

Capitolo primo

L'oro nel piatto: quanto vale il nostro cibo?

L'inizio del nostro viaggio nel mondo del cibo è dei piú insoliti. L'estate è in arrivo. Siamo alle prese con la prima ondata di caldo della stagione, quella a cui i meteorologi, in genere, danno un nome biblico. Andrea Segrè, in qualità di promotore delle campagne antispreco portate da Roma a Bruxelles, fondatore di Last Minute Market e ideatore del parco tematico agroalimentare (F.I.CO - EatalyWorld) progettato all'interno del mercato ortofrutticolo bolognese di cui è presidente, è stato invitato a parlare a un consesso di blasonati circoli culturali di Bologna, sua città d'adozione. Nel salone delle feste del circolo che ospita l'evento, l'aria condizionata funziona al pieno delle sue forze ma, da prassi, non arriva neppure a scalfire l'afa. In compenso la sala è stracolma, solo posti in piedi. La platea è tutto sommato omogenea: età media alta, così come il tenore di vita. Alte anche le grandi finestre. Una signora, poco prima di cominciare, le apre cercando un sollievo immediato al gran caldo, ma rende vano ogni ulteriore sforzo del vecchio e rumoroso impianto di condizionamento. Con buona pace dell'energia che consuma. Spreco, si diceva. «Di che si parla oggi?» chiede infatti l'autrice del gesto alla sua vicina di posto, una signora dal lungo abito da sera color pesca. «Di cibo buttato nella spazzatura, – risponde l'altra, convinta. – Questo professore è una specie... come si dice oggi?» «Un guru?» domanda l'altra.

Ma la risposta rimane sospesa nell'aria calda perché proprio in quel momento il professore prende il microfono e attacca subito: «Siamo un Paese un po' strano, non vi pare?»

Adottiamo bambini che, dall'altra parte del mondo, muoiono di fame, e poi buttiamo ogni giorno nel pattume chili e chili di cibo ancora buono, ottenendo un doppio risultato negativo: sprecare il denaro con cui lo abbiamo acquistato e produrre tonnellate di spazzatura che poi pagheremo, a caro prezzo, per farle smaltire. E non solo, – incalza, – visto che oltre a produrre tanta spazzatura molti di noi, soprattutto i piú poveri, e sono tanti ormai, mangiano anche cibo spazzatura: *junk food low cost*, cibo spazzatura a basso prezzo. Salvo, subito dopo, presi dai sensi di colpa, acquistare – perlomeno chi può permetterselo – cibi dietetici e spendere altri soldi in cure per dimagrire. Così va a finire che si spende di piú per calare di peso che non per mangiare. Guardate un po' dove siamo arrivati. Ma che senso ha, vi domando?»

La sferzata, sebbene accompagnata da un tono ironico, è implacabile. Chiama in causa tutti. Compresa le due signore di cui sopra, che smettono improvvisamente di parlottare e danno piú fiato al ventaglio, scambiandosi un'occhiata decisamente preoccupata. Ma è una domanda retorica, perché tutti noi, in cuor nostro, sappiamo perfettamente come stanno le cose. Questo libro parte proprio da un assunto: noi italiani abbiamo un pessimo rapporto con il cibo, sebbene il nostro Paese sia dotato di un patrimonio agroalimentare che non ha pari nel mondo. Patrimonio nel senso di ricchezza e di biodiversità colturale e culturale. Nel mondo tutti vogliono prodotti italiani – è l'*Italian sounding*, spesso peraltro assai distante da quello originale, dal vero *made in Italy*: spaghetti, tortellini, lasagne, parmigiano, aceto balsamico e via andare. Il paradosso è che non solo non sfruttiamo al meglio questa potenza agroalimentare, ma noi stessi mangiamo male in casa nostra. Non siamo (piú) in grado di riconoscere l'oro che abbiamo nel piatto. Dovremmo venir su sani a priori, cosí paghi fin dall'infanzia della nostra Dieta Mediterranea, dichiarata qualche anno fa patrimonio dell'Unesco, e sempre piú ricchi perché le esportazioni potrebbero compensare i nostri debiti. E invece le vendite all'estero sono relativamente

