

Prete premia chef Borghese «Ambasciatore della cucina»

SPRECO ALIMENTARE IL PROFESSOR SEGRÈ: ECCO GLI STRUMENTI PER CONTRASTARE COMPORTAMENTI SBAGLIATI E COSTOSI

IL FOCUS

Il cibo è uno dei grandi protagonisti di AgriFood Future. Dal combattere lo spreco alimentare alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche che fanno grande ogni regione italiana. È stato il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete, a consegnare il premio «AgriFood Future (Aff)» ad Alessandro Borghese. Il noto chef e divulgatore, non appena è apparso in videocollegamento sul maxischermo, è stato accolto da un grande applauso. Ad Alessandro Borghese il premio Aff «per il suo impegno a difesa e in promozione del Made in Italy nel mondo». «Nella sua esperienza professionale - questa la motivazione - ha sempre fatto in modo di viaggiare in Italia per conoscere la cucina regionale italiana, alla ricerca della tradizione locale, degli allevatori, dei coltivatori e di "trasmigrare" questi patrimoni nelle sue ricette. Si è fatto ambasciatore a New York presso l'Unesco delle peculiarità, tra fornitori, materie prime, luoghi, tradizioni e cultura gastronomica della cucina italiana. Con uno dei suoi format televisivi di maggiore successo - 4 Ristoranti - si è recato all'estero per visitare i ristoranti italiani internazionali mete ambitissime e amatissime da turisti e residenti scoprendo che anche il settore della ristorazione a volte è afflitto dall'italian sounding o da promesse di autenticità poco rispettate». «Voglio ringraziare Salerno e AgriFood Future - dice Borghese - per questo riconoscimento ricevuto per trent'anni di carriera nel mondo del food. Sono sempre stato in prima linea nella divulgazione della nostra meravigliosa cucina italiana, sia per quanto riguarda il patrimonio enogastronomico sia nella valorizzazione di tutta la filiera di prodotti di qualità, tra le più ricercate al mondo».

L'APPELLO

Come combattere lo spreco alimentare? «Facendo attenzione, intanto, a non buttare via il cibo», premette il professore Andrea Segrè, ordinario di Economia circolare all'Università di Bologna e fondatore e direttore della campagna Spreco Zero. «Il valore di ciò che, dai nostri frigoriferi, dalla dispensa, finisce nella spazzatura è 7,2 miliardi di euro - aggiunge - dopodiché dobbiamo smaltirlo e pagare anche una tassa sui rifiuti. Abbiamo imparato che non ce ne rendiamo conto. Con il nostro Osservatorio Waste Watcher e anche con la nostra app Sprecometro, abbiamo capito che è un comportamento sbagliato di cui nessuno si rende conto». L'innovazione può essere d'aiuto e «lo Sprecometro - spiega - è un'innovazione che consente di avere una metrica, perché si misura lo spreco. Ad esempio, se avanzano dieci grammi di formaggio e li getti via, l'app dà subito il valore economico, l'impronta idrica, quanta acqua abbiamo utilizzato, e l'impronta carbonica, quanta Co2 è uscita nell'ambiente e determinato riscaldamento globale. Dopodiché ci porta a dei contenuti utili a ridurre lo spreco».

ni.ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA