



L'intervista
della **DOMENICA**
di Cesare Sughi

REC



Andrea Segré

«Insegno a recuperare

PRIMA formula: prendiamoci la sufficienza. Cioè impariamo a pensare che essendo le risorse del pianeta non solo scarse ma limitate (il che cambia l'abituale visione delle cose) è tempo di ridurre gli sprechi e cercare soltanto ciò che è abbastanza. Formula due: se continui a vivere per consumare sei un cane che si morde la coda; più produci e più consumi, e quando (come di questi tempi) il meccanismo si inceppa, non solo tu non compri più, ma aumentano i beni invenduti e quindi i rifiuti, con le ben note conseguenze sull'ambiente. «Sa com'è cominciato tutto? — racconta Andrea Segré, 47 anni, triestino, giunto a Bologna nel 1980 per fare l'università. — Nel 1998 con un mio ex studente scopriamo che nei supermercati c'è una massa di 50 mila prodotti alimentari invenduti, che finiscono negli inceneritori. Prendiamo contatto con il centro commerciale di via Larga, e insieme a loro, per sette, otto mesi inventiamo questa massa di scar-

ti: confezioni rovinate, bottiglie schiacciate, contenitori fallati. Sono 170 tonnellate in un anno, tante da sfamare 300, 400 persone al giorno in modo completo, dal primo al dessert. Il Last Minute Market — spiega ancora il prof —, il nostro progetto di partenza, è nato così: d'accordo con l'ipermercato abbiamo creato un settore dove gli alimenti che sarebbero stati buttati via, tutti perfetti dal punto di vista sanitario, divisi per tipologia, venivano ritirati e distribuiti dalle associazioni caritative del vicinato. L'ipermercato guadagnava l'Iva, non aveva spese di trasporto e una quantità di persone non abbienti ha potuto sfamarsi. L'attività della cooperativa Carpe Cibus, presieduta da un mio laureato, Luca Falasconi, è nata così».

Ma non è un'attività un po' insolita per un preside di facoltà?

«Non tutti i miei colleghi hanno considerato la cosa di buon occhio. Ma, vede, io insegno Politica agraria, ho viaggiato per tutto il mondo e quando, alla fine degli anni '90, gli indicatori hanno iniziato a segnalare in aumento sia la povertà sia lo spreco, mi son detto che qualcosa non andava».

L'ANTISPRECHI
«Salvando dai rifiuti
170 tonnellate l'anno
sfamiamo ogni giorno
300-400 persone»

Eppure l'Occidente ricco e sciupone non cambia...

«Non mi piace fare l'apocalittico, meglio un atteggiamento laico. Per dieci anni sono sta-

to delegato dell'Italia all'Ocse, l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico, e ho visto che cosa succedeva. Un Paese ricco regalava 100 a uno povero e gli tornava indietro 110, per vie più o meno trasparenti. A un ritmo simile il divario si apriva, si apriva. Non penseremo mai che, da momento che abbiamo deciso di produrre biocarburanti desertificando le colture, sia colpa dei Paesi poveri se ci sono rivolte per il riso, il pa-





L'ATENEOSOCIALE

Da sinistra, il professor Andrea Segré; in montagna sugli sci, la sua grande passione insieme con il tennis; e mentre riceve il Premio Scanno l'anno scorso Triestino, 47 anni, Segré venne a Bologna nel 1980

per fare l'università. Oggi è il presidente della raccolta

di Agraria, nonché ideatore e animatore del progetto Last Minute Market contro gli sprechi alimentari

il cibo che andrebbe perduto»

ne e i cereali?...».

Anche all'università si spreca?

«Sotto molti aspetti i nostri atenei sono centri di spreco di soldi, tempo, energie. Ma sono anche laboratori dove confluisce il massimo di sapere scientifico...».

La solidarietà ci salverà?

«Dietro tante organizzazioni che operano in nome di questa parola non c'è solidarietà reciproca, ma competitività. Dobbiamo piuttosto

riappropriarci del concetto di dono contrapponendolo non solo allo spreco ma anche all'utopia della crescita infinita, dell'efficienza totale. E il dono, che va a vantaggio sia di chi lo fa sia di chi lo riceve, porta a un'economia della reciprocità, come spiega Stefano Zamagni. La strada è la trasformazione dell'Homo oeconomicus, domina-

to della scena negli ultimi secoli, in Homo reciprocus, mirando alle relazioni di reciprocità con gli altri, e in Homo sufficiens, convinto che, quando l'eccesso dei consumi diverrà insostenibile, consumare a sufficienza, quanto basta, sarà un

valore positivo, necessario».

