



**60sei
ZERO**

5 GIUGNO 2018

PREVENIRE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE PER LIMITARE LO SPRECO DEGLI IMBALLI IN PLASTICA: SARA' QUESTO UNO DEI TEMI DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO 2018 E DELLA 6^A EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2018, AL VIA OGGI, NELLA GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE.



**WORLD ENVIRONMENT DAY
5 JUNE**

REDUCE • YOUR • FOODPRINT



VA A GIOBBE COVATTA IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2018 NELLA CATEGORIA TESTIMONIAL: SARA' LUI A CONSEGNARE IL PREMIO ALL'ENTE PUBBLICO ITALIANO CHE SI DISTINGUERA' PER LA MIGLIORE BUONA PRATICA NELLA PREVENZIONE E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE.

Nella Giornata Mondiale dell'Ambiente, martedì 5 giugno 2018, la campagna Spreco Zero riparte per la 9^a edizione, scandita da una priorità di valenza globale: prevenire e ridurre lo spreco alimentare per limitare anche l'inutile spreco degli imballi in plastica. Un obiettivo fatto proprio dalla storica campagna di Last Minute Market, quest'anno affiancata dal progetto 60 Sei Zero del Ministero dell'Ambiente attraverso il Premio Vivere a Spreco Zero, che taglia il traguardo della sua 6^a edizione, aperta alla partecipazione degli enti pubblici, delle aziende e delle scuole, con una ulteriore sezione interattiva che si rivolgerà direttamente ai cittadini. Fermare l'inutile spreco degli imballi in plastica legati al cibo che viene gettato via sarà uno dei leitmotiv del Premio nella categoria Enti pubblici, con una sezione speciale che premierà le migliori buone

pratiche legate a questo obiettivo indifferibile per la salute delle Terra. E nella **Giornata Mondiale dell’Ambiente** arriva un ulteriore, importante annuncio: va all’attore **Giobbe Covatta** il **Premio Vivere a Spreco Zero 2018** nella categoria “**testimonial**”: «una scelta - spiega **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero – che premia l’attenzione, la sensibilità e l’efficacia d’impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. Con **Giobbe Covatta** abbiamo condiviso molte tappe di lavoro internamente al **Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare, varato dal Ministero dell’Ambiente**: un percorso che ci ha portato, nel 2014, a fondare la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**. Siamo felici di ritrovarlo oggi, per una riflessione ampia e coinvolgente sul vivere sostenibile, sul rapporto dell’uomo con l’ambiente, sull’impronta che ognuno di noi si porta dietro nel quotidiano e che imprime sul pianeta con maggiore o minore rispetto per la condivisione delle risorse. **Il Premio a Giobbe Covatta è un riconoscimento al 'passo sostenibile' che auspichiamo per il futuro del mondo**». L’attività professionale di Giobbe Covatta, protagonista da tre decenni sulle scene comiche e cabarettistiche, è intensissima e si declina in molti ambiti dell’espressività artistica, dalla recitazione alla scrittura. Un intenso impegno umanitario lo ha portato dapprima a diventare uno dei testimonial dell’AMREF (Fondazione Africana per la Medicina e la Ricerca) e in seguito a dedicare molto del suo tempo libero ai problemi africani, fornendo aiuti concreti per portare a termine i progetti della Fondazione.

Giobbe Covatta interverrà alla presentazione ufficiale della 6^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero nel mese di luglio, a Roma, e sarà premiato nel novembre 2018. «Ogni anno – ricorda **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 SEI Zero – **nell’UE-28 vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di alimenti (inclusa la frazione non edibile) pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell’intera produzione alimentare Europea.** I costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico (circa 98 miliardi di euro); **ben il 37% del cibo venduto nell’Ue è protetto dalla plastica**, il materiale di imballaggio più utilizzato e al tempo stesso il più difficile da smaltire e riciclare». La Ue ha varato, lo scorso gennaio, la “*Plastic Strategy*” che impone la riprogettazione in chiave riciclabile degli imballaggi in plastica entro il 2030. **L’Italia è il settimo Paese europeo per la generazione di rifiuti in plastica: con i nostri 35,05 chili all’anno pro capite, siamo sopra la media europea (31,33).**

Il valore del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai **1.000 miliardi di dollari/anno**. Se si aggiungono i costi «nascosti» (imputabili ai conflitti legati al controllo delle risorse naturali, al trattamento di patologie legate all’impiego di pesticidi in agricoltura, alla depurazione delle acque, alla perdita di habitat naturali e dei relativi servizi eco-sistemici, agli effetti dei cambiamenti climatici e della riduzione della disponibilità di acqua, ai processi di erosione e di riduzione dello stato di salute dei terreni agricoli, ai sussidi pubblici alla produzione alimentare), si arriva ad una stima di **2.600 miliardi di dollari**. E circa **un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde** o si spreca lungo la filiera agroalimentare ogni anno, circa il 24% se pesata in calorie. Si tratta di circa **1,6 miliardi di tonnellate di alimenti sprecati** (inclusa la parte non edibile); 1,3 miliardi di tonnellate se si considera solo la frazione edibile.

Tutte le informazioni e gli aggiornamenti sul sito **www.sprecozero.it**