



**CEFA**  
il seme della  
solidarietà

CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



[www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)  
[www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)



## “IN THE NAME OF AFRICA” DI CEFA ONLUS INCONTRA LA CAMPAGNA SPRECO ZERO 2016 DI LAST MINUTE MARKET



**MILANO PIAZZA DUOMO  
SABATO 8 OTTOBRE 2016**

**BOLOGNA, PIAZZA MAGGIORE  
SABATO 15 OTTOBRE 2016**



## RASSEGNA STAMPA

**A CURA STUDIO  
VS COMUNICAZIONE**



**CHOC** Piatti vuoti in Duomo contro lo spreco

**LA CAMPAGNA** L'EVENTO PER SENSIBILIZZARE ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

## In Duomo 10mila piatti vuoti contro la fame

- MILANO -

**PIAZZA** Duomo apparecchiata con 10mila piatti vuoti contro la fame. "In the name of Africa", l'evento di Pixel Art urbana più grande al mondo promosso da Cefa Onlus, arriverà a Milano sabato 8 ottobre. I piatti, bianchi e blu, formeranno la scritta "Spreco Zero" e poi l'immagine del continente africano. Ogni passante, tramite un contributo di 7 euro, potrà riempire un piatto con palloncini gialli, che simboleggiano le spighe di grano. Alla fine i palloncini verranno "falcia" e liberati nel cielo. L'evento verrà replicato il 15 ottobre in piazza Maggiore a Bologna.

Il ricavato dell'iniziativa, che per il 2016 è stata associata alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione, sosterrà AfricHand-Project, che ha l'obiettivo di creare una filiera lattiero-casearia in grado di gene-

rare cibo e lavoro per le comunità rurali in Mozambico. Anche il vignettista Altan ha collaborato all'iniziativa realizzando un piatto di ceramica speciale con la Pimpa che porge una spiga di grano a una sua simile africana.

**SUL TEMA** degli sprechi, sono stati forniti gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg sulla Lombardia. La nostra regione è allineata alla percentuale nazionale sul versante dello spreco alimentare domestico, che vale circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi di alimenti sprecati.

I lombardi, però, risultano molto virtuosi nell'abitudine della spesa: 6 su 10 (il 59%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista dei prodotti da acquistare per evitare spese inutili. La media nazionale su questo punto è del 50%. Inol-

tre il 44% dei lombardi dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante, mentre la causa dello spreco viene individuata per il 43% nella piccola e grande distribuzione, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 25% nello spreco domestico. Il 70% delle famiglie lombarde, poi, fa la spesa nei supermercati e solo il 19% sceglie di approvvigionarsi nei negozi o al mercato. A livello globale il valore economico del cibo sprecato si aggira attorno ai mille miliardi di dollari all'anno, ma sale a 2.600 miliardi se si considerano anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale.

Il vicesindaco di Milano, Anna Scavuzzo, parlando di "In the name of Africa" ha sottolineato: «Lo spreco di cibo non deve solo essere una responsabilità ma anche una consapevolezza. Serve un impegno culturale per dire che il cibo e le risorse non vanno sprecate». **Fa.Flo.**



Venerdì  
30 Settembre 2016  
Redazione di Milano  
Piazza Carbonari, 3  
cronaca@avvenire.it

I

## CRONACA DI MILANO



# Contro la fame, 10mila piatti vuoti

ILARIA SESANA

Ogni settimana, le famiglie lombarde gettano nella spazzatura l'equivalente di 6,70 euro di cibo: pane raffermo, frutta e verdure ammaccata, carne dimenticata troppo a lungo nel freezer. Per un totale di 650 grammi circa di cibo sprecato. L'osservatorio, però, evidenzia anche come i cittadini lombardi risultino più virtuosi rispetto alla media nazionale nell'abitudine della spesa: circa sei su dieci (per l'esattezza il 59%) scrive sistematicamente la lista della spesa per evitare acquisti inconsulti.

La fotografia dello "spreco" di cibo è stata fornita appunto dall'Osservatorio Waste Watcher di "Last minute market" in vista della Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebrerà domenica 16 ottobre in tutto il mondo. Un appuntamento cui non può mancare Milano che (assieme a Bologna, Genova, Trento e Reggio Emilia) sarà protagonista dell'evento "In the name of Africa", l'evento di Pixel Art urbana più grande al

**Sabato 8, in piazza Duomo, arte e solidarietà per lottare anche contro lo spreco alimentare**  
**Il vice sindaco Scavuzzo: iniziative del Comune nelle scuole**

mondo promosso da Cefalonius che, nella sua edizione 2016, incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market. Sabato 8 ottobre, dalle ore 9, piazza Duomo verrà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti (bianchi e blu) a simboleggiare fame e malnutrizione. Capovolgendoli andranno a formare la scritta "Spreco Zero" e l'immagine dell'Africa (simbolo della fame). Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo

contributo prezioso per vincere la fame. «La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale», ha dichiarato la vice sindaco e assessore all'Educazione, Anna Scavuzzo.

Un impegno che il Comune di Milano persegue concretamente con vari progetti rivolti soprattutto alle scuole. Ad esempio con il programma "Io non spreco", distribuendo sacchetti in materiale usabile, riutilizzabile, riciclabile ai bambini delle scuole elementari, che possono essere utilizzati per riporre frutta, pane, prodotti da forno non consumati durante il pranzo e la merenda. A oggi hanno aderito 65 scuole primarie, per un totale di 15mila sacchetti distribuiti. Inoltre, pane e frutta non consumati presso i refettori di 103 scuole vengono raccolti da "Sicicibo", programma della Fondazione Banco Alimentare, che provvede poi a ridistribuirli.

© ANSA/AGF/STAMPAL

# la Repubblica

la Repubblica **MILANO**

VIII

MILANO CRONACA

la Repubblica VENERDI 30 SETTEMBRE 2016

L'INIZIATIVA / ARTE E SOLIDARIETÀ

## Diecimila piatti vuoti in Duomo contro lo spreco quotidiano di cibo

**D**IECIMILA piatti vuoti in piazza Duomo, per formare la scritta "Spreco Zero" e l'immagine dell'Africa e per ricordare il dramma della fame e della malnutrizione nel mondo. L'iniziativa si chiama "In the name of Africa" e si svolgerà sabato 8 ottobre, in vista della Giornata mondiale dell'alimentazione. Sarà, assicurano a Palazzo Marino (che sostiene l'iniziativa organizzata dall'associazione Cefa), il più grande evento di arte e solidarietà al mondo: i piatti vuoti bianchi e blu verranno simbolicamente riempiti delle offerte che chiunque potrà fare, sul posto o con donazioni online. Il disegno finale che verrà formato dai piatti, una volta riempiti da palloncini, sarà quello di un campo di grano. Il progetto servirà a sostenere il progetto Africa-

HandProject, per la comunità di Beira in Mozambico, per poter produrre cibo in autonomia e si incrocerà con la campagna di sensibilizzazione "Spreco zero": l'osservatorio Waste watcher di Last minute market/Swg mostra che la Lombardia è allineata al resto d'Italia sullo spreco alimentare domestico, che vale 6,7 euro settimanali a famiglia pari a 650 grammi circa di cibo sprecato. «La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico — spiega l'assessora all'Educazione Anna Scavuzzo — deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale».

(a.l.)

COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in a bold, white, sans-serif font, centered within a solid green rectangular background.

Milano: in Duomo 10mila piatti vuoti contro la fame

Iniziativa 'In the name of Africa' l'8 ottobre

MILANO

(ANSA) - MILANO, 29 SET - Una piazza del Duomo apparecchiata

con 10 mila piatti vuoti, bianchi e blu, contro la fame e la

malnutrizione nel mondo: è l'evento 'In the name of Africa'

organizzato a Milano l'8 ottobre da Cefa Onlus, per

sensibilizzare le persone contro la fame, la malnutrizione e lo

spreco di cibo. I piatti formeranno la scritta 'Spreco zero' e

l'immagine dell'Africa.

Ogni persona sarà invitata a riempire un piatto vuoto con

spighe o palloncini gialli e a dare il contributo di 7 euro per

vincere la fame. Il ricavato sosterrà il

progetto 'Africa Hand

Project' per creare una filiera lattiero casearia in grado di

generare cibo e lavoro per le comunità rurali del Mozambico.

Anche il vignettista Altan ha collaborato all'iniziativa

realizzando un piatto di ceramica speciale con la Pimpa che

porge una spiga di grano a una sua simile africana, le persone

potranno acquistarlo con una offerta libera.

"Lo spreco di cibo non deve solo essere una responsabilità ma

deve essere anche una consapevolezza - ha spiegato la vice

sindaco del Comune di Milano, che patrocina l'evento, Anna

Scavuzzo -. Si tratta di un impegno culturale per dire che il

cibo e le risorse non vanno sprecate". L'evento si terrà anche

il 15 ottobre a Bologna in piazza Maggiore. (ANSA) .

Y59-EM/

In p.zza Duomo a Milano il più grande evento di pixel art al mondo  
pubblicato il 07/ott/2015 15:27

## In p.zza Duomo a Milano il più grande evento di pixel art al mondo Sabato prossimo per sostenere i contadini del Mozambico



Milano, 7 ott. (askanews) - E' annunciato come "l'evento di pixel art più grande al mondo" quello previsto a partire dalle 9 di sabato prossimo in piazza del Duomo a Milano: si tratta di "In the name of Africa" e organizzato da "Cefa il seme della solidarietà onlus", a sostegno dei contadini del Mozambico, e patrocinato dai Comuni di Milano, Bologna, Genova, Torino e da Expo 2015.

Per l'occasione la piazza sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti bianchi e blu, come simbolo della fame in Africa, disegnando prima l'immagine dell'Albero della Vita e poi quella del continente africano. A questo punto, tutti saranno invitati a riempire i piattini e a dare un contributo prezioso per vincere la fame. I piatti saranno così ricoperti con palloncini gialli, verdi e rossi con alla base dei sacchetti di grano, grazie ai quali comparirà sulla piazza il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, come rappresentazione della vittoria sulla fame. Il ricavato della giornata sosterrà i contadini più poveri del Mozambico, nel distretto

di Caia, un paese che fa fatica a rinascere soprattutto per i danni provocati dalla lunga guerra civile.

"In the name of Africa" fa parte di quell'insieme di eventi previsti per le "Food weeks": gli appuntamenti organizzati da associazioni e istituzioni internazionali e promossi dal Comune di Milano in occasione della firma del "Milan urban food policy pact", prevista a Palazzo Reale il 15 ottobre.

- A MILANO UN EVENTO PIXEL ART CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI

pubblicato il 29/set/2016 16:19

## **A Milano un evento pixel art contro gli sprechi alimentari**

### **L'8 ottobre Piazza Duomo sarà "apparecchiata" con 10 mila piatti**

Milano, 29 set. (askanews) - Sabato 8 ottobre a Milano andrà in scena l'evento di Pixel Art urbana più grande del mondo, focalizzato sulla lotta alla denutrizione in Mozambico e sull'impegno per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari. Piazza Duomo sarà "apparecchiata" con 10 mila piatti vuoti, bianchi e blu, simbolo della fame e della malnutrizione, che prima formeranno la scritta "Spreco Zero" per poi trasformarsi nell'immagine dell'Africa - simbolo della Fame. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo per vincere la fame.

"La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico - ha osservato la vicesindaco e assessore all'Educazione, Anna Scavuzzo - deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale. Gli obiettivi che Milano si è posta con la promozione del Food Policy Pact possono essere raggiunti solo in una prospettiva di collaborazione e solidarietà internazionale".

Il World Food Day, cioè la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, sarà invece celebrata domenica 16 ottobre. I numeri parlano chiaro: nel mondo, 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Ossia, una persona su 9, cifra che sale a una persona su 4 nell'Africa Sub-sahariana. Una situazione paradossale, considerato che ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo diventano spazzatura. Per questo "In the name of Africa" - questo il nome dell'iniziativa promossa da Cefa onlus - nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market. Patrocinato dai Comuni di Milano, Bologna, Genova, Trento e Reggio Emilia, l'evento può contare anche sul sostegno di Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072.

## Milano, Piazza Duomo sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti

In programma a Milano il prossimo 8 ottobre l'evento di Pixel Art urbana più grande del mondo, focalizzato sulla lotta alla denutrizione in Mozambico e sull'impegno per la prevenzione e il recupero degli **sprechi alimentari**. Piazza Duomo sarà **"apparecchiata" con 10 mila piatti vuoti**, bianchi e blu, simbolo della fame e della malnutrizione, che prima formeranno la scritta "Spreco Zero" per poi trasformarsi nell'immagine dell'Africa - simbolo della Fame. Ogni spettatore sarà invitato a **riempire un piatto vuoto** e a dare il suo contributo per vincere la fame.

