

L'ORO NEL PIATTO: RESTITUIRE VALORE AL CIBO PER AFFRONTARE LA SFIDA DEL NOSTRO TEMPO: QUELLA DEL DIRITTO AL CIBO, PER TUTTI.



ANDREA SEGRÈ
CON SIMONE ARMINIO
L'ORO NEL PIATTO
VALORE E VALORI DEL CIBO



«Il cibo ha un grande valore e rappresenta molti valori. E' l'oro che, senza saperlo, possiamo mettere nel nostro piatto. Oppure no. Perché il cibo ha il valore che sappiamo dargli, è una questione culturale. Mangiare soddisfa un bisogno primario, non un desiderio. Per questo il cibo dev'essere considerato un diritto, per tutti. E' questa la vera sfida sul cibo, e il suo valore».

DA EINAUDI IL LIBRO INTERVISTA CON ANDREA SEGRÈ', ESPERTO DI FAMA INTERNAZIONALE AL CUI NOME SI LEGA L' "INVENZIONE" DEL LAST MINUTE MARKET, ENTRATO NEL LESSICO COME SINONIMO DI RECUPERO DEL CIBO SPRECATO, E DEL PARCO AGROALIMENTARE ITALIANO NOTO COME F.I.CO (FABBRICA ITALIANA CONTADINA). IL GIORNALISTA SIMONE ARMINIO LO HA AFFIANCATO NELL'APPASSIONANTE VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL CIBO CHE "NUTRE" IL PIANETA: NEI LABORATORI E FRA LE AULE DELL'UNIVERSITA', FRA AGRICOLTORI E SUPPOSTI CONTADINI, NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI E NEI SUPERMERCATI, FINO AI MERCATINI, NELLE NOSTRE CUCINE, NEI RISTORANTI E MENSE, E SEDUTI IN POLTRONA A GUARDARE GLI SPADELLATORI TELEVISIVI ...INSOMMA, UN VIAGGIO IN TUTTI I POSTI DOVE C'È CIBO. MA QUALE CIBO? QUELLO "MEDIO", COLLOCATO FRA DUE ESTREMI: IL CIBO BASSO, SPAZZATURA, E IL CIBO ALTO, PER POCHI ELETTI. MANGIANDO "MEDIO", CHE VUOL DIRE ANCHE MEDITERRANEO, SI RIVOLUZIONA IL NOSTRO STILE DI VITA, IL CONSUMATORE DIVENTA FRUITORE, LO SPRECO UN'OPPORTUNITA' DI RELAZIONE, IL CARRELLO UNA SCELTA RESPONSABILE. SI SCOPRE LA SOSTENIBILITA' DELLA "MEDIA ANDATURA", NE' TROPPO FAST NE' TROPPO SLOW: UN CIBO VERO, GIUSTO, SANO, SUFFICIENTE, UN DIRITTO PER TUTTI. LA STRADA PER NUTRIRE UN PIANETA CHE E' ALLO STESSO TEMPO TROPPO AFFAMATO E TROPPO SAZIO.

BOLOGNA – E' in libreria da martedì 10 marzo "L'oro nel piatto" (Einaudi 2015, Passaggi, 194 pagine € 18), il nuovo saggio dell'agroeconomista Andrea Segrè, firmato con il giornalista Simone Arminio in un articolato viaggio-intervista alla ricerca del valore e dei valori del cibo, per un nuovo equilibrio fra uomo, natura ed economia. «Il cibo – spiega Andrea Segrè - ha un grande valore e rappresenta molti valori. E' l'oro che, senza saperlo, possiamo mettere nel nostro piatto. Oppure no. Perché il cibo ha il valore che sappiamo dargli, è una questione culturale. Mangiare soddisfa un bisogno primario, non un desiderio. Per questo il cibo dev'essere considerato un diritto, per tutti. E' questa la vera sfida sul cibo, e il suo valore».

Restituire valore al cibo, d'altra parte, è il leitmotiv dell'impegno ultraventennale dell'autore. Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market, ha insegnato concretamente, all'Italia e all'Europa, come si può prevenire lo spreco alimentare o comunque alimentare circoli virtuosi di recupero, nei quali – come nella migliore delle economie win win – vincono davvero tutti: chi è costretto a

smaltire, e può farlo senza il costo del rifiuto, chi ha bisogno di acquisire cibo perché a basso potere d'acquisto, e persino l'ambiente, perché questo incrocio avviene di regola a chilometro zero. **Oggi la ricerca di Andrea Segrè punta verso l'educazione alimentare**, «che è l'educazione civica del nostro tempo e del futuro», **e verso la ricerca del “cibo medio”**, quello che oggi rappresenta l'unica speranza per sfamare dignitosamente il mondo. «Medio, nel senso di non troppo alto e non troppo basso in termini di qualità e di quantità – chiosa Segrè – Il cibo che sta in mezzo ai due estremi più noti fra i consumatori che mangiano troppo poco, gli affamati, oppure troppo, gli obesi». **E' questo, dunque, il vero “oro nel piatto”: il cibo medio come concreta chance di presente e di futuro.**

