

**DIALOGO TRA IL CARDINALE MATTEO ZUPPI E L'ECONOMISTA ANDREA SEGRÈ**

# «NON BUTTIAMO NEL CESTINO PANE, POVERI E FUTURO»

**«DOBBIAMO AFFRANCARCI  
DALLA SCHIAVITÀ DELLE  
COSE PER TUTELARE  
L'AMBIENTE E SANARE  
LE DISUGUAGLIANZE.  
SI DEVE CAMBIARE  
PARTENDO DA DISPENSA E  
FRIGO, CHE VANNO RIEMPITI  
CON INTELLIGENZA  
E COSCIENZA»**

di **Annachiara Valle**  
foto di **Roberto Serra/Iguana**



**LA TRISTE CLASSIFICA DEL  
CIBO CHE DIVENTA RIFIUTO**

**37%**  
frutta fresca

**28%**  
verdure

**25%**  
cipolle, aglio e tuberi

**21%**  
pane fresco

**C**i vogliono parole nuove per il nostro tempo. O meglio, parole antiche di cui si riscopre il significato più profondo. Ci vuole una «nuova algebra» per interpretare la realtà. Per darle forma e direzione. Per non buttare in un cestino, assieme alla frutta, alla verdura e al pane, anche il futuro nostro, delle generazioni che verranno, del pianeta.

La Campagna Spreco zero, arrivata alla ottava Giornata nazionale, non insegna solo una corretta educazione alimentare e uno stile di vita più sobrio, ma dice del modo stesso in cui si interpreta l'esistenza, «secondo il modello che il Papa chiama dell'ecologia integrale». Lo dicono quasi in coro, anche nel loro ultimo libro, il

cardinale di Bologna, **Matteo Zuppi**, e **Andrea Segrè**, professore di Politica agraria internazionale e comparata all'università della città emiliana e fondatore di Waste watcher, l'osservatorio sui rifiuti alimentari, che compie dieci anni.

**Il 5 febbraio è la Giornata nazionale contro lo spreco. Perché interessa anche i credenti?**

**ZUPPI:** «Riprendo la *Laudato si'* e la preoccupazione per la casa comune. Questa campagna ci fa riflettere sugli interessi, sulle strutture di mercato, sulle economie che producono degrado e sugli stili di vita che lo aumentano. La lotta allo spreco ci fa ritrovare l'essenzialità, la libertà da tante →

**3** LE GIORNATE  
DELL'IMPEGNO  
CONTRO LO SPREGO  
ALIMENTARE



**SCRITTO**

**A 4 MANI**

L'arcivescovo di Bologna, il cardinale Matteo Zuppi, 65 anni, e, a destra, l'economista Andrea Segrè, 60, alla presentazione del loro libro *Le parole del nostro tempo*, uscito alla vigilia del 5 febbraio, Giornata contro lo spreco.

**LE GIORNATE  
DELL'IMPEGNO  
CONTRO LO SPRECO  
ALIMENTARE**

**3**

➔ dipendenze, quindi, per certi versi, ci rimette in contatto con noi stessi. Vedo qui quella sintesi lungimirante di papa Francesco che ci dice, con quello che sembra un gioco di parole, che non è vero che il di più è di più, ma che il di meno è il di più. MI spiego meglio: il bulimismo ci toglie, non ci aggiunge. Invece l'utilizzo intelligente delle risorse, quello che non produce spreco, in realtà ci dà molto liberandoci dalla tentazione del consumo fine a sé stesso».

**SEGRE:** «Partendo dalla *Laudato si'* stiamo scrivendo una nuova algebra. Sembra una contraddizione dire che il di meno è il di più. Possiamo parlare, come scriviamo nel libro, di "abbondanza frugale". Cosa significa? Che è vero che hai meno cose, ma quelle che hai valgono, sono tanto, sono un "più" rispetto all'accumulazione seriale che finisce nel bidone della spazzatura. E non parliamo solo di beni materiali. Il testo del Papa mi ha insegnato che il rifiuto merce, in un attimo, diventa scarto umano. Ma una società più giusta e più equa esiste, basta ribaltare le cose. Usando i segni della matematica possiamo dividere la parola spreco e dire che ci vuole "- spr" e "+ eco". Bisogna cioè ridurre i rifiuti materiali, e che quelli umani devono arrivare a zero, non devono esistere. Dall'altra parte, invece, dobbiamo mettere più eco, quindi più casa. Ne abbiamo due: una, quella co-



mune, con le risorse naturali, che è il creato: la terra, l'acqua, l'energia. L'altra, più piccola, è quella, importante e bella, dove si vive, ci si relaziona, c'è la famiglia, si mangia... È questa algebra rivoluzionaria che noi dobbiamo far passare. La Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare ha questo obiettivo».

