

Andrea Segrè:  
«Lo spreco dipende da te»

di MARCELLO PARILLI

9

«Spreco zero? Ora tocca a te»

Oggi la Giornata nazionale. Andrea Segrè, precursore degli studi e delle campagne di responsabilità nel piatto:  
«Il dato positivo è che oggi il principio dell'economia circolare sta entrando nella mentalità delle aziende,  
Ma ogni famiglia, pur dichiarando di buttare sei etti di cibo a settimana, ne getta per 11,8 miliardi di euro all'anno»

di MARCELLO PARILLI

**I**l dato è inequivocabile: mentre in vaste aree del pianeta la fame minaccia presente e futuro di milioni di persone, nel mondo industrializzato lo spreco di cibo è all'ordine del giorno. Come dire che le risorse ci sarebbero per tutti, ma vengono usate male. A ricordarcelo oggi, come ogni 5 febbraio, arriva la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare con i dati dei Diari di famiglia del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente, Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e annunciati dalla campagna Spreco Zero. Vero e proprio paladino di questa battaglia è Andrea Segrè, professore dell'ateneo bolognese (dove insegna Politca agraria), inventore di Spreco Zero ma soprattutto fondatore di

randosi dichiaratamente all'attività di suor Matilde Lego delle Suore Missionarie del Lavoro, che dal 1981 opera al mercato ortofrutticolo di Bologna dove ogni giorno, con pochi religiosi e volontari, raccoglie la merce invenduta dai grossisti e la ridistribuisce a oltre 50 istituti e comunità di bisognosi. «Come ci ha insegnato suor Matilde - racconta Segrè - recuperiamo le eccedenze (ma anche il cibo non utilizzato a Master-Chef, ndr) che poi vengono distribuite e consumate in un raggio molto ristretto, in modo che i tragitti siano brevi e il magazzino venga eliminato, con riduzione dei costi economici e ambientali. Di fatto, rispetto ad analoghe iniziative estere, al fattore sociale che genera una forte relazione tra chi dona e chi riceve abbiamo aggiunto quello della sostenibilità, con un modello che riduce rifiuti e inquinamento e che poi, partendo da frutta e verdura, abbiamo esteso

agli altri alimenti in alcune catene distributive, perfezionando la parte igienico-sanitaria e logistica». Il recupero delle eccedenze però non risolve il problema degli scarti: con la Direttiva per la Gestione dei Rifiuti (2008) l'Europa ha infatti puntato valorizzata la prevenzione, obbligando i Paesi membri ad adoperarsi per minimizzarne la quantità prodotta e massimizzare il recupero di materiali ed energie per ottenere il miglior risultato ambientale complessivo, ricorrendo il meno possibile alla discarica. «Anni fa in qualche modo abbiamo anticipato l'economia circolare passando dal recupero alla prevenzione, cioè coniugando solidarietà e sostenibilità, perché se "il miglior rifiuto è quello che non produci" allora "il minor spreco è quello che non fai". Ma lo spreco maggiore - spiega Segrè - non avviene nella grande distribuzione, dove il cibo è facilmente recuperabile, bensì proprio



**Andrea Segrè**  
Triestino, classe 1961, dal 2000 è professore ordinario di Politca agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e dal 2015 insegna Economia circolare all'Università di Trento. Ideatore di Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna, e della campagna Spreco Zero, attualmente è presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN), della Fondazione F.I.CO e del Centro Agrolimentare di Bologna. Ha scritto e scrive per riviste internazionali e nazionali. L'ultimo saggio (*Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z*) è uscito per Mondadori nel 2017.

nelle nostre case, dove diventa immediatamente rifiuto. E che senso ha produrre cibo usando acqua, energia, terra, lavoro e poi distruggerlo? Bisogna allora lavorare molto sull'educazione, perché la mentalità contemporanea tende a giustificare lo spreco, dicendo "consumiamo pure senza freni, tanto poi recuperiamo"».

Una logica infinita

Invece dobbiamo sforzarci di uscire dallo schema del produrre-acquistare-consumare, della rottamazione, dell'usa e getta. «È una logica infinita che punta solo a sostituire un prodotto per farne comprare un altro. E questo non ce lo possiamo più permettere, perché la Terra ha risorse limitate, l'inquinamento aumenta e la crisi è sempre in agguato. L'unica strada è la crescita sostenibile, dove usi le risorse disponibili in modo responsabile e non le consumi prima che si rinvolino. È una società a spreco zero, anche se sembra un'utopia».

