

Il prof antisprechi consuma gli yogurt scaduti da 4 mesi

«Lo sperpero è diventato il valore aggiunto del mercato. Siamo in crisi perché non diamo più peso a nulla. Basta, abbiamo superato il limite»

Ha lavorato per Ue, Ocse, Fao, Banca mondiale. Era la mascotte d'un gruppo foraggiato dalla Cia. Ma poi ha osato l'inosabile...



tipi italiani

ANDREA SEGRÈ

di **Stefano Lorenzetto**

Volendo prepararmi spiritualmente all'incontro con Andrea Segrè, qualche sera prima d'incontrarlo ho consumato 80 grammi di alici in salsa piccante Rizzoli, quelle con i tre gnomi sulla scatoletta, che erano scadute il 28 settembre 2011. Squisite. «Anch'io, da sei anni preside di Agraria all'Università di Bologna, sono scaduto. Per la precisione il 31 ottobre scorso», se la ride il professore a fine mandato. Con le scadenze Segrè ha un conto in sospeso da quando, come economista, ha capito che le diciture «Da consumarsi entro» e «Da consumarsi preferibilmente entro» sono una iattura per il mercato, espedienti commerciali inventati unicamente allo scopo di garantire la rotazione delle merci sugli scaffali, e, come agronomo, ha scoperto di poter mangiare tranquillamente vasetti di yogurt scaduti da 4 mesi e pacchi di spaghetti stagionati da 6. Ora si sta preparando a un'impresa che riteneva impossibile: l'invecchiamento del tonno in scatola. «Mi ha scritto un signore garantendomi che lui lo mangia passati cinque anni dal termine ultimo per il consumo e che è buonissimo perché così si frolla. Ho messo da parte anch'io un po' di scatolette. Sono proprio curioso di assaggiarlo».

Non si tratta di spericolatezza fine a se stessa. Il docente bolognese si è servito del suo palato, nonché della sua capacità di analisi e di ricerca, per individuare le fal-

le nella grande distribuzione. Dopodiché ha creato Last minute market, una società spin-off dell'Università di Bologna, allo scopo di recuperare i prodotti alimentari invenduti che i supermercati ritirano dal commercio. Li dirotta dall'inceneritore alle mense degli enti caritativi in tempo utile per il consumo, prima che scadano. Da Torino a Ferrara, da Verona a Cagliari, sono ormai 43 le città che hanno aderito al progetto. Applicandolo su scala nazionale, l'Italia risparmierebbe 12 miliardi di euro l'anno, l'equivalente dei tagli contenuti nella manovra Monti. Vale a dire che Segrè, senza far scorrere né lacrime né sangue, è diventato il profeta della sobrietà, quella vera, e un paladino della battaglia contro gli sperperi. È lui il promotore della campagna *Un anno contro lo spreco* patrocinata dalla Ue con un obiettivo ogni volta diverso: nel 2010 era il cibo, nel 2011 è stata l'acqua, nel 2012 sarà l'energia. E giovedì prossimo, 19 gennaio, il Parlamento europeo approverà una risoluzione, di cui è stato l'ispiratore, contro lo spreco alimentare.

Il professore ha avuto parecchie occasioni per allenarsi il palato. Prima della caduta del Muro di Berlino ha infatti studiato i sistemi economico-agricoli nei Paesi comunisti e compiuto numerose missioni sul campo - è il caso di dirlo - in Unione Sovietica, in Albania e in altre aree rurali dei Balcani, dove la fame non bada al ca-

lendario, trattandosi di un'esperienza che da quelle parti è di stretta attualità tutti gli anni. «Diciamo che ero diventato la mascotte d'un gruppo di agrosvietologi foraggiati dalla Cia, quasi tutti scienziati dissidenti scappati dall'Est, in particolare dalla Ddr, e rifugiatisi negli Stati Uniti». Al loro fianco, fresco di laurea, era il più giovane delegato italiano presso l'Ocse, l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico con sede a Parigi. Dopodiché ha lavorato per la Banca mondiale, per la Fao e per la Commissione europea.

Segrè, nato a Trieste nel 1961, sposato, tre figli di 15, 13 e 5 anni, scelse di frequentare Agraria a Bologna «perché questa facoltà nella mia città non c'era, e io volevo andarmene», confessa. È andato molto al di là dell'obiettivo iniziale: master in Francia e dottorato alla Cornell University negli Usa. Ha preso sia dal padre Guido, imprenditore, che dalla madre Marina, figlia dello statista Pierpaolo Luzzatto Fegiz, fondatore della Doxa, e sorella di Mario, critico musicale del *Corriere della Sera*. Invece la curiosità per le condizioni di vita oltre cortina gli è venuta frequentando la nonna materna, Ivetta Tarabocchia Martinolich. Originaria di Lussinpiccolo, discendeva da un'antica famiglia di *capitani demare* armatori nata con la Serenissima, prosperata con l'impero austroungarico, passata sotto il Regno d'Italia e infine fuggita dai titini. Nella propria villa di Trieste ospitava lo scrittore James Joyce, allora sconosciuto e squattrinato, perché desse lezioni d'in-

glese a una cognata.

