



emi

librerie COOP

Bologna, Librerie Coop Ambasciatori
martedì 2 maggio 2017, ore 18

Mons. Matteo Zuppi, Andrea Segrè

**Dallo scarto alimentare
all'inclusione sociale**

coordina **Antonio Farnè**,
presidente dell'Ordine dei
Giornalisti Emilia Romagna



**Dialogo di presentazione del saggio “Mangia come sai.
Cibo che nutre, cibo che consuma” (EMI), di Andrea
Segrè**

“La cultura dello scarto tende a diventare mentalità comune, che contagia tutti (...) e ci ha resi insensibili anche agli sprechi e agli scarti alimentari, ancora più deprecabili quando in ogni parte del mondo, purtroppo, molte persone e famiglie soffrono fame e malnutrizione”. (Papa Francesco)

“Lo scarto delle persone, la chiusura, l'indifferenza, il pregiudizio, il rancore, il facile guardare senza fare nulla, sono tutti alleati del male, quello che poi distrugge la vita”. (Mons. Matteo Zuppi)

“Il cibo che dovrebbe nutrirci, invece, si mangia tutto e tutti indistintamente. Sono scarti i braccianti costretti a vivere nei ghetti in attesa di avere qualche ora di lavoro a niente. Sono scarti gli imprenditori agricoli che non possono vendere a prezzi giusti i loro prodotti, remunerando il proprio lavoro e quello dei salariati. Sono scarti le grandi quantità di frutta appesa agli alberi perché non conviene raccoglierla. Sono scarti i prodotti che rimangono invenduti negli scaffali dei supermercati. Sono scarti gli alimenti che troppo spesso vengono sprecati nella ristorazione ma soprattutto nelle case di tutti noi”. (Andrea Segrè, da “Mangia come sai”).



BOLOGNA - La cultura dello scarto come una “mentalità comune, che contagia tutti”. Papa Francesco lanciava questo allarme agli inizi del suo Pontificato e ne ha fatto poi un leitmotiv sul quale non dimentica di tornare, consapevole che si tratta di una questione cruciale del nostro tempo. Al tema dello ‘scarto’ ha dedicato un’esperienza importante **Andrea Segrè**, fondatore di **Last Minute Market** e del movimento **Spreco Zero**, da vent’anni alfiere dell’impegno contro lo spreco alimentare, per una cultura di sostenibilità. Con il suo (quasi perfettamente) omonimo regista Andrea Segre, nel dicembre 2016 Andrea Segrè ha percorso la piana di Rosarno a piedi, esplorando un contesto produttivo che ogni anno germina una grande quantità di “scarti”, alimentari ma anche “umani”. Quelle 48 ore “A piedi nella piana”,

insieme ai contenuti delle lezioni americane e argentine condotte a fine 2016, sono confluite nel nuovo saggio **"Mangia come sai. Cibo che nutre, cibo che consuma"** (EMI), che suggella una **trilogia dedicata dall'autore al cibo per promuovere una diffusa "alfabetizzazione" alimentare e ambientale**. Perché "restituire valore al cibo significa coltivare un'economia di cura della natura e delle persone, ovvero curarci delle risorse naturali e umane attribuendo loro un valore". **Martedì 2 maggio, alle Librerie Coop Ambasciatori (ore 18)**, proprio di questo tema – **"Dallo scarto alimentare all'inclusione sociale"** - dialogheranno **Mons. Matteo Zuppi, Arcivescovo di Bologna**, e l'autore **Andrea Segrè**, coordinati dal presidente dell'Ordine dei Giornalisti Emilia Romagna **Antonio Farnè**.

Sarà l'occasione per capire come possiamo accostarci, nel quotidiano, a quel **cambiamento di stili di vita e atteggiamenti** che possono farci guardare allo spreco alimentare non come a un rifiuto, ma come un'occasione alimentare, relazionale, economica per nuove soluzioni. **Cibo «giusto»** significa sapere che l'economia domestica è anche e innanzitutto economia circolare. L'educazione alimentare può aiutarci a conoscere il cibo, e sapere dove, come e da chi è stato prodotto; a capire che bisogna fruirne «quanto basta», richiamando la sufficienza, la sobrietà, la semplicità, a fronte dello spreco e del consumismo oggi imperanti, con le decisioni politiche conseguenti. **Gli obiettivi congiunti dell'educazione alimentare e ambientale**, presupposto del saggio "Mangia come sai" sono anche quelli della neocostituita **Fondazione FICO** per l'educazione alimentare e alla sostenibilità, presieduta da Andrea Segrè. Lo scenario opposto è quello delle **incredibili contraddizioni in atto nel mondo**: gli obesi sono ormai quasi il doppio degli affamati, con quanto si spreca si potrebbe sfamare un terzo della popolazione mondiale; gran parte degli alimenti non riempiono le nostre pance ma i serbatoi delle macchine, o al più gli stomaci dei ruminanti che poi noi mangiamo; nei Paesi che una volta si definivano ricchi si spende di più per non mangiare, ovvero per metterci a dieta. Il risultato è che non sappiamo più se il cibo ci nutre o ci consuma.

Per questo nel nuovo saggio "Mangia come sai. Cibo che nutre, cibo che consuma" (Editrice Missionaria Italiana, pp. 96, euro 9) **Andrea Segrè definisca l'atto del mangiare al contempo agricolo, economico, ecologico, etico e politico**. Un tema decisamente globale: oggi il cibo contraffatto in Italia dalle agromafie (22 miliardi di euro) vale 2/3 circa dell'export alimentare (36,8 miliardi di euro). **La quota diritti d'autore del libro viene donata al progetto Cucine Popolari Bologna Social Food di CiviBo, una mensa aperta a persone e famiglie in difficoltà.**

Fondatore del movimento e della campagna Spreco Zero, Andrea Segrè è un'autorità internazionale sul fronte dello spreco alimentare. Vent'anni fa inventava Last Minute Market, nato come geniale spin off dell'Università di Bologna per il recupero dei prodotti agroalimentari altrimenti scartati dalla grande distribuzione. E' docente di Politica Agraria Internazionale e Comparata all'Università di Bologna e di Economia Circolare all'Università di Trento. E' presidente della Fondazione F.I.CO Eataly World, del Centro Agroalimentare di Bologna e della Fondazione Edmund Mach di Trento. Insignito del Premio Artusi nel 2012, presiede il Comitato scientifico del piano nazionale di prevenzione rifiuti del Ministero dell'Ambiente. EMI ha pubblicato il suo *Elogio dello spreco. Formule per una società sufficiente* (2008). Fra i suoi ultimi saggi *Cibo* (il Mulino, 2015) e *L'oro nel piatto. Valore e valori del cibo* (Einaudi, 2015).

twitter @andrea_segre

PRESS

ufficiostampa@volpesain.com

daniela volpe cell 3922067895