I nuovi dati sull'Italia appena pubblicati da Waste Watcher parlano di 600 grammi settimanali di cibo sprecato a famiglia, ovvero 7 euro alla settimana, 8 miliardi all'anno nel Paese. Questo il percepito: anche se il dato reale parla di 11,8 miliardi di euro in pattumiera. «Ormai un italiano su due - conclude Segrè - dichiara di buttar via meno cibo di una volta, anche se ancora troppo. E poi scopriamo che ormai gli italiani fanno la spesa quasi solo nei supermercati. Per mercati e negozietti di quartiere c'è sempre meno spazio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**La rete**  
Il sito che segue le numerose attività di Andrea Segrè è [www.andreasegre.it](http://www.andreasegre.it). Quello di Last Minute Market è invece [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)



**L'unica strada è la crescita sostenibile, dove le risorse disponibili si usano in modo responsabile senza consumarle prima che si siano rinnovate**

Last Minute Market, un progetto nato giusto vent'anni fa in ambito universitario per il recupero a fini solidali di beni invenduti in primis dalla grande distribuzione.

«In vent'anni le cose sono cambiate tantissimo. Da una parte - dice - la povertà si è allargata a nuove categorie sociali e la richiesta di cibo è aumentata. Dall'altra il cibo recuperabile, sprecato o invenduto, è diminuito sia per colpa della crisi, sia perché sono aumentate le campagne di sensibilizzazione. Quindi le cose sono peggiorate». Segrè è arrivato al modello logistico di Last Minute Market in due passaggi. Prima osservando il percorso di un vasetto di yogurt in scadenza in un supermercato; poi ispi-

I consigli pratici alla portata di tutti  
Arriva il «Quintalogo» salva-cibo

Lo spreco maggiore di cibo avviene in casa, ma seguendo poche regole sarà possibile ridurlo sensibilmente. Ecco quindi il «Quintalogo» del professor Segrè, che verrà approfondito ed esteso in *Il risveglio della scarola*, manuale di economia domestica in uscita a maggio:  
1) **Check In**: prima di andare a far la spesa prepara una lista realistica che tenga effettivamente conto di quanto si ha in frigo, in dispensa e in cantina (con relativa scadenza dei prodotti) e del numero dei commensali. 2) **Check Out**: non cedere a 3x2, megaofferte e promozioni varie, riempiendosi la casa

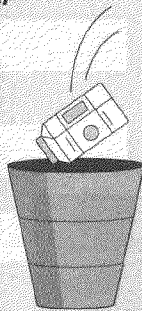
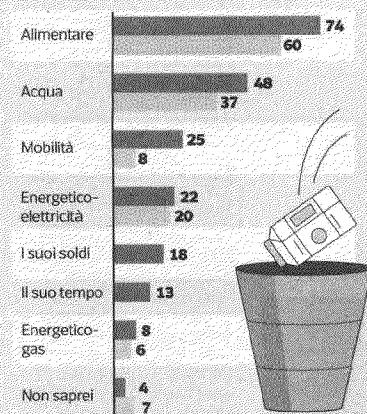
di prodotti che non si consumeranno mai. 3) **Weight & Waste Watchers**: non cucinare mai quantità eccessive di cibo, o che comunque i nostri commensali non siano in grado di consumare. 4) **Day after Sharing**: non gettare mai via gli avanzi, ma cucinare un super-piatto del giorno dopo, invitando parenti, amici o vicini, oppure ricomere al freezer. 5) **#zerowaste #sprecozero**. Per non trascurare l'ambiente, differenziare negli appositi contenitori tutti i rifiuti organici (trasformabili in compost di qualità) e i relativi imballaggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I settori dello spreco, trend percettivo

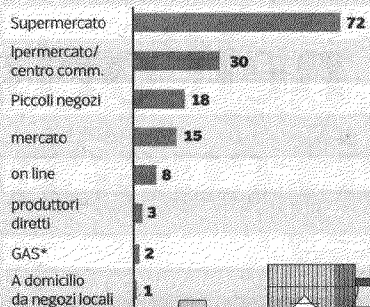
In quali dei seguenti ambiti lei ritiene di sprecare di più:

■ 2018 ■ 2014

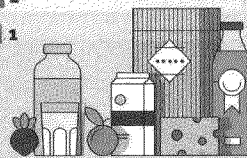


## Le abitudini quotidiane

Dove fa/fate la spesa abitualmente/più spesso?

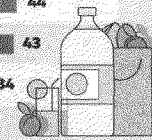
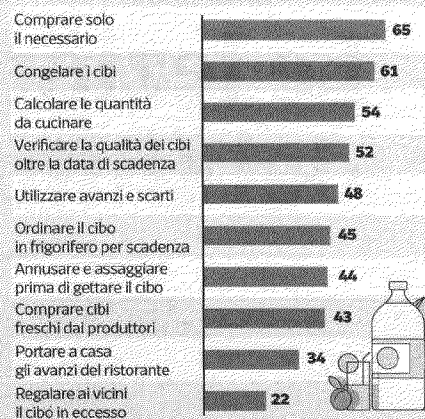


\*=gruppi di acquisto solidale



## L'attenzione per ridurre lo spreco alimentare

Quali comportamenti attuare:



Fonte: Waste Watchers - Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane, 2019 (percentuali su risposte multiple)