Il World Food Day, cioè la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, sarà invece celebrata domenica 16 ottobre. I numeri parlano chiaro: nel mondo, 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Ossia, una persona su 9, cifra che sale a una persona su 4 nell'Africa Sub-sahariana. Una situazione paradossale, considerato che ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo diventano spazzatura. Per questo **"In the name of Africa"** - questo il nome dell'iniziativa promossa da Cefa onlus - nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market. Patrocinato dai Comuni di Milano, Bologna, Genova, Trento e Reggio Emilia, l'evento può contare anche sul sostegno di Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072

**in data:29/09/2016**



[Home](#) » [Alimentazione, News](#) » “In the name of Africa 2016” lancia la volata al World Food Day

## “In the name of Africa 2016” lancia la volata al World Food Day

- giovedì, 29 settembre 2016, 16:24

Domenica 16 ottobre sarà celebrato nel mondo il World Food Day, la Giornata Mondiale dell’Alimentazione: anche quest’anno nel segno del paradosso del nostro tempo e del nostro pianeta, fra scarsità e sovrabbondanza, fra sottoalimentazione e spreco. Sulla terra 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo, si tratta di una persona su 9. E l’Africa Sub-sahariana è la regione con la più alta incidenza (percentuale della popolazione) della fame: 1 persona su 4 è sottoalimentata. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave: la loro sopravvivenza è ancora appesa a un filo, condizionata dall’accesso e disponibilità di cibo. Oggi 6,9 milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione. Ogni giorno, ogni ora, nel mondo muoiono circa 240 bambini a causa di una scarsa e non adeguata alimentazione. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Senza contare gli sprechi nascosti: circa 250.000 miliardi di litri d’acqua sono utilizzati per produrre il cibo che viene sprecato ogni anno nel mondo: un quantitativo sufficiente per soddisfare i consumi domestici di acqua di una città come New York nei prossimi 120 anni.

Per questo “In the name of Africa”, l’evento di Pixel Art urbana più grande al mondo promosso da Cefa onlus, nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione “Spreco zero” di Last Minute Market.

Sabato 8 ottobre in piazza Duomo a Milano e sabato 15 ottobre in piazza Maggiore a Bologna a partire dalle 9 andrà in scena il più grande evento di arte e solidarietà al mondo, focalizzato all’impegno contro la fame in Mozambico e all’impegno nella prevenzione e recupero degli sprechi alimentari, in occasione della Giornata mondiale dell’Alimentazione. Piazza Duomo e Piazza Maggiore saranno “apparecchiate” con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l’immagine dell’Africa – simbolo della Fame. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame. “AfricHandProject in continuità con AfricaMilkProject, premiato ad Expo 2015 come Best Practice mondiale, sottolinea l’impegno e la coerenza di Cefa che continua a nutrire il pianeta”, spiega Patrizia Farolini, presidente Cefa. Con l’aiuto di tutti, famiglie, bambini, scuole, volontari, scout, turisti, passanti, i piatti bianchi, sul

disegno dell'Africa, saranno riempiti con spighe, palloncini gialli tenuti a terra da sacchetti di grano: ne uscirà il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, simbolo della vittoria sulla fame. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali, perché queste possano uscire per sempre dalla povertà, nel distretto di Beira, in Mozambico, progetto che verrà presentato ufficialmente proprio in piazza Duomo.

È chiara ed evidente la correlazione fra i temi della malnutrizione e della fame da un lato, la questione dello spreco alimentare dall'altro. Per questo nel 2016 la riflessione su questi temi si incrocerà in due eventi "di piazza" che renderanno visibile e immediatamente chiaro il focus grazie alla coreografia di impatto straordinario, ma che offriranno anche contenuti, dati, motivi di dibattito e novità sui progetti in atto nella speciale Area Press dedicata alla stampa ma anche al pubblico. L'evento, organizzato in sinergia con le Municipalità di Milano e Bologna – nel 2015 anche in stretta collaborazione con Expo – ha coinvolto nelle passate edizioni decine di migliaia di spettatori e ha registrato una straordinaria visibilità sui media e sui social. In the name of Africa 2016 è patrocinato dai Comuni di Milano, Bologna, Genova, Trento e Reggio Emilia. Sostengono l'evento anche tre partner della campagna Spreco Zero: Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072.

Proprio sul tema sprechi arrivano i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg sulla regione Lombardia: allineati alla percentuale nazionale sul versante dello spreco alimentare domestico che vale circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato, i cittadini lombardi risultano però molto virtuosi nell'abitudine della spesa: 6 lombardi su 10 (per l'esattezza il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti, il 44% dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante, mentre la causa dello spreco viene individuata per il 43% nella distribuzione grande e piccola, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 25% nello spreco domestico. 7 lombardi su 10 fanno la spesa nei supermercati, solo il 19% sceglie di approvvigionarsi nei negozi o al mercato.

Con "In the name of Africa 2016" la piazza diventerà luogo di coinvolgimento dei cittadini, chiamati a interagire con la spettacolare coreografia dei 10mila piatti, per "rivoltare" simbolicamente, insieme ai piatti, anche le grandi emergenze della malnutrizione nel mondo. E il pubblico sarà coinvolto nella discussione con l'intervento di esperti sui temi della cooperazione e che della lotta allo spreco: si alterneranno interventi di studiosi come il promotore di Spreco Zero e fondatore di Last Minute Market, l'agroeconomista Andrea Segre, che annuncerà i dati della campagna Spreco Zero 2016 e del Rapporto 2016 sullo spreco alimentare domestico in Italia. Emblema tangibile di una giornata di solidarietà e impegno contro gli sprechi sarà il piatto del buon Ricordo dell'evento In the name of Africa, un coloratissimo piatto da collezione disegnato dal geniale cartoonist Francesco Tullio Altan, quale suo personale contributo all'impegno per combattere la sottoalimentazione in Africa. Organizzato nel 2015 in stretta collaborazione con Expo, l'evento ha coinvolto nelle passate edizioni decine di migliaia di spettatori e ha registrato una straordinaria visibilità sui media e sui social.

Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1.000 MLD di dollari/anno ma sale a circa 2.600 MLD di dollari se si considerano i costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. E vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione Europea: ciascun cittadino UE spreca ogni anno 173 chilogrammi di spreco alimentare. Gli Stati di UE-28 producono ben 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno, e il soggetto che contribuisce maggiormente allo spreco alimentare sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. Dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti nell'UE è di circa 865 kg/persona, ciò significa che il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare (dati Fusions – Last Minute Market / UnIbo).

Le ultime notizie (29 Settembre 2016 ore 16:06)

### **PIAZZA DUOMO, ARTE E SOLIDARIETÀ CONTRO FAME: 10MILA PIATTI VUOTI DA RIEMPIRE**

Sabato 8 ottobre in piazza Duomo, a partire dalle 9, "andrà in scena il più grande evento di arte e solidarietà al mondo, focalizzato sull'impegno contro la fame in Mozambico e sull'impegno nella prevenzione e recupero degli sprechi alimentari" in occasione della prossima Giornata mondiale dell'Alimentazione: piazza Duomo sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione e a formare la scritta 'Spreco Zero' e poi l'immagine dell'Africa, simbolo della Fame. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso per vincere la fame. "La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale", spiega in una nota la vicesindaco e assessore all'Educazione, Anna Scavuzzo, che ha partecipato alla presentazione dell'iniziativa, a palazzo Marino. "Gli obiettivi che Milano si è posta con la promozione del Food Policy Pact - prosegue - possono essere raggiunti solo in una prospettiva di collaborazione e solidarietà internazionale. Anche di questo abbiamo parlato la scorsa settimana al Forum di Dakar, insieme alle città dell'area subsahariana che hanno aderito al Patto di Milano".

Domenica 16 ottobre, si ricorda nella nota, sarà celebrato nel mondo il World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione: anche quest'anno nel segno del paradosso del nostro tempo e del nostro pianeta, dove 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Si tratta di una persona su 9, incidenza che sale a una persona su 4 nell'Africa Sub-sahariana. Ancora oggi 6,9 milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione. Ogni giorno, ogni ora, nel mondo muoiono circa 240 bambini a causa di una scarsa e non adeguata alimentazione. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Per questo "In the name of Africa", l'evento di "Pixel Art urbana più grande al mondo" promosso da Cefa onlus, nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market. Patrocinato dai Comuni di Milano, Bologna, Genova, Trento e Reggio Emilia, l'evento può contare anche sul sostegno di Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072. Proprio sul tema sprechi, i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - Swg sulla regione Lombardia: allineati alla percentuale nazionale sul versante dello spreco alimentare domestico - che vale circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato - i cittadini lombardi risultano però molto virtuosi nell'abitudine della spesa: 6 lombardi su 10 (per l'esattezza il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti, il 44% dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante, mentre la causa dello spreco viene individuata per il 43% nella distribuzione grande e piccola, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 25% nello spreco domestico. (Omnimilano.it)

Cronaca Ultimo aggiornamento: 29 settembre 2016



Piatti vuoti in piazza Duomo a Milano (Newpress)

## **Piazza Duomo, 10mila piatti vuoti contro gli sprechi alimentari**

**Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso per vincere la fame**

Milano, migliaia di piatti vuoti contro lo spreco alimentare

Milano, 29 settembre 2016 - "Il più grande evento di arte e solidarietà al mondo, focalizzato sull'impegno contro la **fame in Mozambico** e sull'impegno nella prevenzione e recupero degli sprechi alimentari", in occasione della prossima **Giornata mondiale dell'alimentazione**, si svolgerà sabato **8 ottobre** in **piazza Duomo** a partire dalle 9. Piazza Duomo sarà "apparecchiata" con **10mila piatti vuoti**, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione e a formare la scritta 'Spreco Zero' e poi l'immagine dell'Africa, simbolo della Fame. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso per vincere la fame.

"La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da

una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale", spiega in una nota la vicesindaco e assessore all'Educazione, **Anna Scavuzzo**, che ha partecipato alla presentazione dell'iniziativa, a palazzo Marino. "Gli obiettivi che Milano si è posta con la promozione del Food Policy Pact - prosegue - possono essere raggiunti solo in una prospettiva di collaborazione e solidarietà internazionale. Anche di questo abbiamo parlato la scorsa settimana al Forum di Dakar, insieme alle città dell'area subsahariana che hanno aderito al Patto di Milano".

**Domenica 16 ottobre**, si ricorda nella nota, sarà celebrato nel mondo il **World Food Day**, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione: anche quest'anno nel segno del paradosso del nostro tempo e del nostro pianeta, dove 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Si tratta di una persona su 9, incidenza che sale a una persona su 4 nell'Africa Sub-sahariana. Ancora oggi **6,9 milioni di bambini muoiono** prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione. Ogni giorno, ogni ora, nel mondo muoiono circa 240 bambini a causa di una scarsa e non adeguata alimentazione. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto.

Per questo "**In the name of Africa**", l'evento di "**Pixel Art** urbana più grande al mondo" promosso da Cefa onlus, nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market. Patrocinato dai Comuni di Milano, Bologna, Genova, Trento e Reggio Emilia, l'evento può contare anche sul sostegno di Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072. Proprio sul tema sprechi, i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - Swg sulla regione Lombardia: allineati alla percentuale nazionale sul versante dello spreco alimentare domestico - che vale circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato - i cittadini lombardi risultano però molto virtuosi nell'abitudine della spesa: 6 lombardi su 10 (per l'esattezza il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti, il 44% dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante, mentre la causa dello spreco viene individuata per il 43% nella distribuzione grande e piccola, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 25% nello spreco domestico.



## **Duomo, 10mila piatti vuoti**

Venerdì 30 Settembre 2016, 05:00

Arte e solidarietà insieme, per aiutare a combattere la fame in Mozambico e gli sprechi alimentari. Sono gli obiettivi dell'evento organizzato in piazza Duomo sabato 8 ottobre, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione. La piazza sarà apparecchiata con 10mila piatti vuoti bianchi e blu, che i cittadini potranno riempire per contribuire a vincere la mancanza di cibo in alcune parti del mondo. Questa enorme tavola virtuale formerà la scritta Spreco Zero e l'immagine dell'Africa.«La costruzione nelle nostre città di nuovo...

