

Natura e scienza assieme contro la fame nel mondo

*Alla Fondazione Cini la Conferenza sull'alimentazione
Lotta agli sprechi: ogni anno mille miliardi in pattumiera*

Sergio Frigo

.....
VENEZIA

Ci sono al mondo circa 10 mila piante che possono essere utilizzate come alimenti, ma ne usiamo solo 700, delle quali solo tre (riso, frumento e mais) rappresentano oltre il 60% di tutta la produzione mondiale. Sarebbe possibile sfruttare questo patrimonio semi-sconosciuto per alimentare i due miliardi di persone al mondo che soffrono la fame? È solo una delle domande a cui cercherà di dare risposta la 10. edizione della Conferenza *The Future of Science*, sul tema "The eradication of hunger: per un mondo senza fame" che si tiene da oggi a sabato alla Fondazione Cini, a Venezia.

Questo pomeriggio alle 17, dopo i saluti dei promotori **Umberto Veronesi**, Giovanni Bazzoli e Marco Tronchetti Provera - della vicepresidente della conferenza Kathleen Kennedy Townsend e del Segretario Generale Chiara Tonelli, saranno Shivaji Pandey e David Baulcombe (rispettivamente della Fao e dell'università di Cambridge) ad entrare nel vivo del

tema: sfamare il mondo. Solo l'avanguardia del nutrito drappello di studiosi e delle più diverse discipline (oltre una ventina) che fino a sabato si confronteranno sulle politiche di gestione delle risorse vegetali e idriche, su ingegneria genetica e OGM, su sicurezza alimentare, sulla relazione tra cibo e salute, sulla percezione pubblica delle tematiche connesse all'alimentazione.

Uno dei temi portanti della conferenza sarà lo spreco alimentare: ogni anno nel mondo finisce "in pattumiera" cibo per mille miliardi di dollari, a cui vanno aggiunti altri mille miliardi in costi ambientali (emissione dei gas serra, erosione del suolo) e un ulteriore migliaio di miliardi in costi sociali. Sul tema interverrà in particolare Andrea Segrè, docente dell'università di Bologna e neo presidente del comitato tecnico scientifico prevenzione rifiuti del Ministero dell'Ambiente che promuove la campagna europea "Un anno contro lo spreco" con Last Minute Market. Segrè illustrerà fra gli altri i dati dell'osservatorio Waste Watcher con l'elaborazione di Lmm/Swg, se-

condo cui «in Italia vanno in pattumiera 8,1 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,5 euro settimanali a famiglia. La tendenza comunque - in linea col calo dei consumi - è di una lieve riduzione nello spreco di cibo, se si considerano i 8,7 miliardi del 2013, e una maggior sensibilità sul tema: il 63% degli intervistati desidera più attenzione contro gli sprechi, l'81% controlla se il cibo scaduto è ancora buono prima di gettarlo (era il 63% solo a gennaio) e il 76% porta o vorrebbe portare a casa il cibo avanzato al ristorante».

E i veneti? Oltre il 92% degli intervistati ritiene lo spreco alimentare un problema grave, il 36% dice di aver ridotto gli sprechi rispetto a due anni fa (la metà però non ha modificato la propria percentuale), mentre fra i rimedi si indicano nell'ordine la sensibilizzazione scolastica, l'informazione sui danni ambientali e l'impatto negativo sull'economia, e il miglioramento delle etichette dei prodotti. Fra i rimedi proposti da Waste Watcher anche l'attivazione dei "Diari di famiglia", per monitorare i consumi.

© riproduzione riservata

