

# Dieci regole per vivere senza sprechi

Presentato alla filiale Unicredit l'ultimo libro di Daniele Segrè (Last Minute Market) per una economia più sostenibile

## di Stefano Di Donato

Si può vivere in modo sostenibile riducendo gli sprechi e gli eccessi, senza abbassare il tenore di vita?

Sì, secondo Andrea Segrè, docente di politica agraria e politiche dello sviluppo agricolo all'Università di Bologna e già preside della stessa, che ieri mattina ha presentato il suo nuovo libro nei locali della filiale Unicredit di via Gattalupa.

"Vivere a spreco zero (questo il titolo del saggio, pubblicato da Marsilio) è una sana utopia, un orizzonte da inseguire ed un invito alla responsabilità da parte di tutti", ha spiegato l'autore, quasi in contemporanea con l'appello di Papa Francesco in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente.

Segrè ha proposto un decalogo: si tratta di semplici accorgimenti che tutti possono seguire, per una pratica quotidiana lontana dagli eccessi.

**SPRECHI IN CUCINA.** Sono da evitare, comprando solo quello di cui si ha bisogno, e riutilizzare gli imballaggi. Chiedere il pacchetto degli avanzi al ristorante, e verificare che davvero un alimento non sia recuperabile, prima di gettarlo: ricordare che la dicitura "consumare preferibilmente entro.." riportata sulle etichette non significa che da quella

data il prodotto non sia più idoneo al consumo. Evita prodotti usa e getta e non buttare gli abiti usati, c'è sempre chi ne ha bisogno. In Italia, secondo l'osservatorio di Last Minute Market, si sprecano ogni anno 3,6 milioni di tonnellate di cibo, con la conseguente quota di emissione di CO2 e i costi energetici. Il fenomeno costa, secondo una nota dell'azienda, circa 18 miliardi (1,19% del Pil).

**ACQUA E ORTI URBANI.** Altro accorgimento importantissimo:

risparmiare l'acqua, attraverso gesti banali come chiudere il rubinetto quando non serve e il riutilizzo dell'acqua piovana per annaffiare. Per la spesa poi, preferire filiere corte e prodotti a chilometri zero, aderire ai gruppi di acquisto solidale ([www.retegas.org](http://www.retegas.org)) e, ove possibile, coltivare personalmente piccoli orti urbani.

**LUCE E RIFIUTI.** Poi, altri accorgimenti domestici, a cominciare da una accurata raccolta differenziata. Ma in casa, il tema più delicato resta quello

dell'energia elettrica. Importante, quindi, accertarsi che la classe energetica di edifici ed elettrodomestici sia tra le migliori, e, se possibile, usare energia prodotta da fonti rinnovabili. Sostituire i dispositivi di illuminazione meno efficienti con la tecnologia Led, ricordarsi di spegnere le fonti luminose quando non necessarie e preferire l'illuminazione naturale di giorno.

**INQUINAMENTO.** Evitare in inverno la dispersione del calore da porte e finestre, tenere a

non più di 20° la temperatura interna; d'estate, utilizzare il condizionatore solo se necessario e pulirne i filtri. Per muoversi, utilizzare quanto meno l'auto e, se necessario, chiedere o offrire passaggi per ridurre le emissioni.

Segrè è fondatore di Last Minute Market, società che da anni promuove la politica del risparmio agroalimentare, attraverso progetti concreti, che vanno dal recupero di beni alimentari a proposte quali la ri-

duzione dello spreco alimentare europeo entro il 2050, votata l'anno scorso dal Parlamento Europeo, o ancora la "Carta Spreco Zero", sottoscritta già da oltre 1000 sindaci europei.

«Aumentare l'efficienza riducendo gli sprechi significa fare un passo avanti verso la sostenibilità - sottolinea - e lo spreco alimentare, a fronte della crescita della povertà, è un paradosso del nostro tempo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“** Dall'abitudine di portarsi a casa gli avanzi del ristorante, al controllo delle fonti d'energia che in casa restano accese inutilmente





La presentazione, ieri a Reggio, del libro «Vivere a spreco zero». Al centro della foto l'autore, Andrea Segre