Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 882 del 19/04/2015

Ieri sera a Rovereto, nell'ambito di Educa, l'intervento di Andrea Segrè

EDUCAZIONE ALIMENTARE CONTRO LO SPRECO

A EDUCA, il festival dell'educazione ieri sera Andrea Segrè ha denunciato l'eccesso di spreco e la cattiva alimentazione degli italiani. Occorre ridare valore al cibo attraverso l'educazione passando dal concetto di consumatore a quello di fruitore per condizionare anche i produttori. L'Expo di Milano? "Speriamo che per favorire un'operazione di marketing, non si perda l'occasione per parlare dei veri problemi alimentari".-

"Quello dello spreco alimentare è, innanzitutto, un problema di cattiva educazione. Ed è per questo che ritengo quanto mai opportuno parlarne in un'occasione come questo festival". Con queste parole Andrea Segrè, professore di politica agraria dell'Università di Bologna e neo presidente della Fondazione Mach, ha aperto ieri sera, sabato 18 aprile, a EDUCA la conferenza "Cosa metti nel piatto?".
Sollecitato da Enrico Franco, direttore del "Corriere del Trentino" e del "Corriere dell'Alto Adige", Segrè ha innanzitutto raccontato l'esperienza di "Last Minute Market", l'iniziativa sociale finalizzata al recupero e al riutilizzo di beni alimentari invenduti nei supermercati: prodotti prossimi alla scadenza, o resi poco attraenti a causa di imperfezioni estetiche, vengono raccolti e distribuiti nei circuiti della solidarietà quali mense dei poveri o ospedali. Si tratta di un sistema elaborato con l'obiettivo di mostrare come quello che viene considerato uno scarto alimentare non sia, in effetti, necessariamente un rifiuto, ma possa invece trasformarsi in una risorsa. C'è però dell'altro. "Dimenticare il valore del cibo, e quindi i valori che il cibo porta con sé, significa dimenticare i valori sociali più profondi", ha spiegato Segrè, che nel suo ultimo libro edito da Einaudi, "L'oro nel piatto", denuncia come proprio gli italiani, che fanno del patrimonio agroalimentare nazionale un motivo di identità culturale, abbiano in realtà un pessimo rapporto col cibo.
L'esasperarsi del problema connesso allo spreco dei prodotti commestibili è emblematico, secondo Segrè, della crisi, non solo economica, che sta vivendo la società attuale: è un fenomeno che dimostra infatti il cortocircuito avvenuto nella logica del produrre-consumare-gettare. I dati citati da Segrè dimostrano i paradossi della realtà contemporanea: lo spreco alimentare vale oggi 8 miliardi di euro all'anno, mentre ci sono 10 milioni di italiani in condizione di povertà relativa, e 4 milioni in povertà assoluta. "Quello che però colpisce – ha proseguito Segrè – è che al diminuire del reddito pro-capite, la percentuale della spesa alimentare delle famiglie non aumenta affatto: è la dimostrazione che spesso ad un bene necessario come il cibo si preferiscono beni più superflui".
Quanto alla qualità dei prodotti che mangiamo, Segrè ha ribadito con forza l'importanza di una corretta educazione sia tra i giovani che tra gli adulti. Nel corso del dibattito è emerso come, nonostante gli indubbi condizionamenti esercitati dalla pubblicità, i consumatori, se resi più consapevoli, possono costringere l'industria alimentare a produrre cibi più genuini. Ma, anche in questo caso, è indispensabile un cambio radicale di prospettiva: "Bisogna passare – ha affermato Segrè – dal concetto del consumare, termine che trasmette inevitabilmente l'idea di distruggere, a quello di fruire, che consiste non soltanto nel comprare un prodotto, ma nel goderne in maniera sana".
Un'ultima osservazione, Segrè l'ha riservata all'Expo di Milano, augurandosi che, con l'intento di favorire un'operazione di marketing, non si perda l'occasione di parlare dei veri problemi alimentari.
Per info: http://www.educaonline.it - Educa è su facebook e twitter
Service video a cura dell'ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento -

()