

SETTEMBRE 2012 - NUMERO 25

www.vita.it

€5,00

VITA

DANIMARCA
SIAMO ENTRATI
NELLA PIÙ GRANDE
SPERM BANK
DEL MONDO

TARANTO
LA DIOSSINA
È PEGGIO
DELL'ETERNIT
di Aldo Bonomi

SCUOLA
PER LA SVOLTA
DIGITALE NON
SERVONO TABLET
di Luca De Biase

3 EURO
prezzo
speciale

Luca Torresi, 28 anni,
di Montegragnano (Fermo). Cresciuto
nella piccola azienda calzaturiera
di famiglia, nel 2011 ha lanciato il marchio
iNature: custodie per smartphone
in materiale biodegradabile.



IL LAVORO È QUI

148MILA POSTI SOLO NEL TERZO TRIMESTRE DEL 2012. DOVE SONO?
CHI LI HA CREATI? ARTIGIANATO, CURA ALLA PERSONA E CURA DEI BENI
CULTURALI SONO FILIERE D'ORO PER L'OCCUPAZIONE ANCHE IN TEMPO
DI CRISI. **NELL'ORIZZONTE DELL'IMPRESA SOCIALE**

POSTE ITALIANE SPA - SPED. ABB. POST. - D.L. 353/03 (CONV. L. 46/04) ART.1 COMMA 1 DCEB - MILANO - STAMPATO SU CARTA RICICLATA AL 100% E CONFEZIONATO IN BIOPLASTICA MATER-BI PUBBLICAZIONE MENSILE

ISSN 1123-6760



9 771123 676007

20025>



BCC
CREDITO COOPERATIVO
La tua banca è differente.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Andrea Segrè, il professore delle ricette a "spreco zero"

> **STILI DI VITA.** OGNI ANNO L'EUROPA SPRECA 90 MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO. AGGREDIRE LO SPRECO SAREBBE LA PRIMA VERA SPENDING REVIEW DA FARE

Di far concorrenza all'Artusi non ci pensa proprio. Eppure anche lui, dopo tante pubblicazioni scientifiche, si è concesso un libro di ricette. Si chiama *Cucinare senza sprechi* e uscirà il 4 ottobre, due giorni prima di ricevere, a Forlimpopoli, quel Premio Artusi già andato a Oscar Farinetti e Serge Latouche. Lui è Andrea Segrè: 52 anni, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna ma soprattutto il "Robin Food della lotta allo spreco".

Il suo Last Minute Market, che primo in Italia ha messo a punto un sistema professionale di riutilizzo di beni invenduti dalla grande distribuzione, è un caso di successo che si è già innovato allargandosi a farmaci e libri, «facendo valutazioni di tutte le impronte, come quella idrica e carbonica, e creando il marchio "Spreco Zero" per chi si impegna a ridurre gli sprechi nella mobilità, energia, cibo», spiega. Zero spreco è l'obiettivo, «ma poiché il processo è lungo, intanto recuperiamo». La stessa filosofia vale per ricette, perché il 42% degli sprechi si materializza tra le mura domestiche: «Non sono ricette per riciclare il cibo avanzato, ma per ridurre lo scarto, perciò si parte dal carrello della spesa e dal frigorifero».

Si tratta di fare una «waste review, che è la prima spending review», dice il professore. In Europa si sprecano 90 milioni di tonnellate di cibo, 179 kg a testa. Solo in Italia, nel 2010, ha significato «bruciare» 3,5 milioni di euro, 1.693 euro a famiglia. A gennaio 2012, sotto la spinta della campagna "Un anno contro lo spreco" ideata da Segrè, il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione che chiede di dimezzare gli sprechi entro il 2025 e di fare del 2014 l'Anno europeo di lotta allo spreco alimentare. Cosa servirebbe? «Rendere obbligatoria la vendita scontata di prodotti prossimi alla scadenza e cambiare l'etichetta degli alimenti: unica ma con due date, quella della data oltre cui il prodotto non può essere venduto e quella del consumo». Intanto si parte con la Carta Nordest Spreco Zero, che verrà presentata a Trieste il 29 settembre: Roberto Corsolini, sindaco di Trieste, Renzo Tondo, governatore del Friuli Venezia Giulia e Luca Zaia, governatore del Veneto si sono impegnati a preferire, nelle gare per i servizi di ristorazione, le imprese che garantiscono la redistribuzione gratuita ai poveri. L'obiettivo è arrivare a cento sindaci. [Sara De Carli]

149 Kg

è il cibo che ogni italiano butta nella spazzatura in un anno

è un caso di successo che si è già innovato allargandosi a farmaci e libri, «facendo valutazioni di tutte le impronte, come quella idrica e carbonica, e creando il marchio "Spreco Zero" per chi si impegna a ridurre gli sprechi nella mobilità, energia, cibo», spiega. Zero spreco è l'obiettivo, «ma poiché il processo è lungo, intanto recuperiamo». La stessa filosofia vale per ricette, perché il 42% degli sprechi si materializza tra le mura domestiche: «Non sono ricette per riciclare il cibo avanzato, ma per ridurre lo scarto, perciò si parte dal carrello della spesa e dal frigorifero».