# il venerdì

di Repubblica

società inchieste politica cronaca ITALIA



## CONTRO LO SPRECO LE PIAZZE ITALIANE SIEDONO A TAVOLA

DOMENICA 16 OTTOBRE VERRÀ CELEBRATO IL WORLD FOOD DAY, LA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE (IN BASSO IL LOGO REALIZZATO DA ALTAN). SULLA TERRA 795 MILIONI DI PERSONE NON HANNO ABBASTANZA CIBO, IN PRATICA UNA PERSONA SU 9. DOMANI PIAZZA DUOMO A MILANO (IL 15 TOCCHERÀ A PIAZZA MAGGIORE A BOLOGNA) SARÀ APPARECCHIATA CON DIECIMILA PIATTI VUOTI, BIANCHI E BLU CHE FORMERANNO LA SCRITTA «SPRECO ZERO» E POI L'IMMAGINE DELL'AFRICA. OGNI SPETTATORE SARÀ INVITATO A RIEMPIRE UN PIATTO VUOTO E A DARE IL SUO CONTRIBUTO (MINIMO 7 EURO) PER VINCERE LA FAME NEL MONDO. (A.G.)



la Repubblica

# TUTTO MILANO

La città in tasca

## Piazza Duomo



### La grande tavola contro lo spreco

Diecimila piatti vuoti a simboleggiare quei 795 milioni di persone che sulla terra non hanno abbastanza cibo, mentre tonnellate di cibo continuano ad essere sprecate. A ospitare sabato 8 ottobre, dalle 9 in poi, l'evento di pixel art

"In the name of Africa", in occasione del World Food Day, è piazza Duomo, in tandem con Bologna dove la manifestazione si sposterà sabato 15 in piazza Maggiore. Incontri e dibattiti accompagnano la performance, mentre l'agroeconomista **Andrea Segré** presenta i dati della campagna Spreco Zero 2016, mentre Altan firma il piatto del Buon Ricordo come emblema di solidarietà. Info [www.cefaonlus.it](http://www.cefaonlus.it).

# la Repubblica

la Repubblica **MILANO**

MILANO | CRONACA

la Repubblica SABATO 8 OTTOBRE 2016

IX

## PIAZZA DEL DUOMO

### Diecimila piatti per dire no agli sprechi

Diecimila piatti vuoti, bianchi e blu, a formare la scritta «zero sprechi». E i passanti e gli spettatori che verranno invitati a riempirli per dare, ognuno, un contributo per vincere la fame nel mondo. Oggi in piazza Duomo, a partire dalle 9, arte e solidarietà si fondono nell'evento "In the name of Africa" organizzato da Cefa onlus e patrocinato dal Comune per sensibilizzare le persone contro la fame, la malnutrizione e lo spreco di cibo.

Il ricavato dalle offerte servirà per sostenere il progetto "Africa hand project" nato per creare una filiera per la produzione di latte, formaggi e altri derivati per le comunità rurali del Mozambico. L'obiettivo è dare vita a un sistema virtuoso che generi posti di lavoro e cibo nell'ex colonia portoghese. Tra i piatti che apparecchieranno la piazza, ce n'è sarà anche uno particolare, in ceramica. È l'opera realizzata dal fumettista Altan: con la Pimpa che porge una spiga di grano a una sua simile africana. Il piatto sarà acquistabile con una libera offerta. L'evento di questa mattina è pensato in previsione della Giornata mondiale dell'alimentazione del prossimo 16 ottobre. Sono infatti 795 milioni le persone al mondo che soffrono la fame. Una persona su nove, con la percentuale che cresce se si parla di Africa sub-sahariana. In queste aree una persona su quattro non ha cibo a sufficienza, e spesso non sopravvive. «Lo spreco di cibo non deve essere solo una responsabilità, ma deve essere anche una consapevolezza — ha spiegato la vicesindaca Anna Scavuzzo —. Si tratta di un impegno culturale per dire che il cibo e le risorse non vanno sprecate».

# CORRIERE DELLA SERA

DOMENICA 9 OTTOBRE 2016

LOMBARDIA

85

# MILANO

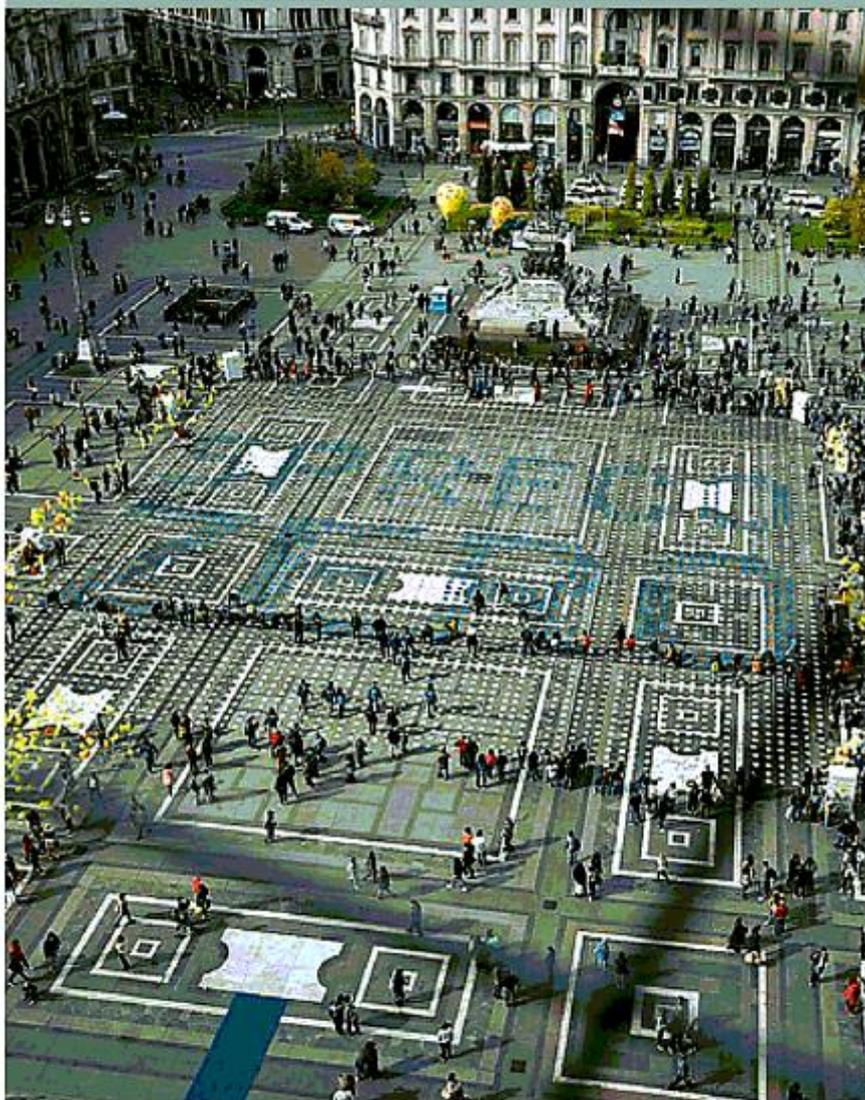


## CORRIERE DELLA SERA

corriere.it  
milano.corriere.it

Via Solferino 28, Milano 20121 - Tel. 02 62821  
Fax 02 62827703 - mail: corri@grcs.it

### L'iniziativa La raccolta fondi di Cefa onlus in Duomo



La lotta agli sprechi trasforma la piazza in un'opera d'arte

Diecimila piatti vuoti a simboleggiare fame e malnutrizione, da riempire con un'offerta. Così ieri era «apparechiata» piazza Duomo (nella foto), un'installazione promossa da Cefa onlus, primo atto per celebrare la Giornata mondiale dell'alimentazione del 16 ottobre. Secondo **WasteWatcher** ogni famiglia lombarda spreca 650 grammi di cibo alla settimana.

## MILANO

CORRIERE DELLA SERA

corriere.it  
milano.corriere.itVia Solferino 28, Milano 20121 - Tel. 02.62821  
Fax 02.62827703 - mail: corriere@cs.it

**La città del bene**  
Lezioni di lingua e shiatsu  
La rete del volontariato  
che riqualifica le periferie

di **Marta Ghezzi**  
a pagina 15



**Teatro Parenti**  
Arisa canta dal vivo  
le canzoni scelte dai fan

a pagina 19

OGGI 16°C

Navalisco  
Vento: ENE 6 Km/h  
Umidità: 70%

LUN	MAR	MER	GIO
11° / 18°	10° / 13°	6° / 17°	10° / 18°

OGGI 16°C  
Navalisco  
Vento: ENE 6 Km/h  
Umidità: 70%

OGGI 16°C  
Navalisco  
Vento: ENE 6 Km/h  
Umidità: 70%

Sempione sicuro

LA DIFESA  
DI UN LUSO  
MERITATOdi **Claudio Schirizzi**

**I** Parco Sempione è un lusso che abbiamo ereditato dalle passate generazioni, un lusso in origine riservato prima ai Visconti e poi agli Sforza che vi andavano a caccia. Un lusso sopravvissuto al degrado venuto con la dominazione spagnola, quando fu trasformato in una piazza d'armi, e rinato in età napoleonica quando l'antico parco, ormai ridotto a un grande prato, venne messo a disposizione di tutti i cittadini. Un lusso sfuggito alla speculazione immobiliare grazie ai milanesi che insorsero contro un progetto di lottizzazione dell'intera area (era addirittura previsto l'abbattimento del Castello). Finalmente a fine Ottocento il vasto terreno compreso fra lo Sforzesco, l'Arco della Pace e l'Arena civica venne definitivamente trasformato in un parco urbano così come trent'anni prima era avvenuto a New York con Central Park e quasi tre secoli prima a Londra con Hyde Park. Insomma, quella di ritagliare uno spazio nel cuore della città e trasformarlo in un grande polmone verde destinato al riposo e allo svago dell'intera popolazione non era un'idea nuova: era, appunto, un lusso. Nel corso degli anni è stato preservato dal traffico con l'eliminazione della strada che lo attraversava, è stato protetto dai bivacchi notturni con la cancellata che cinge l'intero perimetro, è stato difeso dal degrado con una manutenzione poco appariscente eppure assai costosa. Non è pensabile che un gruppetto di piccoli delinquenti, di spacciatori e di prepotenti privino i milanesi del lusso di una passeggiata serena e sicura nel verde del loro parco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Autunno caldo Anarchici nel palazzo di un ente religioso al Musocco. Rozza: assalti immotivati, presentino progetti validi

## Centri sociali, ondata di occupazioni

Dal residence universitario all'impianto sportivo «Kennedy»: un'irruzione ogni settimana

L'iniziativa La raccolta fondi di Cefa onlus in Duomo



**La lotta agli sprechi  
trasforma la piazza  
in un'opera d'arte**

**D**iecimila piatti vuoti a simboleggiare fame e malnutrizione, da riempire con un'offerta. Così ieri era «apparecchiata» piazza Duomo (nella foto), un'installazione promossa da Cefa onlus, primo atto per celebrare la Giornata mondiale dell'alimentazione del 16 ottobre. Secondo WasteWatcher ogni famiglia lombarda spreca 650 grammi di cibo alla settimana.

Ieri mattina nuova occupazione da parte dei centri sociali. Nel mirino di «Soy Mendel» l'impianto sportivo di via Fratelli Zoia. È sotto l'ultimo di una serie di blitz, seguiti da sgomberi. Dura la replica dell'assessore Rozza: «Pretese immotivate. Non siamo sordi ai bisogni, ma presentino progetti validi. Sono antagonisti ma definiscono illegali gli sgomberi...». Il caso della palazzina di via Gadames al Musocco.

alle pagine 2 e 3  
**Andreis e Santucci**

L'ANNO ACCADEMICO

«Così la Bocconi  
attira gli studenti  
internazionali»

a pagina 4

LA STORIA DI MAMMA VALERIA

«Con il mio latte  
duemila pasti  
donati ai neonati»

di **Simona Ravizza**

L'idea le viene nell'attesa davanti all'incubatrice della Terapia intensiva neonatale. «Cosa posso fare per lui?», chiede Valeria Spingardi (foto: con Fabio Mosca), che decide di diventare mamma di latte.

a pagina 5

Il dossier Effetto autovelox, il caso di Comabbio

Il record delle multe  
nei borghi lombardi

Poco più di mille anime e un primato, quello del comune più tartassato della Lombardia (secondo in Italia) per le contravvenzioni. Eccolo Comabbio, nel Varesotto, dove per ogni cittadino le casse comunali riscuotono oltre 700 euro. La colpa è di due autovelox sistemati sulla statale 629 che collega Vergiate a Gemonio, il limite è di 90 all'ora. Ma c'è poco traffico, la strada è larga e gli automobilisti corrono.

