

## **Clima** *La tesi del preside di Agraria illustrata ieri a Copenhagen* **“Meno cibo sprecato, meno emissioni”**

RIMINI - Il 10% delle emissioni di gas serra dei paesi sviluppati deriverebbe da produzioni di cibo che viene sprecato: è l'affermazione fatta ieri al Klimaforum 09 di Copenhagen dal professor Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Nella sua relazione "Change waste for climate. The Last Minute Market experience"

Segrè ha illustrato il funzionamento di uno spin-off dell'Alma Mater da lui ideato e condotto, che punta a recuperare il cibo ancora in perfette condizioni igienico-sanitarie ma escluso dalla vendita per motivi commerciali lungo tutta la catena agroalimentare, per poi distribuirlo agli enti caritativi che operano nel terzo settore. Secon-

do il professore bolognese, l'estensione del modello di recupero su tutto il territorio italiano avrebbe la conseguenza di "risparmiare 291.393 tonnellate di anidride carbonica che sono invece attualmente prodotte a causa dello smaltimento del cibo come rifiuto". Ogni anno sono recuperabili in Italia 244.252 tonnellate di cibo.

