Club Venezia e Venezia-Mestre.
Presentazione del bando "Lotta agli sprechi alimentari" e conferenza del Prof. Andrea Segrè "Vivere a spreco zero".

Presso la Sala Consiliare del Municipio di Mestre, si è tenuta la conferenza "Vivere a spreco zero" ove le Presidenti dei Club Soroptimist di Venezia Paola Alessandrini e di Venezia-Mestre Daniela Beccarello hanno illustrato il Bando "Lotta agli sprechi alimentari" e l'impegno del Soroptimist sui temi del cibo a livello locale, Nazionale ed Internazionale, con intervento del Prof Andrea Segrè autore del libro "Vivere a spreco zero" Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Università di Bologna, che ha parlato dei risvolti economici, ecologici ed etici della lotta agli sprechi ed intervento dell'Assessora Tiziana Agostini alle Politiche Educative e della Famiglia del Comune di Venezia, che ha parlato dell'impegno dell'Amministrazione Comunale contro gli sprechi.

La proposta del bando, rivolto alle scuole primarie e secondarie di I° e II° grado con un premio in denaro per le classi vincitrici, è promossa nel territorio veneziano dal Comune di Venezia attraverso la struttura Itinerari Educativi la cui attività è stata rappresentata dalla Dirigente Annalisa Vecchiato: http://www.comune.venezia.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6904

E' seguito l'intervento dell'Assessora Tiziana Agostini che ha rappresentato il tema come una necessità del nostro tempo ed ha portato l'attenzione sulla funzione performativa del linguaggio poiché dalle parole nascono le idee, e così è per le parole "valore" e "parsimonia". E' necessario dare valore alle cose e preoccuparsi delle cose comuni partendo da un sapere condiviso in relazione al binomio spreco/rifiuto (waste) che porta a riflettere su crescita e consumo, concludendosi che forse a partire dal cibo si può crescere in modo diverso e la rivoluzione parte dalla "persona".

Presentato dalla Presidente Paola Alessandrini del Club di Venezia, il Prof. Segrè ha ricordato l'incontro a Trieste di 175 Sindaci per sottoscrivere l'impegno nella lotta agli sprechi alimentari e, in quell'occasione la conoscenza di Paola alla quale, ha detto, simpaticamente "non potevo sfuggirle".

Il Prof. Segrè ha così introdotto la presentazione del suo libro "Vivere a spreco zero" segnalando tutte le "r" ricorrenti nel tema trattato quali "risparmio", "riuso", "recupero". Lo spreco diventa, infatti, rifiuto. Da Bologna è stata lanciata la settimana europea per la riduzione dei rifiuti: l'obiettivo è pensare al "frigo a spreco zero". L'educazione ambientale è ricompresa nell'educazione civica e l'obiettivo da raggiungere è quello di una società che non si riempie di cose inutili, dovendo puntare invece alla conservazione. E' necessario evitare di promuovere un tipo di lavoro e di consumo che si scontri con l'esistente. Solo così vi può essere una crescita sana, quella che coglie i segnali dalla natura.
Ogni anno lo spreco domestico costa agli italiani 8,7 miliardi di euro e questo finisce nei rifiuti. Solo l'anello domestico rappresenta lo 0,5% del PIL: sono dati del Rapporto 2013 sullo spreco domestico realizzato da Knowledge for EXPO, il nuovo Osservatorio di SWG e Last Minute Market, con l'apporto dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher (http://www.wastewatcher.it/wp-content/uploads/2013/08/000-RAPPORTO-W-W-2013-def-per-MILANO.pdf).
Solo la prevenzione può portare alla crescita sostenibile e questo, oltre agli interventi necessari sulla filiera agroalimentare, parte dalle famiglie.

La Presidente Paola Alessandrini, ringraziando anche l'Assessore Ferrazzi che ha indirizzato il Club valorizzando l'iniziativa, ha spiegato lo spirito del concorso che si propone di raccogliere elaborati per la promozione di una cultura sul tema dello spreco partendo dal cibo che rappresenta qualcosa di significativamente importante anche per la salute. Gli elaborati pertanto rappresenteranno la produzione educativa di un progetto virtuoso e i 9 premi previsti in denaro potranno essere spesi dalle scuole per ogni necessità.

La Presidente Daniela Beccarello ha ricordato la nascita del Soroptimist e le azioni internazionali su "Water %& Food" e "Food Bank" portano l'attenzione a donne e bambini segnalando l'importanza del tema nella crescita dei ragazzi che rappresenta un elemento fondamentale di cambiamento culturale: "cultura ", "nutrizione" ed "economia" sono tre punti chiave del cambiamento.

E' seguito al termine un interessante dibattito con il pubblico che ha posto in luce problematiche attinenti al tema e relative all'educazione sanitaria, ai pasti scolastici recuperabili , al recupero a fini solidali, a eventuali interventi con le ASL che compongono pesature ed ingredienti, segnalandosi che la spesa sanitaria in Italia rappresenta l'80% dei bilanci regionali ed il tema degli sprechi ha su questo una forte incidenza.