Milano è al tredicesimo posto. «Però non siamo famosi solo per le multe — sorride il sindaco di Comabbio Marina Paola Rovelli — qui l'artista Lucio Fontana aveva un atelier vista lago e ha vissuto gli ultimi anni della sua vita».

a pagina 10 **Rinaldi**

MOBILITÀ E TRAFFICO

I commercianti:  
subito un Tavolo  
su M4 e Area C

di **Maurizio Giannattasio**

a pagina 8

IL POLIZIOTTO-LATTANTE

Calcio e lavoro  
in Colombia  
dopo l'omicidio

di **Andrea Galli**

a pagina 9

# QVIL GIORNO

.. VIII CRONACHE

IL GIORNO DOMENICA 9 OTTOBRE 2016



**LA MANIFESTAZIONE** CONTRO GLI SPRECHI

## Il 60% fa la lista della spesa Poi uno su due butta troppo cibo

- MILANO -

**PIAZZA DUOMO** apparecchiata con migliaia di piatti vuoti contro la fame. La coreografia di pixel art contro la malnutrizione che si è svolta ieri, ribattezzata "In the name of Africa", rientra nelle celebrazioni della Giornata mondiale dell'alimentazione in programma il 16 ottobre. L'agroeconomista Andrea Segrè ha spiegato che, secondo i più recenti dati, «è evidente la correlazione fra i temi della malnutrizione e della fame da un lato e la questione dello spreco alimentare dall'altro». Solo in Italia il valore dello spreco domestico «supera gli 8 miliardi annui e arriva a circa 12 miliardi contando lo spreco reale e non solo quello percepito». Per quanto riguarda la Lombardia, aggiunge Segrè, i cittadini «risultano molto virtuosi nell'abitudine della spesa: 6 su 10 (per l'esattezza il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti». Tuttavia «il 44% dei lombardi dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante, mentre la fonte dello spreco viene individuata per il 43% nella distribuzione grande e piccola, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 25% nello spreco domestico che è la reale voragine degli sprechi di cibo». **F.Flo.**



**A** Domenica  
9 Ottobre 2016

MILANO & LOMBARDIA III

# Cibo, spreco domestico: 1,6 miliardi gettati via

*Ma i lombardi sono più attenti e consapevoli  
È possibile controllare la spesa in eccesso*

ILIANA SOLIANI

**C**omprare in eccesso, significa sprecare. Quanto? Poco meno di 7 euro settimanali vengono buttati via da ogni famiglia lombarda. Facendo un calcolo rapido, e considerando che in Lombardia vivono circa 4,5 milioni di famiglie si arriva a uno spreco domestico di circa 1,6 miliardi di euro. Solidi spendi in cibo che viene gettato. È questo nonostante il fatto che le abitudini di spesa degli stessi lombardi li rendono più virtuosi degli italiani perché più consapevoli e attenti agli sprechi.

A spiegare la ragione di questa ociosità è uno studio, su base regionale, dell'Osservatorio Waste Watcher, secondo cui il 60% dei lombardi (contro il 50% a livello nazionale) prepara una lista ordinata, per evitare proprio gli acquisti inconsueti negli ipermercati dove fa la spesa il 62% dei lombardi contro il 37%

## Lo studio

**Uno su 6 prepara una lista per non eccedere nei consumi. Segrè: ancora lo spreco in casa non viene riconosciuto come la vera voragine**

a livello nazionale). Ancora sulle abitudini di acquisto, in Lombardia, la spesa settimanale è un assist per il 43% delle persone che è costretto, anche per gli orari di lavoro, allo "spesone", sebbene questo significhi come ha spiegato l'economista Andrea Segrè, «essere più a rischio spreco rispetto a chi sceglie e può fare la spesa giornaliera che permette di tenere meglio sotto controllo del cibo acquistato», (graficata dal 6% dei cittadini lombardi, mentre il 7% la prevede ogni due giorni e il 37% ogni 3). Inoltre, sul gettato via il cibo il 44% dei lombardi ha una soglia di ammissione molto

elevata: in questo senso «la nostra campagna "Spreco Zero 2016" - spiega ancora Segrè -, l'Espe e la Carta di Milano, ma anche la recente legge del Parlamento sul tema sono tutte leve che stanno facendo crescere la sensibilità e la consapevolezza sullo spreco domestico, che rappresenta la vera voragine nella filiera dello spreco». Nonostante ciò la fonte dello spreco viene individuata ancora dal 43% dei lombardi nella distribuzione grande e piccola, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), e solo per il 25% di loro lo spreco domestico è la rea-

le voragine degli sprechi di cibo (oltre 8 miliardi annui in Italia secondo i dati Waste Watcher). E tra i dati che rendono i lombardi virtuosi ci sono sia la percezione del proprio rapporto con lo spreco sia le cause che inducono a buttar via gli alimenti. Vediamo il perché: ben il 62% dei lombardi dichiara di non gettare «quasi mai» il cibo ancora buono (il dato nazionale è del 50%) e il 9% di farlo solo una o due volte alla settimana (contro il 9% del dato nazionale). Mentre sulle cause dello spreco alimentare: il 52% dei lombardi dichiara di aver acquistato troppo cibo (contro il 46% dato nazionale) e il 25% di non averlo conservato adeguatamente, dimostrando grande consapevolezza e sensibilità sulla corretta gestione del cibo nel mondo. La riprova, ieri, in città: piazza Duomo è stata appeschettata con 10 mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione. Ogni milanese



di passaggio ha riempito un piatto vuoto dando il proprio contributo (7 euro) per vincere la fame. Il ricavato della giornata va a sostegno del progetto «AfricaLandProject», una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in Mozambico», ha spiegato Patricia Farlini, presidente della ong Cefa il Seme della Solidarietà che assieme a Last Minute Market ha promosso l'evento di piazza, nell'ambito della campagna «Spreco Zero 2016».

**Nell'ambito della campagna «Spreco Zero» in piazza Duomo l'evento coreografico con i piatti vuoti e polverizzati di milanese. Obiettivo? Sensibilizzare al contrasto della fame e della malnutrizione**

www.averire.it

# la Repubblica.it

## la Repubblica MILANO.it

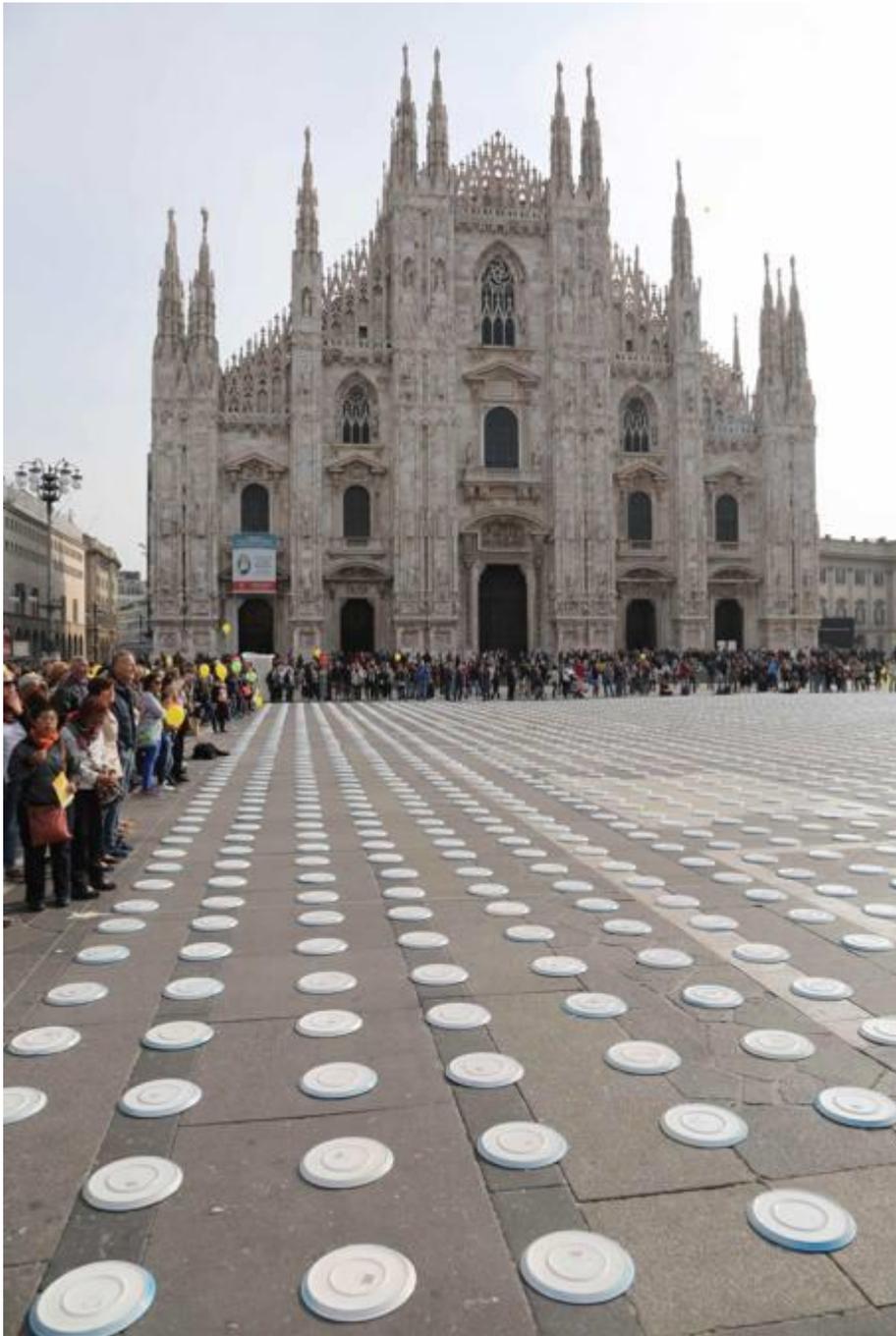
Milano, Piazza Duomo si trasforma in una maxi-tavola contro la fame: l'evento di pixel art più grande al mondo. Galleria fotografica 1 di 38 [Slideshow](#)



- Diecimila piatti vuoti, bianchi e blu, per formare la scritta Spreco Zero e l'immagine dell'Africa, simbolo della fame. Così si è vestita piazza Duomo a Milano per "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art di sempre contro la fame e la malnutrizione in collaborazione con l'iniziativa 'Zero spreco' di Last Minute Market. Ognuno riempie un piatto vuoto per dare il suo contributo di sette euro per combattere e vincere la fame. Con l'aiuto di tutti, famiglie, bambini, volontari, scout, turisti, passanti, i piatti bianchi sono stati girati fino a formare la scritta: "Zero spreco". Il ricavato della giornata sosterrà il progetto per la creazione di una filiera lattiero-casearia nel distretto di Beira, in Mozambico, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali, perché queste possano uscire dalla povertà 08 ottobre 2016.







- **Slide Show 1 / 28 Piazza Duomo «apparecchiata» con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formano la scritta «Spreco Zero» e poi l'immagine dell'Africa - simbolo della Fame. È la coreografia di «In the name of Africa» che anticipa la World Food Day, in programma il 16 ottobre. «In the name of Africa», l'evento di Pixel Art urbana più grande al mondo promosso da Cefa onlus, nella sua edizione 2016 ha incontrato la campagna europea di sensibilizzazione “Spreco zero” di Last Minute Market; è focalizzato all'impegno contro la fame in Mozambico e all'impegno nella prevenzione e recupero degli sprechi alimentari. Ogni spettatore della performance è invitato a riempire un piatto vuoto e a dare un suo contributo (7 euro) per vincere la fame (Fotogramma)**

# LA STAMPA.it

**Cibo, ogni anno in Italia sprechiamo 12 miliardi di euro di spesa** Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, a Milano per l'evento "In the name of Africa"

08/10/2016 ILARIA LIBERATORE MILANO



**Ogni anno, in Italia, il valore dello spreco alimentare è di «12 miliardi di euro che, se sommiamo tutti gli altri anelli della filiera**



**agroalimentare, arrivano a 15 miliardi, quasi un punto di Pil. Considerando tutta la filiera campo-tavola, nei nostri piatti lo spreco rappresenta la metà di quello che produciamo. A**

**questo valore economico bisogna aggiungere il costo di smaltire rifiuti, e risorse naturali utilizzate per produrre cibo». A dare i numeri è l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, citando i nuovi dati del report Waste Watcher e Fusions (Last Minute Market / Swg / UnIbo). L'occasione per incontrarlo è l'happening "In the name of Africa", copromosso da Cefa Onlus e dalla campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market, che ha riempito Piazza Duomo con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, e palloncini gialli, in attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione (domenica 16 ottobre, giornata in cui ad essere "invasa" sarà Piazza Maggiore a Bologna), per sensibilizzare sul tema del recupero degli sprechi alimentari e della fame, in particolare in Mozambico. Ecco come tutto quello che sprechiamo potrebbe nutrire il mondo**

**<http://www.lastampa.it/2016/10/08/multimedia/italia/cronache/lo-spreco-alimentare-ci-costa-miliardi-di-euro-allanno-613DtSpnRtcItYosFCqw0L/pagina.html>**

**«La questione dello spreco alimentare è strettamente connessa alla malnutrizione e alla fame nel mondo», sottolinea Segre, confrontando i dati nazionali con quelli mondiali: «Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai mille miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2600 miliardi di dollari se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. I Paesi membri dell'Unione Europea, invece, sprecano ogni anno 143 miliardi di euro: vuol dire che ciascun cittadino europeo butta via 173**