basse, nonostante le enfatiche dichiarazioni di molti politici, e noi abbiamo abitudini alimentari tutt'altro che sane. Non si spiegherebbe altrimenti il motivo per cui ci complessiamo davanti a una tavola imbandita di cibi genuini, magari in un consesso di amici, per poi concederci continue scappatelle quotidiane al distributore automatico del nostro ufficio, durante la settimana. E la cosa ben piú grave è un'altra: al supermercato stiamo attentissimi a ogni prezzo, risparmiando, se serve, anche sulla qualità. Usciamo dal negozio soddisfatti per il rapporto quantità-prezzo e non ci curiamo del fatto che qualche giorno dopo, a casa, la nostra pattumiera conterrà sistematicamente piú cibo del frigorifero. «Anzi, – come ci racconta il professore, – spesso è proprio il frigorifero a essere scambiato per una pattumiera». Lo dicono i dati di Waste Watcher, l'osservatorio sullo spreco alimentare domestico promosso da Last Minute Market con Swg: il 42% del totale degli sprechi alimentari in Italia, equivalenti a 76 chilogrammi pro capite per anno si materializza proprio all'interno delle mura domestiche ed equivale, in percentuale, al 25% della nostra spesa. Ma allora non ci basterebbe comprare meglio e quanto davvero ci serve? Attenzione anche a questi “quanto” e “meglio”, sui quali si addensano le pratiche piú subdole. Che senso ha, se vogliamo mangiar bene, rifugiarsi in certe costose nicchie del cibo biologico, del vino biodinamico, della pizza al kamut se poi questi prodotti incideranno di uno zero virgola sull'economia del nostro nutrimento settimanale? È possibile essere continui e coerenti? O dobbiamo spingerci verso regimi alimentari sempre piú estremi: vegetariani, vegani, crudisti, macrobiotici? Sono mode, tendenze o cosa?

«La sensibilità degli italiani rispetto al cibo spazzatura a basso prezzo, – avverte il professore, – sembra aumentare costantemente negli anni, almeno all'apparenza. Suo contraltare è la filosofia *slow food*, quella del mercato contadino, della vendita diretta nelle aziende agricole, del chilometro zero, delle scelte alimentari etiche e sostenibili. Ma, guardando l'insieme, è un'onda corta come la filiera che rappresenta:

un'ondina, che increspa soltanto il mare ma non cambia la sostanza. I grandi numeri – di produzione, trasformazione, esportazione, consumo – sono altrove. Ce ne vogliamo occupare seriamente?» Allora il cibo che valore ha? La risposta del professore è sibillina: «Il cibo ha il valore che sappiamo dargli: è una questione culturale, c'è poco da dire. Il cibo ha un valore di per sé e porta con sé dei valori, tanti e diversi. Questo è il punto, anzi i punti: valore e valori».

In questi casi è impossibile non pensare allo strano percorso del grasso di maiale. Una volta era ciò che rimaneva in mano ai più poveri, dopo che le parti più magre, e perciò più pregiate, avevano raggiunto le tavole dei signori. Negli anni Settanta è arrivato il boom, è scoppiata l'abbondanza. Così anche le mense dei più umili hanno avuto diritto alle loro belle fette di prosciutto crudo. E il grasso, a parziale nemesi storica del sacrificio dei padri, ha cominciato a essere scartato dai panini dei figli, finendo senza pensarci due volte nella spazzatura. Infine è arrivato il Duemila, che ha rivalutato cibi qualche anno prima impensabili. Tra questi il grasso di qualità, che ripescato dalla tradizione contadina toscana è diventato il buonissimo, pregiatissimo e costosissimo lardo di Colonnata.

La colpa, pare indubbio, non è del lardo né tantomeno degli allevatori colonnatesi. Piuttosto del meccanismo di calcolo e riconoscimento del valore che siamo in grado di dargli. Andrea Segrè preferisce invece parlare della nostra «capacità di dare valore ai nostri valori, e il cibo è uno di questi: senz'altro in Italia è molto importante». Insegnamento che gli deriva da anni di studio ed esperienza con il Last Minute Market, lo spin-off dell'Università di Bologna che ha fondato assieme ai suoi studenti per recuperare tutto il cibo ancora buono salvandolo da una prematura fine nel bidone della spazzatura e dalla discarica. Si può anzi recuperare e consegnare, in uno stretto raggio d'azione, dove ce n'è bisogno: ad esempio nelle mense che assistono gli indigenti. In realtà, spiega il professore, «con Last Minute Market mi sono interrogato sul perché sprechiamo il cibo. La risposta è sem-