**Cosa sprecano di più gli italiani?**

**SEGRE:** «Frutta, verdura e ortaggi perché deperiscono in fretta. Poi, c'è il pane. Il 5 febbraio premiamo una start up di alcuni ragazzi del Politecnico che producono birra artigianale facendo fermentare il pane. La sera facciamo anche un evento *live* con Gino Fabbri, un noto pasticciere che riutilizza il pane per degli ottimi budini. Occorre entrare nell'ottica dell'economia circolare e

sostenibile. Il fatto che vada sprecato proprio questo alimento così simbolico ci deve far riflettere. Buttare il pane è buttare la relazione, buttare il povero. Soprattutto in un momento come questo dove cresce il numero della povertà alimentare. Oltre un milione in più durante lo scorso anno sono le persone che non hanno da mangiare».

**ZUPPI:** «Il benessere ci fa credere che possiamo fare tutto, che poi non è vero. Ma anche se lo fosse devo pormi dei limiti. Questa è la premessa della solidarietà. Il valore del pane ci fa riflettere sulla relazione con il povero. Ed è questa che mi aiuta a dare valore a ciò che possiedo. Non solo perché lo posso condividere, ma anche perché ne vedo l'importanza in chi non ce l'ha. In questo senso i poveri ci in-

**Il libro  
che traccia  
una rotta**



**UN PROBLEMA CHE LA GENTE  
AVVERTE SEMPRE DI PIÙ**

Fonte: Osservatorio Waste Watcher international  
e Campagna Spreco zero

**529,3 GRAMMI**

a persona, ogni settimana, i prodotti  
o le pietanze che da dispensa  
(o frigo) finiscono nell'umido



**Sopra, Andrea Segrè davanti a un negozio di frutta e verdura, nel cuore di Bologna, il 21 marzo 2017. A lato, monsignor Matteo Zuppi festeggiato il 12 dicembre 2015, giorno del suo ingresso nell'arcidiocesi di Bologna. Più a sinistra, avanzi di cibo gettati nell'umido, dentro la cucina di un hotel.**

segnano a vivere, non c'è dubbio. E a vivere meglio».

**Uno degli obiettivi dell'agenda 2030 dell'Onu è proprio la riduzione degli sprechi alimentari. La pandemia è un ostacolo?**

**SEGRÈ:** «Al contrario. È come se avessimo fatto un corso accelerato di economia domestica e di educazione alimentare. Parlo, ovviamente, per la maggioranza degli italiani che hanno potuto permettersi di acquistare il cibo. Chiusi in casa abbiamo fatto un uso migliore del frigorifero per conservare gli alimenti, una spesa più razionale al supermercato, abbiamo ripreso a cucinare anche con gli avanzi. Abbiamo usato le tre erre di riduzione, riciclo e riuso limitando l'economia del superfluo e del dannoso. Una conversione che era già in atto, ma che ha avuto un'accelerazione. Sapevamo che il consumo alimentare con le calorie spazzatura che paghiamo pochissimo provoca, a monte, una produzione alimentare e agricola in-

sostenibile e, a valle, ci fa mangiare male. Abbiamo una malnutrizione per eccesso che tende all'obesità. La teoria ci dice che la dieta mediterranea è quella, per eccellenza, legata alla longevità, alla salute e contro lo spreco. Adesso siamo stati in qualche modo costretti a metterla in pratica. Il 5 febbraio lanciamo anche uno strumento, con la FaO, per misurare a livello globale lo spreco e per fare degli interventi mirati. Nei prossimi dieci anni possiamo arrivare agli obiettivi dell'agenda Onu facendo due cose: mantenere le buone abitudini per chi può permettersi il cibo e intervenire sulla povertà alimentare che diventa anche povertà educativa. Quella che io chiamo *food divide*».

**ZUPPI:** «La pandemia ci ha costretti a cambiare. Ci siamo trovati a vivere in una condizione che non avremmo mai scelto. Adesso, però, dobbiamo far tesoro di questo, non cercare di ingozzarci appena ne avremo l'occasione. Credo che non torneremo

come prima perché siamo già diversi e perché sarebbe irresponsabile riprendere quello che ci faceva male. Credo, inoltre, che questo tempo ci stia insegnando che siamo davvero sulla stessa barca e dobbiamo essere solidali. E vorrei dire che non basta neppure dare dei soldi, ma bisogna dare lavoro, rimuovere le cause della disuguaglianza. La carità, come dice la *Fratelli tutti*, deve farsi politica, non può accontentarsi di mettere delle toppe. La solidarietà è molto di più di fare qualche cosa, è l'ambizione di cambiare. Si tratta di un "amore politico" che ridà dignità alla politica stessa, ripropone il problema del bene comune e degli strumenti per difenderlo, ci costringe tutti a essere davvero responsabili. Tanto più adesso che si parla di ripresa e di futuro. Per non far finire il panino nel cestino dei rifiuti occorre una grande visione, la capacità non soltanto di far attraversare il fiume, ma di costruire i ponti laddove la gente passa». ●

**2,04 EURO**

il valore del cibo  
buttato via a settimana  
da ciascun italiano

**87,4%**

delle famiglie  
italiane è disponibile  
a ridurre l'acquisto di cibo  
in contenitori di plastica

**83,9%**

delle famiglie pensa  
e insegna ai figli:  
primo, non sprecare