**chilogrammi di cibo». Anche i nuovi dati sulla fame nel mondo confermano un pianeta diviso a metà, in cui una parte di popolazione butta ciò che mangia, e l'altra muore di fame o soffre di malnutrizione.**

**Una persona su nove, sul nostro pianeta, non ha abbastanza cibo: parliamo di 795 milioni di individui. La regione con la più alta incidenza (percentuale della popolazione) della fame è l'Africa Sub-sahariana, dove ad essere sottoalimentata è una persona su 4. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave.**

**Cosa possiamo fare, nel nostro piccolo, per ridurre gli sprechi?**

**Segrè consiglia di «riprendere i consigli delle nonne: fare la lista della spesa, imparare ad usare il frigorifero, riutilizzare ciò che non mangiamo, in modo che, oltre a dimagrire un po' noi, dimagrisca anche il secchio della spazzatura». In questo la Lombardia risulta particolarmente virtuosa: secondo il report, sei lombardi su 10 predispongono sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti (il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%), il 62% dichiara di non gettare 'quasi mai' il cibo ancora buono (il dato nazionale è del 50%) e il 9% di farlo una o due volte alla settimana (in linea con il resto d'Italia). Sulle cause dello spreco alimentare, il 52% dei lombardi dichiara di aver acquistato troppo cibo (contro il 48% dato nazionale) e il 25% di non averlo conservato adeguatamente.**

**Durante tutta la giornata "In the name of Africa" ogni spettatore può riempire un piatto vuoto con spighe e palloncini gialli fino a comporre il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, simbolo della vittoria sulla fame.**

**Per farlo dovrà dare un contributo di 7 euro, il cui ricavato sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in Mozambico.**

08/10/2016 – VIDEO



## **Ecco come tutto quello che sprechiamo potrebbe nutrire il mondo**

Giornata di solidarietà, a Milano, con “In the name of Africa”, copromossa da Cefa Onlus e dalla campagna “Spreco Zero” di Last Minute Market: Piazza Duomo è stata invasa da 10mila piatti vuoti e palloncini gialli, in attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell’Alimentazione. In questa occasione sono stati comunicati i nuovi dati del report Waste Watcher e Fusions (Last Minute Market / Swg / Unlbo): ogni anno in Italia, lo spreco alimentare raggiunge il valore di 12 miliardi di euro. «Se sommiamo tutti gli altri anelli della filiera agroalimentare, arrivano a 15 miliardi, quasi un punto di Pil – aggiunge Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market -. Considerando tutta la filiera campo-tavola, nei nostri piatti lo spreco rappresenta la metà di quello che produciamo. A questo valore economico bisogna aggiungere il costo di smaltire rifiuti, e risorse naturali utilizzate per produrre cibo».

Video di Ilaria Liberatore

Milano Cronaca

## **Piazza Duomo, 10mila piatti vuoti contro la fame e gli sprechi alimentari**

Ogni spettatore ha riempito un piatto vuoto dando così il suo contributo (sette euro) per vincere la fame. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia, nel distretto di Beira, in Mozambico

Ultimo aggiornamento: 8 ottobre 2016 Piazza Duomo, 10mila piatti vuoti contro la fame e gli sprechi alimentari

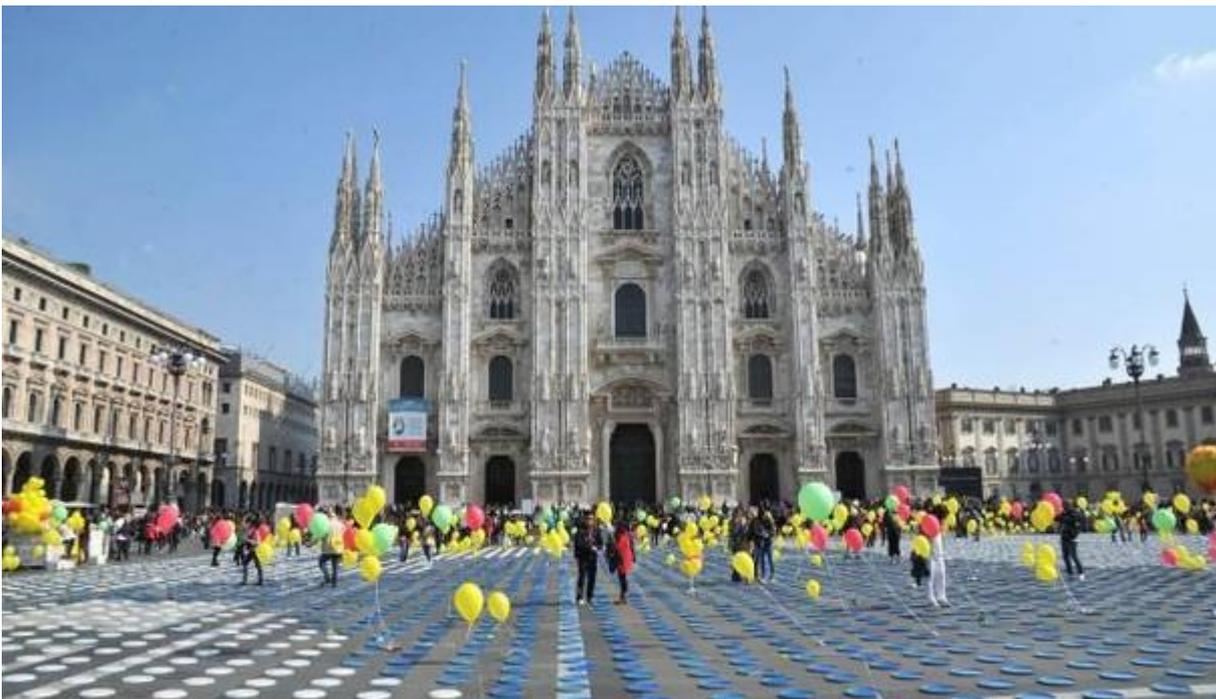


Milano, 8 ottobre 2016 - **Piazza Duomo** è stata "apparecchiata" con 10.000 piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare **fame e malnutrizione**. Diecimila piatti vuoti che hanno formato la scritta **Spreco Zero** e poi l'immagine dell'Africa, simbolo della Fame. Si tratta di un evento di Pixel Art urbana promosso da Cefa onlus che si è inserito nella campagna europea di sensibilizzazione "**Spreco zero**" di **Last Minute Market**. Ogni spettatore ha riempito un piatto vuoto dando così il suo contributo (sette euro) per vincere la fame.

Il ricavato della giornata sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia operata in Mozambico. "Il progetto ha sottolineato l'impegno e la coerenza di Cefa che continua a nutrire il pianeta" ha commentato Patrizia Farolini, presidente della onlus. Dal sagrato del Duomo, con i promotori di Cefa Giovanni Beccari e Sara Laurenti, è intervenuta anche la vicesindaco Anna Scavuzzo, che ha dichiarato: "La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale".

Due gli eventi in programma: oggi, **sabato 8 ottobre, in piazza Duomo a Milano e sabato 15 ottobre in piazza Maggiore a Bologna** a partire **dalle 9 fino alle 18**. Il culmine sarà verso le 11 quando si gireranno i primi piatti. Con l'aiuto di tutti, famiglie, bambini, scuole, volontari, scout, turisti, passanti, i piatti bianchi, sul disegno dell'Africa, saranno riempiti con **spighe, palloncini gialli** tenuti a terra da sacchetti di grano: ne uscirà il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, simbolo della vittoria sulla fame. Ogni persona sarà quindi invitata a **riempire** un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto **AfricHandProject**, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in Mozambico, progetto che verrà presentato ufficialmente proprio in piazza Duomo. "AfricHandProject per il Mozambico, in continuità con AfricaMilkProject, la latteria sociale nel sud della Tanzania.

Due iniziative in vista del **16 ottobre**, quando sarà celebrato nel mondo il **World Food Day**, la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**: anche quest'anno nel segno del paradosso del nostro tempo e del nostro pianeta, fra scarsità e sovrabbondanza, fra malnutrizione e spreco. Sulla terra 795 milioni di persone non hanno cibo a sufficienza, si tratta di una persona su 9. L'Africa Sub-sahariana è la regione più colpita dalla fame: 1 persona su 4 è malnutrita. In tutta l'Africa, quasi un milione di bambini soffre di malnutrizione grave. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile viene trasformato in rifiuto. Senza contare gli sprechi nascosti: circa 250.000 miliardi di litri d'acqua sono utilizzati per produrre cibo che viene sprecato ogni anno nel mondo: un quantitativo sufficiente per soddisfare i consumi domestici di acqua di una città come New York nei prossimi 120 anni.



Piazza Duomo, 10mila piatti vuoti contro la fame e gli sprechi alimentari



## ITALIA Milano, in piazza Duomo 10mila piatti vuoti contro fame e spreco alimenti Tweet

08 ottobre 2016 In vista della Giornata mondiale dell'alimentazione, oggi piazza Duomo a Milano è stata 'apparecchiata' con 10 mila piatti vuoti come simbolo della contraddizione fra i milioni di persone che muoiono di fame e i milioni di tonnellate di cibo che vengono sprecati.

Un esempio di pixel Art da record mondiale con un risvolto umanitario: gli spettatori sono stati invitati a riempire un piatto con sette euro, il ricavato andrà a finanziare un progetto in Mozambico realizzato da una Onlus che ha organizzato questo 'In the name of Africa' - andato in scena anche in piazza Maggiore a Bologna.

"E' chiara ed evidente la correlazione fra i temi della malnutrizione e della fame da un lato, la questione dello spreco alimentare dall'altro" ha detto l'agroeconomista Andrea Segrè presente in piazza Duomo con il vicesindaco Anna Scavuzzo. Solo in Italia il valore dello spreco alimentare domestico arriva a circa 12 miliardi secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg. I dati dell'osservatorio stimano uno spreco di 650 grammi settimanali per le famiglie lombarde. Sei lombardi su 10 (per l'esattezza il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti non necessari.

Quasi la metà (43%) fa una grande spesa una volta alla settimana, mentre uno su sette compera al supermercato piuttosto che nei negozi. Sulle cause dello spreco alimentare, il 52% dei lombardi dichiara di aver acquistato troppo cibo (contro il 48% dato nazionale) e il 25% di non averlo conservato adeguatamente. –

See more at: <http://www.rainews.it/dl/rainews/articoli/Milano-in-piazza-Duomo-10mila-piatti-contro-fame-e-spreco-alimenti-40ccb5bb-af12-4a01-9ffc-19f50ce6213c.html>