plice: non è piú un valore. Pensate, sembra incredibile: con il recupero si crea valore dalla riduzione dei costi economici e ambientali. Fare economia è anche risparmiare, non c'è nulla di male, anzi. Si crea valore anche nella relazione fra chi dona il cibo e chi ne beneficia». Detta cosí, sembrerebbe appunto un'eresia. Eppure tant'è: ridare al cibo quel valore che non ha mai perso, che aveva, anzi, un minuto prima sugli scaffali. «Quando sprechiamo gli alimenti vuol dire non solo che abbiamo perso il senso complessivo del valore del cibo, ma anche dell'atto che ne permette la fruizione finale: mangiare. E ovviamente tutto il resto: la produzione, la trasformazione, il trasporto, la distribuzione, la vendita. Del resto mangiare – continua il professore – è un atto agricolo perché inizia con la produzione agricola. Ma non solo: è anche un atto ecologico perché si usano (o abusano) le risorse naturali: la terra, l'acqua, l'energia. Cosí come è un atto culturale, politico, relazionale perché implica una tradizione, una scelta, un rapporto. C'è, ci dovrebbe essere, tanta responsabilità in queste azioni».

Paradossalmente lo spreco alimentare ci aiuta a capire per contrapposizione: recuperare il cibo implica comprendere la composizione di questi valori, che non sono soltanto economici e ambientali, ammesso che tutti noi consumatori si abbia davvero questa contezza. Si capisce, in altre parole, che gettando il cibo ancora buono sprechiamo in primo luogo degli euro e delle risorse naturali. Dimenticando che il cibo ha anche altri valori e che non è una “cosa” o una merce qualsiasi: non si rottama, non si rigenera né sostituisce. «Si deve soltanto mangiare, per vivere. E per vivere bene, si deve mangiare bene. È un'equazione ben dimostrata, ormai. Tuttavia mangiare, non è scontato ricordarlo, – sottolinea il professore, – soddisfa un nostro bisogno primario, non un desiderio. Deve essere considerato un diritto per tutti. Questa è la vera sfida sul cibo, e il suo “vero” valore».

Il processo della crescita per sottrazione è sempre affascinante. Per spiegarlo, Andrea Segrè racconta la sua ultima

idea e l'iniziativa che ha lanciato nel 2012: un grande parco tematico agroalimentare nell'area del mercato ortofrutticolo di Bologna, un progetto di educazione alimentare, una sorta di grande fattoria didattica dove si tocca con mano il valore, appunto, del cibo. Gestita dal patron di Eataly, Oscar Farinetti, subito pronto a raccogliere la sfida, la Fabbrica Italiana Contadina (F.I.CO) - EatalyWorld Bologna, così si chiama, riempie gli spazi vuoti dell'enorme Centro AgroAlimentare di Bologna, limitando lo spreco di spazio, per riprodurre in "piccolo" (si fa per dire dato che occupa 80 000 metri quadrati) - ma in vivo, e al completo - tutte le filiere produttive di cui il Belpaese è capace: dall'allevamento bovino alla forma di Parmigiano Reggiano, dal campo di grano duro al piatto di pasta da mangiare in loco, dagli alberi di frutta alle marmellate fino ai dolci da portare a casa. «Il tutto senza aggiungere un mattone, anzi, se possibile, togliendone qualcuno, per lasciar spazio alle zolle. Un progetto unico, non solo a consumo zero di suolo ma anzi ad apporto di ulteriore terra. Decisamente in controtendenza», sottolinea il professore.

Ma non sarà uno dei tanti progetti messi in campo negli ultimi anni semplicemente per vendere una pagnotta in più? O peggio, un parco divertimenti del cibo, con i campi di grano finti e l'altrettanto finto mulino, un posto buono per i turisti giapponesi con la macchina fotografica? «Tutto molto bello», diceva un entusiasta Bruno Pizzul negli anni Novanta in tv, quando gli azzurri ai Mondiali cesellavano passaggi sopraffini nella tre quarti avversaria ma nonostante ciò, implacabilmente, perdevano.

Forte, insomma, il dubbio che ridare valore al cibo sia l'ennesima *bufala*, e ci si perdoni la facile ironia. Così, per fugare qualche dubbio e instillarne qualcun altro, o semplicemente capirci qualcosa, abbiamo chiesto ad Andrea Segrè di accompagnarci lungo il percorso del cambio di paradigma alimentare in atto, almeno di quello che auspica. Per constatare di persona, nei campi, in cucina, al supermercato, al ristorante, in azienda, sulle bancarelle, all'università, in tv,

dal dietista, insomma in tutti i posti dove c'è cibo, quei percorsi che dallo spreco possono portarci a un nuovo valore del cibo. Un valore inedito che, scopriremo nel corso del viaggio a tappe, ci è ancora piú prossimo di un produttore a chilometro zero perché valorizza ciò che quotidianamente abbiamo nel piatto. «E quel potere, – come dice il professore, – che siamo in grado di esercitare ogni giorno, con in mano una forchetta o, in alcuni casi, il forcone».