Secondo l'ultimo rapporto curato dall'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market / SWG lo spreco alimentare domestico – il cibo ancora buono che finisce direttamente nei rifiuti - vale **oltre 8 miliardi di euro, circa mezzo punto di PIL**. Mentre **l'ISTAT - osserva Andrea Segrè - conta ormai più di 10 milioni di italiani che vivono e si alimentano in condizioni di povertà**. Dunque, il valore degli alimenti sprecati sarebbero pari a 800 euro a testa, se la matematica non fosse un'opinione e il cibo si potesse effettivamente recuperare. Per invertire concretamente la rotta, la via di uscita è ridare, letteralmente, valore al cibo.

Il viaggio de “L'oro nel piatto”, nella rivoluzione del cibo medio e di “media andatura” - non il fast food, non necessariamente lo slow food, non il cibo spazzatura e neanche il cibo biologico e a chilometro zero – **è stato avventuroso ed entusiasmante**: il giornalista **Simone Arminio** ha affiancato per mesi Andrea Segrè spaziando dai campi alla cucina, al supermercato, al ristorante, in azienda, sulle bancarelle, all'università, in tv, dal dietista ... insomma, in tutti i posti dove c'è il cibo, in tutti i sentieri che dallo spreco possono portare a un nuovo valore del cibo. Un percorso ricco di sorprese, spesso piacevoli: perché **mangiando “medio” si risparmia**, e la Dieta Mediterranea costa 1/3 del fast food. Una recente ricerca dell'Università di Bologna (2014) ha infatti 'certificato' che **una settimana al fast food costa oltre 130 euro, mentre intorno ai 50 euro si può acquistare il ‘carrello- dieta’ mediterraneo**, sano ed equilibrato. «La diffusione del cibo medio non potrà prescindere dalla grande distribuzione organizzata – sottolinea Andrea Segrè - D'altra parte le rivoluzioni alimentari non si fanno con pochi eletti e per incidere davvero sui processi nutrizionali mondiali non è utile agire solo sul chilometro zero e sul negozietto di quartiere: è necessario elevare il valore delle produzioni di massa più largamente distribuite. **A migliorare, insomma, dovranno essere i prodotti disponibili sugli scaffali di un ipermercato, non certo quelli che una piccola élite compra nei mercati della terra o direttamente dal produttore. In quella fascia intermedia di cibi semplici, dal valore aggiunto più alto che saremo in grado di imporre al mercato produttivo semplicemente richiedendolo - manifestandone il bisogno e la scelta - potremo trovare la giusta via di mezzo tra un prodotto di qualità bassa e un cibo ricercato.** Il mercato è governato dalle scelte dei fruitori. E se il fruitore decide di alzare l'asticella dei suoi bisogni, essendo disposto a spendere quel poco di più per mangiare in percentuale alla sua disposizione economica, grande o piccola che sia, il mercato saprà trovare da sé il modo per soddisfare questo nuovo bisogno intervenuto sui suoi prodotti. **Questa tendenza verso l'alto dovrebbe condizionare tutta la gamma dei prodotti alimentari, trainando le più basse fino a renderle cibo medio. Eliminando il cibo spazzatura.** «Perché ormai – **afferma Andrea Segrè** – siamo in grado di eliminarlo, e questa eliminazione deve essere per tutti. **Siamo noi fruitori medi che dobbiamo esercitare il nostro potere “del carrello” affinché quello basso non venga più prodotto».**

Andrea Segrè insegna Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. Fondatore di Last Minute Market, capofila europeo nella lotta allo spreco con la campagna europea di sensibilizzazione “Un anno contro lo spreco”, presiede il comitato scientifico del piano nazionale di prevenzione rifiuti ed è presidente del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna. In questo suo ruolo ha ideato il Parco Agroalimentare F.I.CO. Eataly World. Premio Artusi 2012, per Einaudi ha pubblicato *Economia a colori* (2012). E' presidente della Fondazione Edmund Mach.

Simone Arminio, giornalista, è cronista economico a «Il Resto del Carlino». Laureato in Comunicazione e specializzato in Semiotica, ha preso parte all'avventura di «Terra», quotidiano ecologista. Nel 2010 ha vinto il Premio europeo di giornalismo Guido Carletti con un reportage da Srebrenica, in Bosnia.

PRESS: ufficiostampa@volpesain.com contatti Daniela Volpe cell 3922067895 daniela@volpesain.com