**Milano, 10.000 piatti vuoti in p.zza Duomo contro sprechi di cibo**

## Evento di Pixel Art urbana promosso da Cefa onlus

facebook twitter google+ whatsapp e-mail



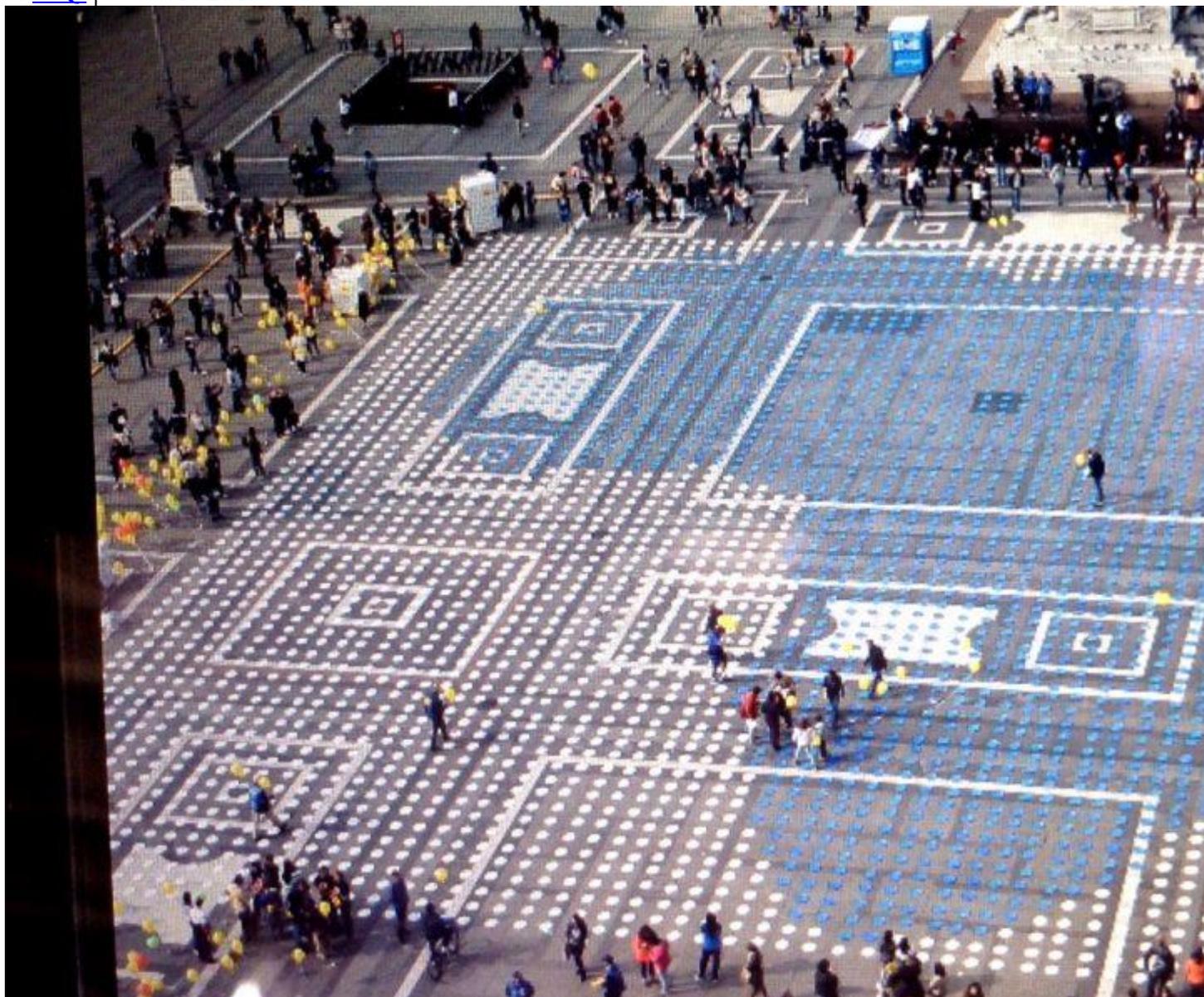
Milano, 8 ott. (askanews) - Nel flusso di passaggio di centinaia e migliaia di persone piazza Duomo è stata "apparecchiata" con 10.000 piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione. Diecimila piatti vuoti che hanno formato la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa, simbolo della Fame. Si tratta di un evento di Pixel Art urbana promosso da Cefa onlus che si è inserito nella campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market.

Ogni spettatore ha riempito un piatto vuoto dando così il suo contributo (sette euro) per vincere la fame. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia operata in Mozambico.

"Il progetto ha sottolineato l'impegno e la coerenza di Cefa che continua a nutrire il pianeta" ha commentato Patrizia Farolini, presidente della onlus. Dal sagrato del Duomo, con i promotori di Cefa Giovanni Beccari e Sara Laurenti, è intervenuta anche la vicesindaco Anna Scavuzzo, che ha dichiarato: "La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale".

## Milano, piazza Duomo apparecchiata con 10mila piatti vuoti contro la fame nel mondo (e gli sprechi di cibo)

di [F. Q.](#) | 8 ottobre 2016



Società

## Milano, piazza Duomo apparecchiata con 10mila piatti vuoti contro la fame nel mondo (e gli sprechi di cibo)

di [F.Q.](#) | 8 ottobre 2016



**"In the name of Africa",** organizzato da Cefa Onlus, intende raccogliere fondi per creare una filiera lattiero-

casearia in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali del Mozambico. Diecimila piatti vuoti, bianchi e blu. Una piazza Duomo “apparecchiata” contro la fame e la malnutrizione nel mondo. L’evento da Milano si chiama *In the name of Africa* ed è organizzato da Cefa Onlus. Obiettivo: sensibilizzare le persone contro lo spreco di cibo e gli squilibri nella distribuzione delle risorse alimentari. I piatti sono stati disposti a formare prima la scritta “Spreco zero”, poi l’immagine dell’Africa.

Ogni persona è stata invitata a riempire un piatto vuoto con spighe o palloncini e a dare il contributo di 7 euro per vincere la fame. Il ricavato sosterrà il progetto “Africa Hand Project” per creare una filiera lattiero-casearia in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali del Mozambico. Anche il vignettista Altan ha collaborato all’iniziativa realizzando un piatto di ceramica speciale con la Pimpa che porge una spiga di grano a una sua simile africana.

L’evento si terrà anche il 15 ottobre a Bologna in piazza Maggiore.

- Italia
- Bologna, piazza Maggiore apparecchiata contro la fame

# Piazza Duomo apparecchiata contro la fame



Fame nel mondo: diecimila piatti vuoti in Duomo contro lo spreco

**Elvia Crecco** | 08 Ottobre, 2016, 20:15

**Piazza del Duomo è stata "apparecchiata" con diecimila piatti vuoti, bianchi e blu, che simboleggiano la fame e la malnutrizione. Si tratta di un evento di Pixel Art urbana promosso da Cefa onlus che si è inserito nella**

campagna europea di sensibilizzazione "**Spreco zero**" di **Last Minute Market**. **Luciano Sita**, vicepresidente di **Cefa**, insieme al presidente di Granarolo, Gianpiero Calzolari, invece, presenteranno ufficialmente il progetto **AfricHandProject** per il **Mozambico** e le ragioni che sottendono a questa scelta. Dal sagrato del Duomo, con i promotori di **Cefa** Giovanni Beccari e Sara Laurenti, è intervenuta anche la vicesindaco Anna Scavuzzo, che ha dichiarato: "**La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare**, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale". I piatti sono stati disposti a formare prima la scritta "**Spreco zero**", poi l'immagine **dell'Africa**. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto **AfricHandProject**, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in **Mozambico**, progetto che verrà presentato ufficialmente proprio in **piazza Duomo**.

Due iniziative in vista del **16 ottobre**, quando sarà celebrato nel mondo il **World Food Day**, la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**: anche quest'anno nel segno del paradosso del nostro tempo e del nostro pianeta, fra scarsità e sovrabbondanza, fra malnutrizione e spreco.

**Si calcola che un abitante della Terra su nove** (pari a quasi 800 milioni di persone) non abbia abbastanza cibo, e che quasi un milione di bambini nel continente **africano** soffra di malnutrizione grave, con la sopravvivenza letteralmente appesa a un filo. Emblema tangibile di una giornata di solidarietà e impegno contro gli sprechi sarà il **piatto del Buon Ricordo**, un coloratissimo piatto da collezione disegnato dal cartoonist **Altan** (l'autore della Pimpa), quale suo personale contributo all'impegno per combattere la fame in **Africa**.

**L'Africa** Sub-sahariana è la regione più colpita dalla fame: 1 persona su 4 è malnutrita. Senza contare gli sprechi nascosti. come i 250.000 miliardi di litri d'acqua utilizzati per produrre cibo.

**Secondo i dati Waste Watcher**, i **cittadini lombardi** sono virtuosi nelle abitudini di spesa: il 59% di loro, contro una media nazionale del 50%, dichiara di predisporre una lista della spesa per evitare acquisti "inconsulti".



## MILANO, PIAZZA DUOMO APPARECCHIATA CON 10MILA PIATTI VUOTI CONTRO LA FAME NEL MONDO (E GLI SPRECHI DI CIBO)

- ottobre 8, 2016
- [0 Comments](#)

*Diecimila piatti vuoti, bianchi e blu. Una piazza Duomo “apparecchiata” contro la fame e la malnutrizione nel mondo. L’evento da Milano si chiama In the name of Africa ed è organizzato da Cefa Onlus. Obiettivo: sensibilizzare le persone contro lo spreco di cibo e gli squilibri nella distribuzione delle risorse alimentari. I piatti sono stati disposti a formare prima la scritta “Spreco zero”, poi l’immagine dell’Africa.*

*Ogni persona è stata invitata a riempire un piatto vuoto con **spighe o palloncini** e a dare il contributo di 7 euro per vincere la fame. Il ricavato sosterrà il progetto “Africa Hand Project” per creare una filiera lattiero-casearia in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali del Mozambico. Anche il vignettista **Altan** ha collaborato all’iniziativa realizzando un piatto di ceramica speciale con la Pimpa che porge una spiga di grano a una sua simile africana.*

*L’evento si terrà anche il 15 ottobre a **Bologna** in piazza Maggiore.*

**DIRE** LOMBARDIA



## Milano, domani 10.000 piatti vuoti in piazza Duomo contro la fame nel mondo/FOTO



MILANO – Piazza Duomo a Milano e piazza Maggiore a Bologna apparecchiate con **10.000 piatti vuoti**, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: è ancora una volta “**In the name of Africa**“, l’evento di ‘Pixel Art urbana’ più grande al mondo, promosso da **Cefa onlus** in occasione della Giornata mondiale dell’alimentazione, che cade domenica 16 ottobre. L’appuntamento con questa straordinaria ‘coreografia’ è per **domani a Milano** e per sabato prossimo (il 15) a Bologna: le due piazze saranno animate

dalle 9 alle 18, ma il momento clou sarà verso le 11 quando si gireranno i primi piatti. I piatti in questione, infatti, inizialmente vuoti, dovranno essere ‘riempiti’ con **spighe, sacchetti di grano e palloncini gialli** grazie alle donazioni delle persone per combattere la fame nel mondo. Riempire un piatto ‘costa’ **sette euro** e permetterà di trasformare l’immagine data dai piatti vuoti (la scritta ‘Spreco Zero’ e il disegno dell’Africa) in un’altra, ovvero il **disegno di un campo di grano**, con papaveri e fili d’erba, simbolo della vittoria sulla fame.

La novità di questa edizione 2016 è che l’evento tradizionalmente organizzato da Cefa onlus si è ‘alleato’ alla campagna europea di sensibilizzazione “**Spreco zero**” di **Last Minute Market**. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto **AfricHandProject**, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in **Mozambico**, progetto che verrà presentato ufficialmente proprio in piazza Duomo. “AfricHandProject per il Mozambico, in continuità con AfricaMilkProject, la latteria sociale nel sud della Tanzania, premiato a Expo 2015 come Best Practice mondiale, sottolinea l’impegno e la coerenza di Cefa che continua a nutrire il pianeta”, spiega Patrizia Farolini, presidente Cefa.



Oltre ai 10.000 piatti da riempire, per tutta la giornata, **piazza Duomo** (e sabato prossimo toccherà a piazza Maggiore a Bologna) **diventerà anche un luogo di discussione**, con l’intervento di esperti sui temi della cooperazione e che della lotta allo spreco: si alterneranno interventi di studiosi come il promotore di Spreco Zero e fondatore di Last Minute Market, l’agroeconomista Andrea Segré, che annuncerà i dati della campagna Spreco Zero 2016 e del Rapporto 2016 sullo spreco alimentare domestico in Italia. **Luciano Sita**, vicepresidente di Cefa, insieme al presidente di Granarolo, Gianpiero Calzolari, invece, presenteranno ufficialmente il progetto AfricHandProject per il Mozambico e le ragioni che sottendono a questa scelta. Emblema tangibile di una giornata di solidarietà e impegno contro gli sprechi sarà **il piatto del Buon Ricordo**, un coloratissimo piatto da collezione disegnato dal cartoonist Altan (l’autore della Pimpa), quale suo personale contributo all’impegno per combattere la fame in Africa.

Per quanto riguarda la fame nel mondo, gli ultimi dati parlano di **795 milioni di persone** sulla terra che **non hanno cibo a sufficienza**, si tratta di una persona su 9. L’Africa Sub-sahariana è la regione più colpita dalla fame: 1 persona su 4 è malnutrita. In tutta l’Africa, quasi un milione di bambini soffre di malnutrizione grave. E intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si

perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile viene trasformato in rifiuto. Senza contare gli sprechi nascosti, come i 250.000 miliardi di litri d'acqua utilizzati per produrre cibo.



Sul tema sprechi, poi, sono appena arrivati i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg sulla regione Lombardia: allineati alla percentuale nazionale sul versante dello **spreco alimentare** domestico che vale circa **6,7 euro settimanali a famiglia** per 650 grammi circa di cibo sprecato, i cittadini lombardi risultano però molto virtuosi nell'abitudine della spesa: sei lombardi su 10 (per l'esattezza il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%) dichiara di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti, il 44% dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante, mentre la causa dello spreco viene individuata per il 43% nella distribuzione grande e piccola, per il 25% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 25% nello spreco domestico. **Sette lombardi su 10 fanno la spesa nei supermercati**, solo il 19% sceglie di approvvigionarsi nei negozi o al mercato. Quanto vale il cibo sprecato? A livello globale qualcosa come 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano i costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. E vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione europea: ciascun cittadino Ue spreca ogni anno 173 chilogrammi di spreco alimentare.



