

ali MENTI amo

Il giorno 26 novembre 2014, nell'ambito della "Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2014", si è svolto al Campus di Treviso (aula 4) il convegno "ali MENTI amo, intelligenza e responsabilità contro lo spreco alimentare".

Dopo una breve introduzione dove è intervenuto, tra gli altri, il sindaco di Treviso Giovanni Manildo, si è iniziato con i primi dati circa lo spreco alimentare.

A livello nazionale viene gettato il 25% del cibo che si acquista mentre, ampliando gli orizzonti, a livello internazionale, è addirittura un terzo del cibo ad essere sprecato.

Subito dopo ha preso la parola il professor Stefano Soriani. Egli ha fatto una veloce introduzione circa un contributo video del professor Andrea Segré dell'università di Bologna che sfortunatamente, a causa di problemi audio, non è stato possibile ascoltare.

Il professore ha quindi riassunto il contenuto delle parole del professor Segré, sottolineando soprattutto il concetto di "Economia circolare", che consiste in un'innovazione tecnologica per implementare l'ecologia delle filiere produttive, cioè immettere nuovamente le risorse nel ciclo produttivo anziché gettarle nella spazzatura. Soriani ha però evidenziato alcuni problemi dell'"Economia circolare", come il fatto che essa può migliorare solo se i privati hanno degli interessi economici, se vi è una cooperazione tra essi e le istituzioni pubbliche e se il clima sociale e l'educazione della gente ne permettono il suo continuo utilizzo.

Successivamente si è passati alla fase "Tavola Rotonda, strategie e strumenti contro lo spreco alimentare", moderata sempre dal professor Soriani, dove vari esponenti di diversi consorzi ed associazioni hanno portato alla nostra attenzione le loro esperienze lavorative giornalieri.

Il primo intervento è stato di Franco Bonesso, vicepresidente della Provincia di Treviso ma presente in qualità di Presidente del Consorzio TV3. Egli ha sottolineato il fatto che la provincia di Treviso sia una delle più virtuose in materia di riciclo dei rifiuti ed ha portato alla nostra attenzione il problema degli inceneritori, sufficienti per numero a soddisfare il fabbisogno nazionale di smaltimento ma mal dislocati nel territorio.

Il secondo a prendere la parola è stato il referente per il Veneto di ActionAid Italia, Luca Musumeci. Quest'organizzazione internazionale combatte la povertà nel mondo ma lavora anche a livello locale, collaborando con vari comuni per ridurre lo spreco alimentare.

In seguito è stato il turno di Giorgio Benassi, responsabile del Servizio Sostenibilità di Coop Adriatica. Nel suo intervento ha parlato di una bella iniziativa di Coop Adriatica: essa consiste nell'indirizzare i prodotti che i consumatori non acquistano più, come per esempio alimenti prossimi alla scadenza o merce con la confezione rovinata, alle mense per le persone bisognose, in modo che essi vengano consumati e non sprecati.

Infine è intervenuto Luca Motta, esponente di Coldiretti Veneto, che ha evidenziato come il sistema "Chilometri zero" permetta un maggiore contatto tra produttori e consumatori, favorendo la circolazione di cibo fresco.

Questa serie di interventi è stata chiusa da Giancarlo Corò, direttore del centro SELISI, che ha sottolineato come l'economia abbia difficoltà nella gestione dell'abbondanza, come nel caso del cibo.

In seguito vi è stato il trasferimento in aula 12, dove abbiamo preso parte ad un buffet chiamato "Best before wasting", organizzato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Massimo Alberini di Lancenigo, dove sono stati forniti prodotti biologici e solidali forniti da Coop Adriatica.

L'ultima parte del convegno consisteva invece in dei workshop tematici, dove ho scelto quello intitolato "crEATe: creatività for better eating", coordinato dalla professoressa Christine Mauracher, direttore del Master in cultura del cibo e del vino di Ca'Foscari e dalla professoressa Emiliana Ricciardi, di Ca'Foscari Sostenibile (aula 7).

Nella prima parte di questo laboratorio la professoressa Ricciardi ci ha mostrato i trailer di due film, "Waste land" e "Just eat it – A food waste story", che mostrano le proporzioni di spreco di cibo negli USA, e delle pubblicità progresso create da studenti di Milano, con Giobbe Covatta a fare da testimonial.

Successivamente la professoressa Mauracher ha voluto parlare di quanto cibo viene sprecato, partendo dalla sua produzione per finire ai consumatori, soffermandosi in particolare sui motivi che portano a tutto questo (da fattori climatici a motivi estetici, passando per ordini inappropriati e per un'errata conservazione).

Personalmente ritengo che a questo tema spesso non venga data la giusta considerazione. Spesso vedo infatti persone lasciare sul piatto del cibo, giustificandosi con un "Non ho più fame" e non capendo quanto altre persone vorrebbero trovarsi in quella situazione. Questo argomento dovrebbe essere trattato maggiormente fin dalla scuola elementare, per sensibilizzare i bambini che a loro volta riuscirebbero ad influire anche sui genitori.

Scritto da **Davide Brisotto**, matricola **850592** studente di **Commercio Estero**