

Il problema dell'alimentazione è sicuramente uno dei temi più spinosi che l'umanità dovrà affrontare per garantirsi un futuro. Come trarre il nutrimento necessario per il sostentamento di una popolazione sempre più numerosa da un pianeta sempre più sfruttato, e quindi povero di risorse? Si incomincia a proporre, tra le soluzioni, quella di introdurre alimenti ricavati dagli insetti, un'idea che ha recentemente guadagnato la ribalta dei media. Spostando lo sguardo dagli orizzonti temporali più lontani per dirottarlo nella nostra contemporaneità e sul nostro territorio, è utile e importante affrontare il problema con un altro approccio: la riduzione dello spreco alimentare. La giornata di studi organizzata venerdì dall'Asl Cn1, in collaborazione con l'Ordine dei giornalisti del Piemonte e l'Azienda Ospedaliera "Santa Croce e Carle", aveva lo scopo di fare il punto su questo argomento fondamentale e spesso scomodo da affrontare. Già perché se il riutilizzo degli avanzi è una buona pratica domestica, diventa ben più problematico fuori dalle mura di casa, in un contesto pubblico come una mensa o un ristorante.

Nella giornata, moderata dal giornalista Raffaele Sasso e dal dr. Giuseppe Malfi (nella sessione mattutina) e dai dottori Marcello Caputo e Angelo Pellegrino (nel pomeriggio), si sono alternati gli interventi di tanti professionisti diversi, che hanno portato il loro contributo, il loro punto di vista sul problema. Medici, giornalisti, farmacisti, politici, membri di Associazioni di solidarietà, che cercano di tesaurizzare ogni risorsa per farla arrivare là dove c'è bisogno. I membri della classe medica hanno parlato del tema della sicurezza e della conservazione degli alimenti, in questo senso è stato di particolare interesse l'intervento della dottoressa Lucia Decastelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, che ha puntato il focus sulle possibilità e le risorse del laboratorio in questo senso. Gli interventi della mattinata sono stati, per lo più, incentrati sulla messa a fuoco del tema in sé, con gli interventi dei dottori Mauro Negro, Angelo Pellegrino, Gianfranco Corgiat Loja. Raffaele Sasso ha invece incentrato il suo interven-



In Italia ogni anno sprechiamo 146 kg di cibo a persona

In Italia ogni anno si calcola vengano sprecati 146 kg di cibo a persona (in media). Ogni anno nel mondo viene buttato cibo per un valore pari a 750 miliardi di euro, pari quasi al doppio del Pil italiano. Ridurre questa dispersione di risorse è fondamentale per poter gettare le basi di un futuro sostenibile e iniziare a rispondere concretamente a quella che sarà una delle più grandi incognite del futuro: il problema alimentare

Ridurre lo spreco alimentare: un sfida per un futuro sostenibile

Il tema è stato al centro della giornata di studi organizzata dall'Asl Cn1, dall'Ordine dei giornalisti del Piemonte e dall'A.S.O. "Santa Croce e Carle", venerdì scorso



Giornata di studi

L'incontro organizzato dall'Asl Cn1, con l'Ordine dei giornalisti del Piemonte e l'Azienda Ospedaliera "Santa Croce e Carle", aveva lo scopo di fare il punto su un argomento fondamentale e spesso scomodo da affrontare

to sulle problematiche della comunicazione giornalistica, cercando di offrire le basi deontologiche per la corretta trattazione del tema. In Italia ogni anno si calcola vengano sprecati 146 kg di cibo a persona (in media). Ogni anno nel mondo viene sprecato cibo per un valore pari a 750 miliardi di euro, pari quasi al doppio del Pil italiano.

Di particolare interesse l'intervento del dr. Pietro Lugliengo, presidente dell'Associazione Giovani Farmacisti di Cuneo, che ha portato alla ribalta un aspetto del tema piuttosto trascurato: lo spreco dei farmaci, che troppe volte vengono acquistati in eccesso, pensando a una pos-

sibile evenienza di utilizzo, e che puntualmente finiscono per scadere, dimenticati in fondo all'armadietto del primo soccorso. Uno dei fenomeni più quotidiani dello spreco di questo bene, solo uno dei lati di un problema che riguarda anche aspetti, più complessi da risolvere, come le quantità incluse in ciascuna confezione.

Nella sessione di lavori del pomeriggio gli interventi si sono concentrati maggiormente sulle esperienze legate al tema, ossia quello che si fa, in qualche modo, per porvi rimedio. La dottoressa Emilia Guberti, in particolare, direttore del Dipartimento Igiene-alimenti-nutrizio-

ne dell'Ausl di Bologna, che in mattinata aveva trattato il tema della sicurezza sul cibo donato, nel pomeriggio ha illustrato le iniziative messe in campo negli Istituti scolastici della città per recuperare gli avanzi delle mense scolastiche ed educare gli alunni al corretto rapporto con il cibo.

Sul tema della lotta allo spreco e all'educazione ambientale si è espresso anche l'assessore regionale Alberto Valmaggia, mentre numerosi sono stati gli interventi di membri di Associazioni in prima linea su questo tema, come Salvatore Collarino, del "Banco Alimentare", Sergio Capaldo, responsabile zootecnico di "Slow Food", Silvia

service. Sono i ragazzi stessi, e non le cuoche, a porzionare il cibo nei piatti. Altro strumento messo in campo dal Comune è la commissione mense: inoltre l'assessore ha dimostrato interesse verso l'esperienza bolognese, che presenta diversi spunti che possono senz'altro essere raccolti dal

capoluogo cuneese. In ultimo, l'assessore ha ricordato il premio Mensaverde, conferito nel 2014 dalla Regione Lazio all'Amministrazione, per l'utilizzo degli alimenti a km 0 e per i menù speciali preparati su richiesta per gli studenti che hanno particolari esigenze etico-religiose.

Cappellaro presidente provinciale della "San Vincenzo", Paolo Genta, presidente della "Pane al pane", Claudio Mezzavilla, direttore della "Caritas Cuneo", e il governatore del Distretto Rotary 2032, Giuseppe Artuffo. Inoltre è intervenuta Franca Giordano, assessore ai servizi scolastici del Comune di Cuneo, che ha presentato un quadro della situazione nelle mense cittadine, illustrando le contromisure prese proprio per evitare lo spreco.

Nella Scuola dell'infanzia i dati mostrano uno spreco di cibo inferiore rispetto a quello della Primaria: per porre rimedio a questo, si è introdotto nella mensa il metodo del self