.