Che c'entrano gli sprechi con l'Est europeo, dov'è sempre mancato il necessario?

«Sono stato consigliere del ministro dell'Agricoltura albanese, quindi ho visto come funziona. La Banca mondiale dona 100 milioni di dollari per sviluppare l'irrigazione in Albania? Il 65 per cento di questa somma se ne va in consulenze. Mettiamo che i principali sostenitori del progetto siano Regno Unito e Olanda. Da dove vengono secondo lei i consulenti?».

Dal Regno Unito e dall'Olanda?

«Esatto. E dove spendono il rimanente 35 per cento del finanziamento? Non certo in Albania, dove non c'è nulla da acquistare. Compreranno pompe idrauliche, tubature e tecnologia varia nel Regno Unito e in Olanda. Se fossero italiani, in Italia. E dove impiegheranno i ricchi stipendi che guadagnano? Nei loro Paesi d'origine, ovvio. Risultato: il 100 per cento di ciò che i governi versano alla Banca mondiale ritorna indietro ai singoli Stati donatori nella misura del 103, 104, 105 per cento. Tutte queste cose le ho scritte in un libro, *Ignori della transizione*, che prendeva di mira gli sperperi della cooperazione internazionale. Appena è uscito, nel 1999, l'Ocse e la Fao hanno smesso di chiamarmi».

E lei s'è messo a studiare gli sprechi di casa nostra.

«Sono andato in un ipermercato e ho chiesto al direttore del reparto ortofrutta, che aveva dato la tesi di laurea con me, di mostrarmi che cosa accadeva dietro le quinte. Yogurt ritirati dai banconi con tre giorni di anticipo sulla scadenza. Cachi scartati perché, sui quattro contenuti nel vaso, uno era diventato marron. Confezioni di pasta ammassate. Finiva tutto nel container del rusco, come diciamo a Bologna. Il tasso di ricambio delle merci è direttamente proporzionale alla produzione di spazzatura. Ma lo smaltimento dei rifiuti ha costi elevati, a cominciare dal trasporto, che il rivenditore mette in conto a noi. Incenerirli inquina. E badi bene che gli sprechi siamo io e lei, non i supermarket, per i quali l'inventore rappresenta meno dell'1 per cento del fatturato».

Gli italiani sono così spreconi?

«Non più di altri. Il fenomeno è planetario. Dal 30 al 50 per cento di ciò che la catena agroalimentare produce sulla Terra va perso. Tradotto in calorie, darebbe di che vivere a 3 miliardi d'individui. Tenga conto che le persone malnutrite nel mondo sono 2 miliardi. In Italia vengono gettati via ogni anno 20 milioni di tonnellate di alimenti, che potrebbero sfamare 44 milioni di persone per 12 mesi. Non parliamo degli sprechi in agricoltura. Nel 2010

abbiamo lasciato marcire nei campi 14 milioni di tonnellate di ortofrutta, o perché non aveva il calibro adatto, o perché il mercato non la richiedeva, o perché avrebbe dato una remunerazione troppo bassa all'agricoltore, o perché frutta e ortaggi di provenienza estera erano più convenienti. Sa quanta acqua abbiamo sprecato per produrre questo bendidio che poi non abbiamo neppure raccolto? Il calcolo è virtuale, ovviamente: 12,6 miliardi di metri cubi. Un decimo del mare Adriatico».

Dal 1974 gli sprechi alimentari sono cresciuti nel mondo del 50 per cento e il trend negativo s'aggrava. Perché?

«Perché questa economia in crisi è costruita sul debito. Noi dobbiamo comperare, comperare, comperare, indebitandoci, altrimenti il sistema non cresce, si ferma. Quindi c'è un'accumulazione di merci. Lo spreco è diventato il valore aggiunto del mercato. È costruito sullo spreco, il mercato. Siamo in crisi perché non diamo più valore a niente. È venuto il momento di dire basta. Abbiamo superato il limite».

Adesso sembra Savonarola.

«Sto parlando da economista. Il mio obiettivo non è recuperare l'avanzo del ricco per donarlo al povero. Ridurre gli sprechi vuol dire riparare a un fallimento del mercato».

In pratica come si fa?

«Intanto funziona solo dove si crea lo spreco. Se ci sono di mezzo anche solo 15 chilometri, non è più vantaggioso. Gli alimenti devono offrire garanzie igienico-sanitarie, quindi prossimi alla scadenza però mai scaduti. È una catena all'inverso, un chilometro zero dello spreco».

La convenienza per il supermercato qual è, a parte il risparmio delle spese di smaltimento?

«Ha detto niente. Il primo a sperimentare il sistema fu il Leclerc-Conad, a tre chilometri da questo ateneo: 170 tonnellate di cibo che nel 2003 hanno sfamato ogni giorno circa 400 persone e un numero imprecisato di animali. Vale a dire 17 Tir che non sono finiti in discarica. L'anno scorso dallo stesso ipermercato abbiamo recuperato solo 80 tonnellate. Significa che la direzione è riuscita a ridurre lo spreco perché ha capito dove sbagliava. Tenga conto che può esserci un caporeparto che fa il furbo e butta via tanta roba per lucrare un premio di produzione più alto sul venduto: ogni scarto, infatti, esce dal budget. E poi il supermercato recupera l'Iva sulla merce regalata, che finisce nel bilancio sociale».

