

Premio Artusi al direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università

Cucinare senza sprechi: le ricette di Segrè per battere la crisi



Bucce di patata, gambi di carciofo, cime di zucchine, latte cagliato, pane raffermo... Nella quotidianità la lista degli scarti alimentari che finiscono nel bidone della spazzatura potrebbe continuare a lungo. Eppure esiste un modo per far sì che tutti questi avanzi, anziché essere gettati via, diventino delle vere e proprie prelibatezze. Ad insegnarcelo è il professor Andrea Segrè, Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, nel suo nuovo volume *Cucinare senza sprechi*, in libreria dal 4 ottobre (casa editrice Ponte Delle Grazie). Presidente e fondatore di Last Minute Market, lo

spin off dell'Università di Bologna divenuto eccellenza europea nella lotta allo spreco alimentare, Segrè è il vincitore del Premio Artusi 2012, che gli viene consegnato oggi pomeriggio alle 16.30 a Casa Artusi, a Forlimpopoli. La patria di un altro grande fautore di una cucina priva di fasti e di sprechi, Pellegrino Artusi. «Già un secolo fa L'Artusi aveva capito che la cucina di scarti è in realtà una cucina ricca - spiega il professore - Oggi invece buttiamo via troppo, in media 1.600 euro di cibo all'anno a famiglia». Segrè è anche l'ideatore della campagna europea «Un anno contro lo spreco», che a fine novembre

culminerà in una giornata nazionale a Bologna e a Roma. Obiettivo della campagna è il dimezzamento degli sprechi alimentari nei Paesi membri dell'UE entro il 2025. «Iniziamo con l'adottare pratiche virtuose a casa nostra - suggerisce Segrè - È proprio qui che si concentra un terzo dello spreco. Dentro al bidone della spazzatura c'è un mondo sconosciuto, ricco di contraddizioni. Impariamo a guardarci bene dentro, scopriremo che una rivoluzione ecologica ed economica della società parte proprio dalla nostra cucina».

Carlotta Benini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

