

Ecologia. Ieri l'evento, con il professor Segré che ha inventato lo «sprecometro»

Contro lo spreco alimentare in campo gli studenti dell'Isti

CARLO BRIDI

TRENTO. All'ITI Buonarroti di Trento si partirà con lo «sprecometro», la app inventata da Last Minute Market, spin off inventato dal prof. Andrea Segré per ridurre lo spreco del cibo.

Il professore è intervenuto ieri mattina via web davanti a 300 studenti dell'Istituto e loro professori. La dirigente Laura Zoller ha accettato la sfida e a breve convocherà due studenti per ognuna delle 70 classi, delegati alla trattazione dei temi ambientali e degli sprechi. Per analizzare come procedere concretamente creando i gruppi di verifica sugli sprechi come proposto da Segré.

L'evento per celebrare la decima giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari.

Parole di grande apprezzamento sono venute dalla sovrintendente scolastica Viviana Sbardella, che ha sottolineato fra l'altro come sul tema degli sprechi alimentari che ha anche risvolti etici, dobbiamo riflettere tutti ma particolarmente i giovani.

La mattinata era stata organizzata su proposta di Assfron, dal prof. Piergiorgio Baruchelli. Si sono approfonditi i temi degli sprechi, delle cause, delle conseguenze che creano un forte impatto negativo sull'ambiente causato dalla montagna di cibo che viene sprecato.



Un momento dell'incontro di ieri, all'Isti Buonarroti di Trento

Ancor oggi il 70 degli sprechi avviene a livello familiare anche se per la prima volta la situazione tende a migliorare. Infatti nelle famiglie italiane nel gennaio 2023 lo spreco alimentare è calato, anche come risposta alla ripresa post-pandemia: la riduzione è stata del 12% portando gli sprechi dai quasi 600 grammi ai 524 grammi alla settimana ossia 27 kg e 253 grammi annui a persona. È questo il dato più significativo presentato in aula.

All'incontro è intervenuto anche Giorgio Casagrande presidente di Trentino Solidale che ha dato i numeri del grande lavoro fatto da 700 volontari che muniti di 20 furgoni percorrono 400 mila km all'anno per raccogliere dai negozi e ridistribuire a 2000 famiglie: una media di 80 quintali al giorno raccolti per sei giorni a settimana.

Ma quali sono i cibi che più

sprechiamo? Nella hit nefasta degli sprechi, la frutta con 3,4 grammi al giorno e il pane con 2,3 grammi (poco più di un kg all'anno), ma anche le verdure cominciando dalle insalate.

I dati emergono dall'indagine Waste Watcher. Che fare, quindi, su questo aspetto che ha innanzi tutto dei risvolti etici, ma è anche un problema distributivo, con il 25% del cibo sprecato secondo i dati FAO. Un ammonire con il quale si risolverebbe il problema fame nel mondo, ha affermato la Sbardella.

Il valore del cibo sprecato calcolato sull'anno è di 6,48 miliardi nelle famiglie e oltre 9 miliardi lo spreco complessivo di filiera.

Molto interessante la ricerca fatta dagli studenti della classe terza CBA sugli sprechi alimentari e sulle conseguenze degli stessi sull'ambiente.