# MILANO TODAY

Milano Centro / Duomo / Piazza del Duomo

## Fame nel mondo: diecimila piatti vuoti in Duomo contro lo spreco

Il flash mob: composta la scritta "Spreco Zero" e i contorni del continente africano



Redazione 08 ottobre 2016 14:29 *I più letti di oggi 1*



**Pixel art in piazza del Duomo**, sabato mattina, contro malnutrizione e sprechi, in vista della giornata mondiale dell'alimentazione prevista per il 16 ottobre. La manifestazione è stata denominata "In the name of Africa": all'evento anche la vice sindaco di Milano, Anna Scavuzzo, e l'agroeconomista Andrea Segré, oltre a Cefa Onlus con Giovanni Beccari e Sara Laurenti.

**Si calcola che un abitante della Terra su nove** (pari a quasi 800 milioni di persone) non abbia abbastanza cibo, e che quasi un milione di bambini nel continente africano soffra di malnutrizione grave, con la sopravvivenza letteralmente appesa a un filo.

*In the name of Africa - Piazza del Duomo*



- 
- **Argomenti:**
- **flas h mob**



- 
- 

**Piazza del Duomo è stata "apparecchiata"** con diecimila piatti vuoti, bianchi e blu, che simboleggiano la fame e la malnutrizione. I piatti hanno formato la scritta "Spreco Zero" e poi l'immagine dell'Africa, vero e proprio simbolo della fame. Ogni spettatore ha riempito un piatto vuoto con un contributo di sette euro. Il ricavato della giornata sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia operatva in Mozambico.

«**La costruzione nelle nostre città di un nuovo sistema alimentare**, più sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico deve necessariamente passare da una più equa distribuzione del cibo a livello mondiale», ha dichiarato Anna Scavuzzo intervenendo dal sagrato della cattedrale. «E' chiara ed evidente la correlazione fra i temi della malnutrizione e della fame da un lato, la questione dello spreco alimentare dall'altro. Solo in Italia il valore dello spreco alimentare domestico supera gli 8 miliardi annui, e arriva a circa 12 miliardi contando lo spreco reale e non solo quello percepito», ha affermato Andrea Segré.

**Secondo i dati Waste Watcher, i cittadini lombardi** sono virtuosi nelle abitudini di spesa: il 59% di loro, contro una media nazionale del 50%, dichiara di predisporre una lista della spesa per evitare acquisti "inconsulti". Tra i lombardi vince comunque la spesa settimanale (43%), che dal punto di vista dello spreco alimentare è più "a rischio" di quella giornaliera o effettuata ogni pochi giorni (il 37% dei lombardi la effettua ogni tre giorni). Secondo i lombardi, poi, la "fonte dello spreco" è la distribuzione (43%), le mense pubbliche di scuole e ospedali (25%), lo spreco domestico (25%), ma per Waste Watcher è invece lo spreco domestico quello più grave. Infine i lombardi sono attenti a non gettare cibo ancora buono (62% contro la media nazionale del 50%).

Venerdì, 7 ottobre 2016 - 16:34:00

## **Milano, piatti vuoti contro fame nel mondo "In the name of Africa" in Duomo. Piatti vuoti contro fame nel mondo**



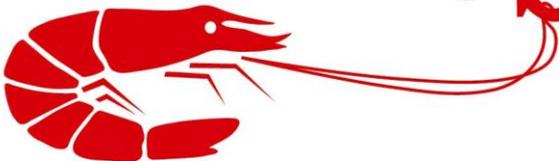
[Facebook](#)[Twitter](#)[Google+](#)[LinkedIn](#)

Piazza Duomo a Milano e piazza Maggiore a Bologna apparecchiate con 10.000 piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: e' ancora una volta "In the name of Africa", l'evento di Pixel Art urbana piu' grande al mondo, promosso da Cefa onlus in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, che cade domenica 16 ottobre. L'appuntamento con questa straordinaria 'coreografia' e' per domani a MILANO e per sabato prossimo (il 15) a Bologna: le due piazze saranno animate dalle 9 alle 18, ma il momento clou sara' verso le 11 quando si gireranno i primi piatti.

I piatti in questione, infatti, inizialmente vuoti, dovranno essere 'riempiti' con spighe, sacchetti di grano e palloncini gialli grazie alle donazioni delle persone per combattere la fame nel mondo. Riempire un piatto 'costa' sette euro e permettera' di trasformare l'immagine data dai piatti vuoti (la scritta 'Spreco Zero' e il disegno dell'Africa) in un'altra, ovvero il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, simbolo della vittoria sulla fame.

La novita' di questa edizione 2016 e' che l'evento tradizionalmente organizzato da Cefa onlus si e' 'alleato' alla campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero" di Last Minute Market. Il ricavato della giornata sosterra' il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunita' rurali nel distretto di Beira, in Mozambico, progetto che verra' presentato ufficialmente proprio in piazza Duomo. "AfricHandProject per il Mozambico, in continuita' con AfricaMilkProject, la latteria sociale nel sud della Tanzania, premiato a Expo 2015 come Best Practice mondiale, sottolinea l'impegno e la coerenza di Cefa che continua a nutrire il pianeta", spiega Patrizia Farolini, presidente Cefa.

# GAMBERO ROSSO®



9 Ott 2016 / 11:10

## World Food Day 2016: tutti gli eventi dedicati all'alimentazione nel Bel Paese

È celebrata fin dal 1979 con eventi, conferenze, musica e spettacoli: è la giornata mondiale dell'alimentazione che si tiene, come ogni anno, il 16 ottobre. Conferenze, concerti e iniziative di vario tipo sono organizzate in ogni angolo del mondo, per dialogare su uno dei temi più importanti di questo secolo: il cibo e le disuguaglianze sul pianeta. Ecco gli appuntamenti italiani.



È celebrata fin dal 1979 con eventi, conferenze, musica e spettacoli: è la giornata mondiale dell'alimentazione che si tiene, come ogni anno, il 16 ottobre. Conferenze, concerti e iniziative di vario tipo sono organizzate in ogni angolo del mondo, per dialogare su uno dei temi più importanti di questo secolo: il cibo e le disuguaglianze sul pianeta. Ecco gli appuntamenti italiani.

### *Le celebrazioni ufficiali*

“Il clima sta cambiando. Il cibo e l'agricoltura anche”: è questo il tema scelto dalla FAO per le celebrazioni della Giornata Mondiale dell'Alimentazione di quest'anno, che punta a catalizzare l'attenzione sul binomio disponibilità di cibo e cambiamenti climatici in corso. Sono infatti i più poveri al mondo - molti dei quali sono contadini, pescatori e pastori - a essere maggiormente colpiti dall'aumento delle temperature e dalla maggiore frequenza di disastri legati al clima. L'aumento costante della popolazione mondiale e il livello di inquinamento attuale impongono infatti un cambio di prospettiva, in cui i sistemi agricoli dovranno diventare più resistenti, più produttivi e soprattutto più sostenibili. Una prospettiva che a livello pratico si traduce in un aumento della produzione con minori risorse meglio gestite, nella riduzione degli sprechi di cibo, e nella resa più efficiente di tutte le fasi della filiera: dai raccolti allo stoccaggio, dall'imballaggio al trasporto, dalle infrastrutture ai meccanismi di mercato fino ad arrivare al contesto istituzionale e giuridico. Di questo e molto altro si parlerà durante la giornata del 16 ottobre e nei giorni che la precedono. Le celebrazioni ufficiali in Italia si terranno a partire da venerdì 14 ottobre 2016 presso la FAO a Roma. Qui di seguito, invece, gli eventi più importanti organizzati in Italia per celebrare il World Food Day 2016. Milano e Bologna - Spreco zero 2016 "In the name of Africa", organizzato da Pixel Art urbana, Cefa onlus e Last Minute Market. I piatti simboleggiano la malnutrizione e lo squilibrio di risorse nel mondo e formano la scritta “Spreco Zero” e l'immagine dell'Africa, diventata simbolo della fame ormai da quasi un secolo. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso per vincere la fame. L'iniziativa si ripeterà poi in piazza Maggiore a Bologna il 15 ottobre. L'evento di Spreco Zero è stato preceduto da altre iniziative legate alla campagna 2016, fra le quali la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, e i piccoli oscar della sostenibilità, che saranno assegnati ai migliori rappresentanti di tre diverse categorie: imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole, con testimonial lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni.

Milano | Spreco zero 2016 | 8 e 9 ottobre | [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)

Bologna | Spreco zero 2016 | 15 ottobre | [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)

**SABATO** PIXEL ART CONTRO LA FAME NEL MONDO

## La piazza apparecchiata con diecimila piatti

**NON È UN CASO** – come ricorda **Andrea Segré** – che per lanciare *In The Name of Africa* - la più grande opera di pixel art al mondo che sabato trasformerà Piazza Maggiore in una tavolozza, con 10mila piatti nel ruolo dei colori della solidarietà e della sensibilizzazione al tema della fame e degli sprechi alimentari – si sia scelta proprio la data in cui cade la giornata pensata per mettere sotto gli occhi del mondo il problema dell'obesità. Il fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato Tecnico Scientifico Piano Nazionale Prevenzione Rifiuti/Sprechi sottolinea: «Se nel mondo ci sono 800 milioni di persone che soffrono la fame, ce ne sono almeno il doppio che sono invece sovralimentate. E anche la malnutrizione per eccesso a dover essere combattuta. Il vero legame è allora lo spreco: perché si butta via un terzo di quello che si produce. E gran parte di questa dinamica non certo virtuosa avviene – come molti drammi – dentro casa».

**L'INIZIATIVA**, realizzata dal Cefa, prevede la partecipazione attiva della cittadinanza, che potrà offrire un sostegno concreto riempiendo un piatto vuoto con un palloncino - simbolo della spiga - e lasciando un contributo di 7 euro, o acquistando il piatto del Buon Ricordo disegnato da Altan (foto). Tali fondi daranno gambe al



progetto **AfricHandProject**. Il potentissimo impatto visivo ed emotivo di 10mila piatti che vengono voltati, per andare a formare una plastica rappresentazione del paradosso sopra citato e della volontà di invertire questa grottesca tendenza, è il migliore dei modi in cui la città può prepararsi, ancora una volta, alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione, programmata per domenica. Coinvolti nella manifestazione anche **Patrizio Roversi** - che prossimamente si recherà in Africa per controllare e raccontare come Cefa nutra il pianeta, insieme alle comunità locali – e **Cécile Kyenge**, che il 19e sarà con **Andrea Segré** al Cubo Unipol per il primo appuntamento di «Alla ricerca del cibo perduto – il paradosso del cibo sprecato nell'epoca del consumo».

**Filippo Dionisi**

# la Repubblica.it

## BOLOGNA

### Diecimila piatti sul Crescentone per aiutare l'Africa

Appuntamento sabato 15 in piazza Maggiore

10 ottobre 2016



Apparecchiata con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, come simbolo di fame e malnutrizione. Piazza Maggiore apparirà così sabato 15 a partire dalle 9 per “In the name of Africa”, il più grande evento di pixel art al mondo, ideato dall’ong Cefa onlus per sensibilizzare sul tema e raccogliere fondi per l’iniziativa AfricanHandProject, una filiera lattiero-casearia in Mozambico in grado di generare cibo e lavoro per le comunità locali. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto con un contributo di 7 euro, oppure ad acquistare al prezzo di 30 euro un piatto del buon Ricordo disegnato per l’occasione da Altan con la Pimpa.

Novità dell’edizione 2016 è poi la sinergia con “Spreco zero” di Last Minute Market, la campagna di Andrea Segrè contro gli sprechi alimentari. «Nel mondo – spiega il professore – siamo di fronte a un paradosso. Mentre quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione, ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo va perduta». (*e. giam.*)

### World Food Day 2016, ogni anno si sprecono 16 miliardi di euro di cibo

Solo nelle mense scolastiche si getta via tra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Il picco dello sgradimento è la verdura, che i bambini non sono abituati a mangiare a casa



**Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare?** A ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna / Ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico, la vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo. **Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi** circa di cibo sprecato.

**Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani:** innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (1 miliardo e 430 milioni). **Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

**Spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi (Min. Ambiente)** che «i risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni. Ma le criticità sono ancora tante, e resistenti: cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Rispetto alla nuova legge va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei nostri Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg per misurare lo spreco reale e non solo quello percepito, attraverso annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con valenza statistica. E anche attraverso il 'waste sorting', ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro Paese, anche come esempio per altri Paesi europei».

Studiare le cause e i comportamenti familiari è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco è l'obiettivo dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg, così come del progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari. Il progetto, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare a cura dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per "certificare" lo spreco prodotto.

L'indagine, realizzata con l'Osservatorio Waste Watcher, partirà nel mese di novembre, mentre è già operativa **la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%):** «questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare». Ma intanto sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è questa la priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015).

**Sabato 15 ottobre, in Piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a "In the name of Africa",** la grande iniziativa di pixel art promossa da **Cefa onlus** per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni. Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, si tratta di una persona su 9. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave: la loro sopravvivenza è ancora appesa a un filo, condizionata dall'accesso e disponibilità di cibo. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Per questo "In the name of Africa", nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero". Appuntamento dalle 9: piazza Maggiore sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame.



