

CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



60sei
ZERO



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL M.

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE, 36 KG DI CIBO PRO CAPITE OGNI ANNO NELLA SPAZZATURA: I GESTI CONCRETI PER PREVENIRE LO SPRECO DI CIBO. DALLA CAMPAGNA SPRECO ZERO, IN LINEA CON GLI AUSPICI FAO, LE AZIONI E I CONSIGLI PRATICI PER COMPORTAMENTI E ABITUDINI ALIMENTARI CHE PREVENGANO GLI SPRECHI DOMESTICI.



ANDREA SEGRE', FONDATARE DI LAST MINUTE MARKET E SPRECO ZERO: "AGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DOBBIAMO AGGIUNGERE, OLTRE A #FAMEZERO, ANCHE #SPRECOZERO. ECCO IL DECALOGO PER UN MONDO SENZA SPRECHI. AL PRIMO POSTO: ACQUISTARE SOLO CIO' CHE SERVE VERAMENTE SENZA CEDERE ALLE SIRENE DEL MARKETING".

MARTEDI' 16 OTTOBRE SU CATERPILLAR RADIO2 RAI PARTE LA CAMPAGNA "PIATTO PULITO, BUON APPETITO!", SPRECO ZERO OGNI MARTEDI' ALLE 19.20 IN DIRETTA.



NELLA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE PARTE ANCHE LA 6ª EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO: FINO ALL'11 NOVEMBRE SEGNALAZIONI E AUTOCANDIDATURE PER AZIENDE, SCUOLE, ENTI PUBBLICI. E UN CONTEST FOTOGRAFICO PER I CITTADINI. LO SPIEGA IL CURATORE DEL PROGETTO 60 SEI ZERO LUCA FALASCONI.

815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma 1 persona su 8 soffre di obesità e a livello domestico la cattiva gestione del cibo porta ciascuno a gettare nella spazzatura qualcosa come 36 kg annui di alimenti: non si tratta di sondaggi, ma di dati reali, misurati attraverso i Diari di Famiglia del progetto Reduce – Spresco Zero del Ministero dell'Ambiente. Distal Università di Bologna. Secondo ulteriori dati che anticipano il Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg gli italiani oggi colgono dello spreco alimentare soprattutto il danno economico (93%), ma anche l'impatto diseducativo sui giovani (91%) e l'immoralità (91%). Come invertire la tendenza e far scattare un personale impegno sul fronte della prevenzione/riduzione degli sprechi alimentari? E' praticamente un plebiscito, secondo il 96% degli italiani urge un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa. Una consapevolezza perfettamente in linea con il decalogo che, in occasione della Giornata Mondiale

dell’Alimentazione – martedì 16 ottobre – diffonde il fondatore di Spreco Zero e di Last Minute Market, l’agroeconomista Andrea Segrè, che dichiara: «Agli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dobbiamo aggiungere oltre a FameZero anche SprecoZero: cosa possiamo fare concretamente a partire dalla Giornata Mondiale dell’Alimentazione? Ecco le 10 azioni che ci consentono di passare dal dire al fare, come ci ricorda lo slogan della giornata: “le azioni sono il nostro futuro”. 1. **Acquistare solo ciò che ci serve, facendo una lista precisa senza cadere nelle sirene del marketing. 2. Prediligere alimenti locali e di stagione basati sulla Dieta Mediterranea. 3. Leggere e capire bene etichette e scadenze. 4. Usare frigo, freezer e dispensa per conservare gli alimenti e non per stiparli alla rinfusa. 5. Cucinare quanto basta, ma se avanza condividere con i vicini o “riciclare” tutto il giorno dopo. 6. Far in modo che il bidone della spazzatura sia vuoto, differenziando tutti i rifiuti (anche quelli non alimentari). 7. Al ristorante chiedere di riportare a casa ciò che non viene mangiato. 8. Riconoscere che il cibo ha un valore non solo per il nostro portafoglio ma anche per la nostra salute. 9. Chiedere che l’educazione alimentare e quella ambientale rientrino nelle nostre scuole come parte dell’educazione alla cittadinanza. 10. **Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso sé stessi, verso gli altri, verso il mondo».****

La giornata mondiale dell’alimentazione 2018 – un mondo a Fame Zero entro il 2030 – chiama all’azione concreta di tutti noi, da subito. Per questo la campagna Spreco Zero invita tutti a **scaricare dalla sua homepage www.sprecozero.it il Quaderno di buone pratiche Waste Notes**, nel quale sono annotati, con il decalogo di prevenzione degli sprechi, tutti gli accorgimenti utili a migliorare la gestione del cibo nelle case.

Ma c’è di più: nella Giornata Mondiale dell’Alimentazione partono due importanti novità: «innanzitutto - spiega il curatore del progetto 60 Sei ZERO Luca Falasconi - si apre la 6ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, per la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari: un riconoscimento all’Italia sostenibile che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. Quest’anno sono previste quattro differenti categorie: Imprese, Amministrazioni Pubbliche, scuole e cittadini. Tutti potranno mandare le loro segnalazioni o autocandidarsi dal sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre, nell’ambito dell’edizione 2018 della Campagna “Spreco Zero” e all’interno del progetto 60 Sei ZERO sostenuto dal Ministero dell’Ambiente. Per i cittadini un contest fotografico con le loro buone pratiche antispreco, inviando l’immagine e un testo con hashtag #sprecozero su twitter e instagram». E sempre martedì 16 ottobre su Caterpillar Radio2 Rai parte la campagna di educazione alimentare e prevenzione degli sprechi “Piatto pulito, buon appetite!”, nove mesi di collegamenti ogni martedì alle 19.20 su Radio2 Rai. Massimo Cirri e Laura Troja dagli studi di Caterpillar si collegheranno con i promotori della campagna per uno “storytelling” radiofonico settimanale sulle iniziative e novità legate a questi temi: aggiornamenti, anticipazioni, dati e il resoconto delle attività in programma sulla base dell’“agenda sostenibile” legata al cibo e all’ambiente, per la promozione della sostenibilità in rapporto al cibo.

CAMPAGNA SPRECO ZERO: PRESS ufficiostampa@volpesain.com

INFO: campagna Spreco Zero 2016 www.sprecozero.it www.lastminutemarket.it



[@spreco_zero](https://twitter.com/spreco_zero)



<https://www.facebook.com/unannocontrolospreco/?fref=ts>