

Home > Eco Culture > L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare

ECO CULTURE IN EVIDENZA NEWS

L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare

By Redazione Dailygreen.it - 2 Giugno 2022

SHARE



Facebook



Twitter



Tweet



Come uscire dalla crisi agroalimentare globale? Questa la domanda che lega l'analisi più aggiornata sui dati relativi allo spreco alimentare in Italia e nel mondo (Osservatorio Waste Watcher International) in rapporto alla guerra devastante in Ucraina: le risposte nel nuovo saggio di Andrea Segrè, **“L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare. Dallo spreco zero alla dieta mediterranea”**, uscito per **Castelvecchi** (Collana Arca – pp. 92 – Euro 11,50), a cura di **Davide Giraldi**.

Andrea Segrè, fondatore del movimento spreco zero, ha affrontato il tema pionieristicamente nell'ultimo ventennio, prima attraverso Last Minute Market spin off dell'Università di Bologna e riferimento europeo per la prevenzione e il recupero a fini caritativi degli sprechi di cibo, poi con la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero e con le indagini dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher sulla promozione di una dieta sana e sostenibile come la Dieta mediterranea.

Un lungo, intenso e appassionato impegno che ha portato a conquiste storiche in Italia – come la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, dal 2014 data strategica nel calendario dei cittadini e delle realtà che operano nella filiera agroalimentare, e come il Premio Vivere a spreco zero, che festeggia nel 2022 i suoi primi dieci anni e promuove le buone pratiche nel quotidiano di ciascuno.

“L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare. Dallo spreco zero alla dieta mediterranea” è una summa – con le tabelle del Rapporto Waste Watcher 2022 – delle

Facebook Fanpage

Tweet di @dailygreen_it



dailygreen

@dailygreen_it


 L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare dailygreen.it/insostenibile...


L'insostenibile pesantezza ...

 In libreria il nuovo saggio di ...
dailygreen.it

Incorpora

Visualizza su Twitter

ricerche portate avanti da Andrea Segrè anche in tempo di pandemia e adesso con la ripresa: tutte sostanziate da una grande quantità di dati scientifici. «La speranza – spiega Andrea Segrè – è che questa crisi, giunta inaspettata al più in un contesto generale già molto provato dagli effetti della pandemia, possa diventare un'opportunità per cambiare qualcosa nel sistema agroalimentare globale già in crisi ben prima del doppio effetto pandemia-guerra. Lo shock del conflitto in Ucraina è stato così dirompente da farci (quasi) scordare la pandemia. Bisogna essere chiari nel dire che il sovranismo alimentare e l'autarchia agricola non servono, anzi non esistono.

L'Italia, per rimanere al nostro caso, non potrà mai essere autosufficiente, a meno che non vogliamo tagliare il consumo di pasta, cosa di cui dubito, solo per fare un esempio evidente: importiamo il 44% di grano duro per fare la pasta che vorremmo anche vendere all'estero e non solo mangiare a casa nostra. **La cosa che dovremmo fare è applicare, letteralmente e senza tanti giri di parole, la definizione di sicurezza alimentare, nel senso di garantire a tutti una quantità e qualità di alimenti sufficiente e nutriente**, come si legge in tutti i siti delle Agenzie delle Nazioni Unite, non solo in quello più noto della FAO».

In un mondo alimentare in cui sono enormi le differenze di accesso e distribuzione degli alimenti, con impatti negativi non solo sulla salute e sull'economia ma anche sull'ambiente, la strada verso un sistema equo e sostenibile passa anche e soprattutto attraverso la scelta degli alimenti che consumiamo e l'utilizzo delle risorse naturali impiegate per produrli con il sistema agroalimentare che porta il cibo fino a noi, o che finisce per scaricarlo direttamente nel bidone della spazzatura. Il patto degli italiani col cibo è forse una delle conquiste più significative del lockdown della primavera 2020 e dei mesi invernali di distanziamento: si spreca ancora, ma in quantità minori.

«Tuttavia, **oggi che le disparità alimentari mondiali sono aumentate come conseguenza dell'emergenza pandemica e sono destinate a peggiorare a causa del conflitto fra Russia e Ucraina – osserva ancora Andrea Segrè – è quanto mai importante sviluppare la nostra "coscienza alimentare" e impegnarsi nel concreto affinché l'alimentazione sana e sostenibile diventi un diritto fondamentale per tutti gli abitanti della terra**». **Lo spreco domestico in Italia vale 7 miliardi di euro nel 2022** (Waste Watcher International/Campagna Spreco Zero). E questa cifra, **quasi mezzo punto di Pil**, è "solo" il valore economico dei beni che acquistiamo e poi non consumiamo. Il piatto è servito, molto dipende da noi stessi. Cominciamo subito
....

Andrea Segrè. Professore di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, studia e applica i fondamenti dell'ecologia economica, circolare e sostenibile. Fondatore di Last Minute Market, impresa sociale e spin off accademico, ideatore della campagna Spreco Zero, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International dedicato all'analisi dei comportamenti alimentari a livello globale, è autore di *Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z* (Mondadori, 2017), *Il metodo spreco zero* (Rizzoli, 2019) e *Le parole del nostro tempo* (con il cardinale Matteo Zuppi – EDB, 2020).

[Previous article](#)

Laura Pausini, prima donna a San Siro

