

Progetto nazionale

un problema da affrontare e risolvere

Sono parole di Andrea Segrè, socio del Rotary Club Bologna Ovest, professore ordinario di Politica Agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e fondatore di Last Minute Market.

Lo spreco fa male

E dice ancora Andrea Segrè, "il cibo ha un grande valore. Non soltanto perché soddisfa un bisogno essenziale: senza mangiare non viviamo. Ma anche perché "dentro" il cibo c'è la salute, la natura, le tradizioni, il lavoro. Insomma una parte importante della nostra cultura.

Sprecarlo, cioè rifiutarlo quando ancora si potrebbe mangiare, fa male a tutti. Alla nostra società perché è ingiusto gettare via del cibo buono quando ancora tante persone non possono permettersi di acquistarlo. Al nostro ambiente e alla nostra economia perché i rifiuti inquinano l'aria che respiriamo e smaltirli costa tanto.

E poi sprecando un alimento sprechiamo anche le risorse naturali servite per la sua produzione: la terra, l'acqua, l'energia".

Sensibilizzare i giovani

Vi sono vaste aree del pianeta in cui uomini, donne e bambini muoiono di fame mentre nelle società evolute, in cui si dovrebbe riscontrare una maggiore conoscenza e consapevolezza, il 50% dello spreco alimentare avviene tra le pareti domestiche.

Lo spreco alimentare rappresenta un problema che non è sostenibile e che va affrontato a partire dalla sensibilizzazione delle giovani generazioni di consumatori.

Il Rotary deve agire

Da questa riflessione nasce una domanda: cosa potrebbe fare il Rotary per contribuire a diffondere stili di vita virtuosi e la cultura della riduzione dello spreco alimentare? La risposta è stata semplice ed immediata: il Rotary non può rimanere insensibile di fronte ad un problema così diffuso e con importanti risvolti etici, economici e sociali. Il Rotary deve agire!! Nasce così l'idea di far conoscere la gravità e la dimensione del fenomeno e di far nascere un progetto di sensibilizzazione e di contrasto dello spreco che parta dalla scuola nella convinzione che le azioni con-

tro lo spreco alimentare potranno essere efficaci se passano attraverso l'educazione scolastica, capace di stimolare e promuovere un reale cambiamento culturale nelle nuove generazioni. Il Rotary deve entrare nelle scuole e condurre campagne informative, divulgative e formative per far sì che gli alunni diventino testimoni e sentinelle della riduzione dello spreco alimentare in famiglia e a scuola.

La capillare diffusione dei club Rotary nel territorio può essere la chiave di volta per raggiungere quanti più soggetti possibili e dare un significativo contributo alla conoscenza e alla soluzione del fenomeno.

Distretti italiani insieme

L'idea è piaciuta anche ai Governatori dei Distretti 2031, 2032, 2041, 2042, 2072, 2080, 2090, 2100 - che l'hanno entusiasticamente condivisa - per cui si è dato vita, in collaborazione con Last Minute Market, al progetto "Il Rotary contro lo spreco alimentare".

Il progetto prevede la stampa e la distribuzione di un opuscolo e incontri di sensibilizzazione e formazione - con il supporto di materiale audiovisivo - con gli alunni e gli insegnanti delle scuole primarie e secondarie. Successivamente saranno realizzati laboratori attivi nelle classi con la partecipazione di-

retta dei ragazzi che potranno sviluppare idee e progetti sul tema. Le migliori idee e migliori progetti daranno vita ad un concorso che si svilupperà a livello locale, distrettuale e nazionale. Infine ci sarà una vetrina dei progetti migliori alla Convention internazionale di Amburgo, ai primi di giugno del 2019.

E adesso andiamo... a scuola

Nella fase di preparazione, il 2 dicembre 2017 si è svolto a Bologna il primo Seminario di Formazione dei Delegati distrettuali per il progetto. Ogni Distretto partecipante era presente con uno o due delegati. Nel corso della interessante formazione, Andrea Segrè e Matteo Guidi, di Last Minute Market, hanno delineato le linee guida del progetto e hanno illustrato il materiale didattico che sarà utilizzato per l'attuazione del progetto nelle scuole primarie e secondarie del territorio nazionale.

Titta Sallemi

