



12 miliardi di €



AL DISCOUNT

+13,6%

il trend di crescita dei discount rispetto a un anno fa

CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera **Domenica 13 Luglio 2008**

» **Università** Il preside della facoltà di Agraria lancia la campagna a favore di chi è più penalizzato dai rincari

# Ore 10: lezione di «consumi intelligenti»

Lui, dello spreco, ha fatto un elogio. Dello spreco scritto però: spr+co. Che tradotto, vuol dire: meno spreco, più ecologia, uguale sufficienza. Perché l'obiettivo al quale tutti dobbiamo puntare non è quello di recuperare il cibo che viene buttato nei cassonetti per darlo ai poveri. E nemmeno quello di non buttare il cibo nei cassonetti per far fronte ai rincari impazziti di pane latte e ortaggi. «Dobbiamo sprecare meno, e basta. È un imperativo etico. Il modello di sviluppo che stiamo esportando nel mondo, il modello sprecone, è insostenibile». Imperativo alla Gordon Brown.

Andrea Segré è l'autore di «Elogio dello Spreco». Ma anche preside della facoltà di Agraria dell'università di Bologna e uno dei «papà» di Last Minute Market: il progetto che dal 2000 «recupera» gli sprechi alimentari della grande distribuzione per dare a chi non ha: 505 mila pasti offerti nel 2007 e

Chi è



Andrea Segré, autore del libro «Elogio dello spreco», è preside della facoltà di Agraria all'università di Bologna ed è tra i fondatori del progetto «Last Minute Market»

283 tonnellate di rifiuti evitati.

Il suo punto di partenza: «La Faostima che la produzione agricola mondiale potrebbe nutrire abbondantemente 12 miliardi di persone, cioè il doppio di quelle oggi presenti sul pianeta — attacca Segré —. Come è possibile allora che ci siano ancora oltre 800 milioni di affamati nel mondo?». Quello d'arrivo: «Meno spreco vuol dire anche meno rifiuti, meno danni all'ambiente, meno inquinamento, insomma "più eco". Se poi a ciò ci aggiungiamo il recupero degli alimenti e il riciclaggio dei prodotti, il cerchio tende in un qualche modo a chiudersi».

Fin qui il ragionamento «etico». A lunga scadenza. C'è poi quello pratico. Mai come oggi d'attualità. Che interessa il grande spreco, quello aziendale: «Il cibo che non si vende ce lo troviamo rincarato sui prezzi». Ma tocca anche tutti noi: «Il cibo che finisce dentro la pattumiera, tra sprechi veri e pro-

pri e imballaggi (il cui smaltimento chiede un ulteriore esborso di denaro, non dimentichiamocelo), rappresenta la quarta settimana di ogni famiglia».

La quota che si spende per acqui-

## Last Minute Market

Il programma anti-spreco rivolto alla grande distribuzione ha «salvato» 505 mila pasti ed evitato 283 tonnellate di rifiuti in un anno

## Quote

Si spende il venti per cento del proprio reddito per acquistare il cibo: quello che finisce nella pattumiera rappresenta la quarta settimana delle famiglie

stare il cibo incide per circa il 20% sul reddito. «Un valore relativo che pesa molto di più sulle fasce basse — afferma il professore di politica agraria internazionale —. Le prime ad aver iniziato a utilizzare strategie anti-spreco strutturate». Insomma: «Ad avere adottato nuovi stili di vita, perché di questo si tratta». Vale a dire: spese frammentate e più contenute, niente eccessi nel carrello, meno rigidità sulle date di scadenza, ricorso a tutte le forme che accorciano la filiera e limitano anche i costi di trasporto. «Finora questa è una strada intrapresa da pochi e per necessità, un percorso che, se la crisi continua, verrà via via scelto anche dalle famiglie più ricche. Ma l'obiettivo, ripeto, è di trasformare questo stile di vita in un comportamento normale. Perché quello con cui dovremo confrontarci tra qualche anno andrà ben oltre la crisi dei consumi». Sarà la crisi del pianeta.

A. Ma.