



Andrea Segrè (Last Minute Market) a Klimaforum 09 di Copenaghen

Il 10% delle emissioni di gas serra deriva da produzioni di cibo che viene sprecato

"Il 10 % delle emissioni di gas serra dei Paesi sviluppati deriva dalla produzione di cibo che viene giornalmente gettato" lo ha affermato il professor Andrea Segrè ideatore e presidente di Last Minute Market - spin-off dell'Università di Bologna - e Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Segrè ha fatto questa sconvolgente affermazione intervenendo oggi a Copenaghen al Klimaforum 09, il Forum Globale della Società Civile sui cambiamenti climatici, che si svolge parallelamente al Climate Change Summit delle Nazioni Unite e che coinvolge scienziati, accademici, ricercatori, scrittori che si incontrano per cercare soluzioni alla crisi climatica globale e discutere dei temi ad essa connessi.

Andrea Segrè nella sua relazione "Change waste for climate. The Last Minute Market experience" ha illustrato il funzionamento di Last Minute Market, affrontando la tematica dello spreco, soprattutto in campo agroalimentare, e focalizzandosi in particolare sul rapporto tra spreco, impatto ambientale e cambiamenti climatici.

Last Minute Market - ha sostenuto Segrè - ha sviluppato un sistema originale di recupero degli sprechi, che è sostenibile non solo da un punto di vista economico e sociale ma anche e soprattutto ambientale. "Se il modello Last Minute Market venisse implementato sull'intero territorio italiano secondo i nostri studi sull'impatto ambientale, da tutto il settore distributivo dall'ingrosso al dettaglio, si potrebbero recuperare all'anno ben 244.252 tonnellate di cibo per un valore complessivo di 928.157.600 euro. Sarebbe inoltre possibile fornire tre pasti al giorno a 636.600 persone e risparmiare 291.393 tonnellate di CO₂ che sono invece attualmente prodotte a causa dello smaltimento del cibo come rifiuto. Per neutralizzare tutta questa CO₂ sarebbero necessari 586.205.532 m² di area boschiva equivalenti a 58.620 Ha o a 117.200 campi da calcio."

"I Paesi Europei, ha concluso Segrè, hanno cibo a disposizione in quantità 3 volte maggiore di quello di cui avrebbero bisogno, eppure in Europa - e non in Africa - ancora 43 milioni di persone sono a rischio di sicurezza alimentare. Con il cibo gettato a livello mondiale non solo si potrebbero nutrire 3 miliardi di persone, ma recuperandolo, e dunque prevenendo la formazione dei rifiuti, si potrebbe dare un grande contributo alla lotta contro il riscaldamento globale. È da qui - conclude Segrè - che i Grandi del mondo devo partire."

Last Minute Market è uno spin-off dell'Università di Bologna e si occupa di recuperare cibo (ma non solo) ancora in perfette condizioni igienico-sanitarie ma escluso dalla vendita per meri motivi commerciali (perché prossimo alla data di scadenza, perché difettoso nella confezione, perché prodotto o acquistato in eccesso, ecc.), lungo tutta la catena agroalimentare, dal campo alla tavola, per poi distribuirlo agli enti caritativi che operano nel terzo settore.

Informazioni:

Last Minute Market (www.lastminutemarket.org) - Sabina Morganti 328/7040598,

sabina.morganti@unibo.it - Silvia Gaiani 335/700157, silviagaiani@yahoo.it -

Presidenza della Facoltà d'Agraria: 335/6459254, andrea.segre@unibo.it, www.andreasegre.it -

Econometrica 051/271710