

Musei sullo spreco e altre idee contro il cibo buttato

LUGANO. Secondo le stime della Fao ogni anno un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo dell'uomo finisce direttamente nella spazzatura. Un problema etico, economico ed ecologico, che divide il mondo tra Paesi campioni nello spreco e ampie regioni ancora flagellate dalle carestie.

Lo scorso 9 maggio, un gruppo di 30 studenti dell'Usi, della Stockholm School of Economics (Svezia) e della Hanken School of Economics (Finlandia) ha presentato sul campus di Lugano le proprie idee per contribuire in modo creativo ed efficace alla lotta per la riduzione dello spre-



co alimentare. Gli studenti, tutti partecipanti a un innovativo corso inter-facoltà a livello internazionale offerto nell'ambito del World Challenges Programme dell'Usi, hanno elaborato le diverse proposte sulla base dei dati raccolti nei ristoranti Ikea di Lugano, Stoccolma e Helsinki.

Grazie a una collaborazione

ufficiale con la multinazionale svedese, gli studenti hanno potuto elaborare idee concrete con l'obiettivo di ridurre gli sprechi del 50% entro il 2020. Le idee spaziano da campagne sui social media a libri di ricette sostenibili, da "musei" sullo spreco a una diversa struttura e calibratura di cucine, strumenti e stoviglie fino

a segni fisici all'interno dei negozi, che favoriscano – secondo i principi dell'economia comportamentale – un modo di agire più responsabile. Per chiudere in bellezza il corso, gli studenti si sono confrontati anche ai fornelli, in una gara gastronomica all'insegna dell'ottimizzazione degli ingredienti, ma anche del sapore: l'iniziativa si è inserita infatti anche nel contesto delle attività di Lugano Città del gusto 2018, che così come il World Challenges Programme dell'Usi si prefigge di promuovere una cultura più attenta alla complessità del settore alimentare, soprattutto tra i giovani. Alla competizione ha partecipato anche il Sindaco della Città di Lugano Marco Borradori, che ha portato il saluto di tutto il Municipio agli studenti svedesi e finlandesi.

Per maggiori informazioni:

www.usi.ch/en/wcp