Come risponde Bologna ai suoi progetti?

«Potrebbe rispondere meglio, abbiamo avuto soddisfazioni migliori altrove, dove siamo riusciti a lavorare non solo con gli ipermercati. Come Ferrara, con la pasticceria Orsatti, o a Verona. Qui recuperiamo i pasti delle scuole, delle mense aziendali e delle caserme. I poveri non mangiano solo una volta al giorno...».

Perché ha voluto fare il presidente? Non bastava insegnare ed essere stato direttore di dipartimento?

«Nel 2004 l'allora direttore lascio. Non avevo fatto parte della commissione di valutazione, mi resi conto che il dipartimento poteva essere rilanciato. Mi candidai, seminando anche un po' il panico, e ven-

ni eletto. Lo stesso ho fatto nel 2005 per la presidenza. Confesso che questi incarichi istituzionali, amministrativi, mi attirano. Il 31 ottobre scadrà il primo mandato e mi ricandiderò».

L'Alma Mater funziona?

«Credo che abbia bisogno di impostare in fretta un bilancio sociale, come stiamo facendo in facoltà. Non basta dire che i conti sono in ordine. Occorre calcolare i rapporti con Bologna, che sfrutta avidamente l'ateneo, e con i portatori di interessi nella città: quanto facciamo noi, università, e quanto ci torna, non in soldi, ma per gli studenti, i colleghi, le famiglie? Insomma, bisogna far emergere la responsabilità sociale dell'università, proprio come si chiede di fare alle aziende».

Com'era Bologna quando ci venne? E com'è adesso?

«Allorché sono venuto qui, quasi trent'anni fa, era un salotto buono».

Per un giovane, poi, c'era il fascino della vita di notte. Io arrivavo da Trieste, una città chiusa, e trovavo un posto straordinariamente accogliente. Mi mancava solo il mare. Mio nonno materno, Pierpaolo Luzzatto Fegiz, studiò e si laureò

qui nel '22, e nel '46 fondò la Doxa, il famoso istituto di sondaggi statistiche. Quando mi sono iscritto io l'interesse per le scienze agrarie era forte, si andava verso le filiere, l'industria agroalimentare. E poi, leggendo Kierkegaard e ascoltando Mozart, mi ero reso conto che lo studio, in generale, mi piaceva. La Bologna attuale? Da salotto buono è diventata un luogo caotico, non più così affabile, non più così tranquillo e tirato a lucido».

«Su internet chiunque può trovare

l'elenco delle attività e dei libri del presidente Segré. Sterminato. Ma non troverà il suo segreto. «Per costituzione — confessa il professore — riesco a dormire solo 4 ore

per notte. Jango è il massimo dei massimi, quando vado a stancarmi e a rilassarmi passeggiando dalle parti della Marmolada con gli sci corti». E' la terza formula, dopo le due dette all'inizio. Perdere tempo dormendo? Uno spreco.

LA COOPERATIVA

Tolgono al macero anche farmaci, semi, libri e prodotti agricoli

DEDICATO alla madre, Marina Luzzatto Fegiz, nata a Lussino, oggi isola

di vita, il libro è un saggio + eco,

pubblicato dall'Editrice missionaria italiana. È l'ultima raccolta

di un libro di Andrea Segré. Tra i suoi testi ricordiamone almeno altri due: «La rivoluzione bianca» (il Mulino), sui processi di decollettizzazione nell'Europa dell'Est, e «I signori della transizione», con l'editore Baraghini, una raccolta di racconti che svelano dove vanno a finire i soldi della cooperazione internazionale. La cooperativa Carpe Cibum è il braccio operativo del progetto Last Minute Market. Spiega Segré: «Non si tratta di volontari, ma di professionisti, quattro soci e quattro collaboratori. Non distribuiamo solo alimenti, ma anche farmaci, prodotti agricoli, semi e libri». Dagli editori presenti alla Fiera del libro per i ragazzi la cooperativa ha raccolto un consistente quantitativo di volumi destinati al macero o a rimanere nei

magazzini. «Quello dei libri non più in commercio — afferma Segré — è uno spreco multiplo, di carta e di lavoro dell'autore e dei tipografi». Diciassettemila volumi sono stati inviati a Cibum, dai ragazzi italiani d'Argentina là. Le città dove Carpe Cibum agisce sono 14, da Bologna a Ferrara, da Modena a Verona, da Cortina a Salsomaggiore. A maggio dovrebbe tenersi una giornata anti spreco. Per spiegare bene che l'ultima finanziaria prevede sgravi sull'Iva anche sul recupero di generi non alimentari, bici incluse.