ITALIAN GREEN con Marco Martinelli

Salvate la **natura**. con piccoli gesti

di Simona De Gregorio

gni sabato su Raidue il giovane divulgatore scientifico Marco Martinelli ci accompagna per tutta la penisola mostrandoci

realtà che propongono prodotti a basso impatto ambientale e promuovono il recupero delle materie prime. Insieme a lui, in *Italian Green* - Viaggio nell'Italia sostenibile, ci sono Noemi David, Mario Acampa e Riccardo Cresci. Oltre a tanti ospiti vip, sensibili ai temi "green".

Quali sono i piccoli gesti che tutti noi possiamo mettere in atto?

«I gesti che facciamo in automatico e

ai quali non si dà peso sono quelli che possono contribuire a una vita più sostenibile. Evitare di far scorrere l'acqua a lungo prima di entrare nella doccia. Ricordarsi di spegnere le luci quando si esce da una stanza. Non lasciare il condizionatore acceso mentre si è fuori casa. Ma anche abbracciare il concetto di riciclo, comprando i vestiti nei mercatini dell'usato o del vintage».

E l'alimentazione?

«Abituarsi ad acquistare da filiere controllate, con un basso impatto



ambientale. Prendiamo il cioccolato: meglio scegliere piccoli produttori rispetto alle grandi industrie dove le materie prime arrivano da luoghi che ospitavano la foresta pluviale e dove c'è uno sfruttamento del lavoro».

Segue i programmi di divulgazione scientifica?

«Ovviamente sono cresciuto a pane e Superquark di Piero Angela.

E seguo Linea Verde. Ma ammiro anche altri esperti, come Luca Perri, che è co-conduttore di Infodemic: il virus siamo noi, un interessante

> documentario ora su Prime Video».

Tra gli ospiti vip, chi l'ha colpita?

«Lorena Bianchetti, che ci ha spiegato qual è il suo contributo quotidiano e come cresce sua figlia nel rispetto dell'ambiente, partendo anche da piccole coltivazioni in casa».

Riguardo al verde in casa, cosa ci suggerisce?

ITALIAN GREEN Raidue sabato ore 10.10

«Anche chi non ha un giardino, può organizzare in balcone un piccolo

orto di pomodori, erbe aromatiche...».

E il problema degli scarti alimentari?

«Qualcosa si sta muovendo. Per esempio, delle aziende usano le bucce delle patate per estrarre antiossidanti adatti alla conservazione delle insalate in busta».