E quando avviene questo miracolo?

«Ogni giorno. E un sistema che si autogestisce a patto che funzioni come un orologio svizzero. Alle 10 il descalfatore, si chiama così, toglie dalle corsie del Leclerc-Conad gli yogurt che scadono fra tre giorni e li porta in un locale refrigerato. Alle 10.20 arriva Luigi, dipendente della cooperativa sociale La Rupe, ubicata a 750 metri di distanza, che se li porta via gratis: verranno consumati dagli ex tossicomani e alcolisti ospiti della comunità di recupero. Luigi va anche due volte al giorno negli ospedali Maggiore e Sant'Orsola. Ritira i pasti non consumati, dai 60 ai 90 al giorno sui 5.000 che vengono preparati, perché purtroppo ci sono anche pazienti che non hanno fame o, peggio, che non arrivano a consumarli. Alle 10.50 si presenta all'ipermercato don Giovanni Nicolini, parroco di Sant'Antonio da Padova alla Dozza, un discepolo di Giuseppe Dossetti che è stato direttore della Caritas diocesana e assiste le ex carcerate. Mi telefona un po' contrariato: "Come mai non c'è più roba?". E io non ho mai il coraggio di dirgli che quello è esattamente il mio obiettivo».

Affamare le ex carcerate?

«Lo spreco zero. La nostra frontiera. L'articolo 1 dello statuto punta all'autodistruzione di Last minute market: eliminare la sua ragion d'essere».

Da che anno esistono le scadenze sui cibi?

«Da quando è cominciata la dattatura dell'Haccp, il metodo di autocontrollo igienico inventato dalla Nasa americana per proteggere gli astronauti da contaminazioni di origine alimentare che avrebbero potuto mettere a repentaglio le missioni spaziali».

Prima d'allora come ci si regolava?

«Col buonsenso. Bastava osservare e annusare. Io mi regolo ancora così. Guardo il coperchio degli yogurt conservati in frigo: finché non si gonfia, sono commestibili. Ho fatto compiere analisi in proposito: a mano a mano che passano le settimane, c'è solo un lento decadimento del *Lactobacillus bulgaricus* e un aumento dell'acidità, che del resto è la caratteristica tipica dello yogurt. Niente comunque di pericoloso per la salute».

Che altro ha testato?

«Pane, biscotti, scatolette, formaggi. Sono rimasto al *Decalogo dei lussignani*, un manifesto ottocentesco contro lo spreco che mi è stato tramandato da mia madre: *no' sta' viziari fioi; nel vestire nel magnar, l'utile ma non el superfluo; i fioi devi finir quel che se meti nei piati; in casa no' se ga main niente de butar via*. Mi faccio la barba ogni due o tre giorni. Riposo la pelle e risparmio sulla bolletta idrica. Ma non sono un talebano. Anche se non dimentico che per produrre una bistecca da 300

grammi servono 4.000 litri d'acqua». **Così finirà come Fulco Pratesi, il fondatore del Wwf che non tira lo sciacquone e fa la doccia solo il sabato.**

«Peggio per lui. Non vorrei stargli vicino». **Con quale spirito bisogna entrare in un supermercato?**

«Vigile. Basta attenersi alla lista della spesa. E avere ben presente la legge fissata dall'economista tedesco Ernst Engel, il quale già nell'Ottocento aveva sco-

perto che l'incidenza della spesa per l'alimentazione tantopiù diminuisce quantopiù aumenta il reddito di una popolazione. Dovremmo ricordarci d'essere in Italia, dove su 100 euro ne destiniamo al mangiare dai 15 ai 18. Non siamo nel Burkina Faso, dove il 90 per cento delle entrate se ne va in cibo perché non hanno nient'altro».

C'è tanto spreco, eppure l'Italia fino a 15 anni fa era al primo posto in Euro-

pa per il risparmio. Com'è che da forme siamo diventati cicale?

«Siamo passati dall'economia di guerra all'economia dell'accumulo. Altro che accumulazione primaria di Karl Marx: qui si è arrivati a quella secondaria e terziaria. Ci riempiamo di cose che non servono. Io accarezzo il frigo, quando torno a casa, dico sul serio. È una parte importante della mia vita. A patto di non riempirlo troppo».

(578. Continua)

stefano.lorenzetto@ilgiornale.it



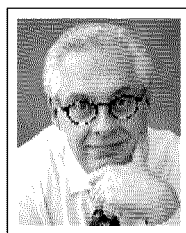
LAST MINUTE MARKET

Il mio sistema attivo in 43 città. Salviamo dall'inceneritore i cibi ancora commestibili



ACCAREZZO IL FRIGO

Il 30-50% di alimenti buttato via: potrebbe sfamare per un anno 44 milioni di italiani



TONNO Il professor Andrea Segrè mangia uno yogurt scaduto. «Ora sto invecchiando di cinque anni il tonno in scatola» [Maurizio Don]