



IL TEAM
Nel tondo
Andrea Segrè,
preside di
Agraria
A sinistra i
ragazzi di Last
Minute Market



L'ESPERTO ANDREA SEGRÈ

«Ogni famiglia butta il 10 per cento della spesa: sono 500 euro l'anno»

APPENA rientrato dal forum di Copenaghen, Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria, conosce la materia alla perfezione: «Lo spreco di cibo ci sta ormai sommergeando, gettare via ciò che è ancora buono non ha soltanto una forte implicazione etica, ma anche un notevole costo economico e ambientale».

La materia è il 'pane quotidiano' per Segrè, che è infatti l'ideatore di Last Minute Market, l'iniziativa antispreco partita dall'Università di Bologna e attiva con diversi progetti in tutta Italia: «La raccolta di pane (ma non solo ovviamente) può essere conveniente se si usa un sistema efficiente, che crei un legame veloce e snello fra i potenziali donatori e i beneficiari. In pratica si tratta di un 'km zero' del recupero di cibo e altri beni». Una missione chiara e semplice: «Non alimentare lo spreco». Con una puntualizzazione: «Il problema è di non fare della competizione nella solidarietà,

la solidarietà competitiva è un ossimoro, non va bene. Dunque rete e coordinamento, noi di Last Minute Market siamo disponibili a promuoverlo ottimizzando gli impegni e le risorse. Oppure vogliamo sprecare tempo e risorse con ognuno che fa e va per conto suo?».

Con un ente direttivo magari: «Il Comune — dice concordando di fatto con i panificatori — potrebbe avere un ruolo importante in questo senso e noi siamo l'Università, dunque credibili per coordinare il tutto».

E non solo: «Basta adottare il sistema Last Minute Market, promuovendolo come buona pratica in tutti i Comuni, poi ci pensano i nostri Foodbusters a cacciare il cibo e attivare le singole iniziative. Con un risultato solido: il territorio comunale promuoverebbe una rete solidale e sostenibile, meno

sprechi, meno rifiuti, meno inquinamento, più sostenibilità, più cibo, più salute, più risparmi, più solidarietà». La matematica non è un'opinione: «Il 'meno' — spiega il professore — si sommano ai 'più' e il livello di benessere si eleva per tutti».

SECONDO Segrè le cifre sono notevoli: «Lo spreco domestico ammonta a circa il 10% della spesa totale per alimenti, in media sono circa 500 euro all'anno: chiaramente non è un dato sempre costante ma aumenta nei periodi festivi: Natale, Capodanno, Pasqua. E nel paniere dello spreco domestico il pane

conta fra il 5 e il 15%». Tante le azioni possibili in quest'ottica: «Estendere gli sconti possibili sulla tariffa di igiene-ambientale, anche sulla tas-

sa sui rifiuti, a tutti gli esercizi che donano i prodotti invenduti, Last Minute Market l'ha già applicata a Ferrara, Verona, Settimo Torinese e Anzola Emilia». E Bologna?

I RIMEDI
«Servono una rete e un coordinamento per ottimizzare il recupero»

LA PROPOSTA
«Il Comune potrebbe avere un ruolo importante come pure l'ateneo»