## World food day, ogni famiglia ‘butta’ 30 euro di cibo al mese



BOLOGNA – Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare? A ridosso del World Food Day, la **Giornata mondiale dell'alimentazione** che si celebra domenica **16 ottobre** in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg che per la campagna **Spreco Zero 2016** hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico, la vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo. Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente **8 miliardi di euro all'anno**, ovvero circa **30 euro mensili a famiglia** per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.



Andrea Segrè

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di **15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna. Spiega il fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè**, presidente del Comitato tecnico-scientifico **Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi** (Min. Ambiente) che «i risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: **insegnare a non sprecare** è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un **bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni.**



Ma le criticità sono ancora tante, e resistenti: cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016) ma **solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Rispetto alla nuova legge va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo **da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico** dei nostri Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg per **misurare lo spreco reale** e non solo quello percepito, attraverso annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con valenza statistica. E anche attraverso il 'waste sorting', ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro Paese, anche come esempio per altri Paesi europei».

Studiare le cause e i comportamenti familiari è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco è l'obiettivo dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /

Swg, così come del progetto Reduce – Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari. Il progetto, promosso dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare a cura dell’Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di **centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato**, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per “certificare” lo spreco prodotto.



L’indagine, realizzata con l’Osservatorio Waste Watcher, partirà nel mese di novembre, mentre è già operativa la ricerca sulla **ristorazione nelle mense scolastiche**, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. **Riso alla zucca, bietole e radicchio** sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%): «questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce – i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi **a scuola accolgono con disorientamento questi cibi**. A dimostrazione dell’importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare». Ma intanto sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è questa la priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015).



Sabato 15 ottobre, in Piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a “**In the name of Africa**”, la grande iniziativa di **pixel art** promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni. Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, si tratta di una persona su 9. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave: la loro sopravvivenza è ancora appesa a un filo, condizionata dall’accesso e disponibilità di cibo. Per questo “In the name of Africa”, nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione “Spreco zero”. Appuntamento dalle 9: piazza Maggiore sarà “apparecchiata” con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l’immagine dell’Africa. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame.



## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

I dati aggiornati in occasione del World Food Day del 16 ottobre

 RISORSE



(Fotolia)

Pubblicato il: 13/10/2016 14:25

Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' **lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa**. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta **nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.**

Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni).

**Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segré**, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma **solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei **Diari di famiglia Waste Watcher**, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il **progetto Reduce** - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di **centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato**, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle **mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù**. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - **i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole**, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a **'In the name of Africa'**, la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

13/10/2016 - 15:00

**I dati aggiornati in occasione del World Food Day del 16 ottobre**



- [A](#)
- [A](#)
- [A](#)

Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la

campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

14 ottobre 2016



- [Panorama](#)
- [Scienza](#)
- [Green](#)
- Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

[ADNKRONOS](#)

Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

# PROMETEEO

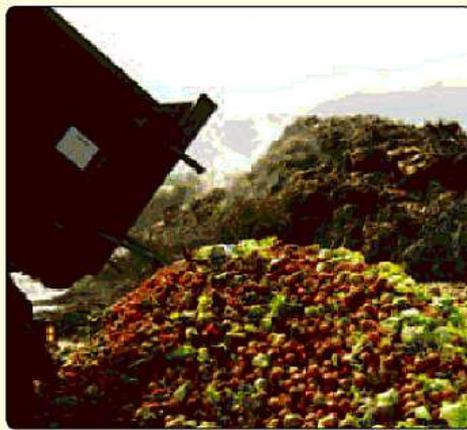
**adnkronos**  
in collaborazione con **prometeo**

SI CELEBRA DOMANI INTUTTO IL MONDO LA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

## Lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

**V**ale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domani in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di

**NELLA SPAZZATURA PRODOTTA NELLE CASE DEGLI ITALIANI SI CALCOLA FINISANO 8 MILIARDI DI EURO ALL'ANNO, OVVERO CIRCA 30 EURO AL MESE A FAMIGLIA PER 600 GRAMMI CIRCA DI ALIMENTI**



Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscono 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni

anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 mi-

liardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Mercati Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segré**, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca Educazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

DAL 2020 IL DIVIETO

## Stop a stoviglie di plastica, è partita la "rivoluzione francese"

**L**a Francia, prima al mondo, vieta le stoviglie monouso in plastica. Ci si arriverà attraverso un percorso graduale: in pratica dal 2020 potranno essere messi in commercio solo tazze, piatti e bicchieri usa e getta idonei al compostaggio domestico e contenenti almeno il 50% di materiali biobased (ottenuti da materie prime rinnovabili come amido di mais, fibre tessili di cellulosa o bambù...), quota che salirà al 60% dal 2025. La norma, del 30 agosto scorso, fa parte della "Transizione energetica per la crescita verde", un quadro normativo con l'obiettivo di mitigare l'impatto del cambiamento climatico. In un'ottica di riduzione degli sprechi e della produzione di materie plastiche può sembrare una rivoluzione possibile e auspicabile. Ma è praticabile una legge analoga in Italia? A quali condizioni e qual è la posta in gioco?

"La legge francese in qualche maniera copia un'iniziativa italiana - spiega all'Adnkronos il vicepresidente Kyoto Club Francesco Ferrante che da senatore avviò l'iter per la messa al bando dei sacchetti in polietilene - i primi che hanno iniziato a mettere dei divieti sulla plastica siamo stati noi quando nel 2006 approvammo in Parlamento una legge che dava tre anni di tempo per eliminare dal commercio i sacchetti di plastica che non fossero anche biodegradabili e compostabili. Quella fu una legge all'avanguardia che poi è entrata in vigore nel 2011 e che ha determinato anche un cambiamento nei comportamenti delle persone. Sono convinto che l'idea francese di estendere questo divieto anche alle stoviglie e utilizzarle quando proprio è necessario e solo quelle che possono andare insieme all'organico nei rifiuti e diventare compostabili", afferma auspicando una legge analoga in Italia.

Da parte sua Corepla, Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclaggio ed il Recupero degli Imballaggi in Plastica, ricorda che l'Italia si pone tra i Paesi più virtuosi a livello europeo nei tassi di riciclo.

LE REGOLE PER AUMENTARE L'EFFICIENZA

## Riscaldamento, un vademecum per risparmiare

**E**seguire una corretta manutenzione, applicare le valvole termostatiche, controllare la temperatura e l'uso dei cronotermostati. In occasione dell'accensione dei termosifoni che scatta dal 15 ottobre nei 4.300 Comuni della zona climatica 'E', che comprende grandi città come Milano, Torino, Bologna e Venezia, l'Enea ricorda alcune semplici regole per la corretta manutenzione della caldaia ai fini della sicurezza, per la contabilizzazione del calore e per risparmiare sulla bolletta, evitando sprechi e multe per non aver rispettato le previsioni di legge.

La regola numero uno riguarda la sicurezza, ovvero la corretta manutenzione degli impianti, fondamentale per consumare e inquinare meno e per evitare sanzioni, spiega Enea.

La regola numero due è applicare le valvole termostatiche, apparecchiature che aprono o chiudono la circolazione dell'acqua calda nel termosifone e consentono di mantenere costante la temperatura impostata, aiutando a concentrare il calore negli ambienti più frequentati e a evitare sprechi.

Il Decreto Legislativo n. 102/2014, che ha recepito la direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica, rende obbligatoria l'installazione di sistemi di contabilizzazione e termoregolazione e l'adozione di un determinato criterio di ripartizione dei costi.

Per evitare le sanzioni - ricorda Enea - previste dalla legge è necessario mettersi in regola entro il 31 dicembre 2016. Maggiori informazioni sono contenute nel Vademecum termoregolazione e contabilizzazione del calore.

Una terza regola riguarda il controllo della temperatura e l'uso dei cronotermostati, dispositivi elettronici che consentono di regolare temperatura e tempo di accensione in modo da mantenere l'impianto in funzione solo quando si è in casa. Scaldare troppo la casa fa male alla salute e alle tasche: la normativa consente una temperatura di 20-22 gradi, ma 19° sono più che sufficienti a garantire il comfort necessario. Attenzione, inoltre, perché ogni grado abbassato si traduce in un risparmio dal 5 al 10% sui consumi di combustibile.

Altra regola importante è il controllo delle ore di accensione. Il tempo massimo giornaliero è indicato per legge e cambia a seconda delle 6 zone climatiche in cui è suddivisa l'Italia. Per i comuni in fascia 'E' il massimo sono 14 ore.



# la Repubblica

la Repubblica **BOLOGNA**

la Repubblica SABATO 15 OTTOBRE 2016

XVII

## SUL CRESCENTONE

Diecimila piatti  
in piazza Maggiore  
contro la fame

**D**ARE una mano all'Africa e partecipare al più grande evento di Pixel Art urbana del mondo. È "In the name of Africa", l'iniziativa che oggi dalle 9 mostrerà tutta piazza Maggiore apparecchiata con 10 mila piatti vuoti, bianchi e blu, come simbolo di fame e malnutrizione. L'idea è di Cefa onlus che con questo evento vuole sensibilizzare sul tema e raccogliere fondi per l'African Land Project allo scopo di portare una filiera lattiero-casearia in Mozambico per dare cibo e lavoro alle comunità locali. Per contribuire ognuno è invitato oggi a



riempire un piatto vuoto al costo di sette euro, oppure ad acquistare al prezzo di trenta un piatto del Buon Ricordo con la Pimpa disegnato per l'occasione da Altan. Novità è poi la sinergia con "Spreco zero" di Last Minute Market, la campagna di Andrea Segrè contro gli sprechi.

(e.g.)

**Dalle 9 in piazza Maggiore stamattina la campagna "In the name of Africa", per il Mozambico**

020.212121 / 051.212121



**ALLEGRIA** Palloncini e la sagoma dell'Africa realizzata con piatti vuoti

## CEFA E LAST MINUT MARKET

# Un campo di grano in piazza contro la fame nel mondo

**UN GRANDE** campo di grano è nato in piazza Maggiore, ma con i palloncini al posto delle spighe, per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. L'idea di Cefa onlus 'In the Name of Africa' ha per il quinto anno cercato di sensibilizzare la città sul tema della fame nel mondo e dello spreco alimentare, al fianco della campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market. Al centro dell'evento, l'opera di pixel art in piazza:

10mila piatti vuoti che hanno svelato la scritta 'spreco zero' e la sagoma dell'Africa. A fine mattinata anche l'ex ministro Cecile Kyenge si è fermata per un saluto, mentre nel pomeriggio i palloncini sono stati liberati in cielo. «Devolveremo il denaro a un caseificio in Mozambico – spiega Paolo Chesani, direttore di Cefa –. Nel mondo oggi sono 800 milioni le persone affamate, tra cui molti piccoli agricoltori o allevatori. Il

caseificio raccoglierà latte e lo donerà alle scuole». «È assurdo che nel mondo, dove il cibo sprecato potrebbe nutrire due miliardi di persone, milioni muoiano di fame – ribatte Andrea Segré, fondatore di Last Minute Market –. Dobbiamo evitare e prevenire lo spreco. La nostra campagna mira allo 'Spreco Zero'. Impossibile? Forse, ma tenteremo».

**f. o.**

# **CORRIERE DI BOLOGNA**

DOMENICA 16 OTTOBRE 2016

**Piazza Maggiore** L'iniziativa Cefa



## **Piatti vuoti contro lo spreco alimentare**

Piazza Maggiore «apparecchiata» con 10 mila piatti vuoti poi saltati da schiere di volontari a formare la scritta Spese Zero e poi l'immagine dell'Africa. È la coreografia di pixel art urbana «In the name of Africa» promossa da Cefa onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spese Zero di Last Minute Market.

© ANSA/AGF/REUTERS

# ANSA

- [ANSA.it](http://ANSA.it) **Terra&Gusto**
- **In Piazza Maggiore 10.000 piatti contro lo spreco alimentare**

## **In Piazza Maggiore 10.000 piatti contro lo spreco alimentare a Bologna campagna per l'Africa contro sprechi e malnutrizione**

Redazione ANSA BOLOGNA 15 ottobre 2016 18:13



*In Piazza Maggiore 10.000 piatti contro lo spreco alimentare © ANSA*

Piazza Maggiore "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, poi voltati da schiere di volontari a formare la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. È successo a Bologna per la coreografia di pixel art urbana "In the name of Africa" promossa da CEFA onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Un appuntamento a ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, del 16 ottobre.

Tra gli interventi, quelli del fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che ha commentato gli ultimi dati sullo spreco - 16 miliardi/anno in Italia con il cibo che buttiamo - e della europarlamentare Cecile Kyenge. Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, gli emiliano-romagnoli sono allineati alla percentuale nazionale sullo spreco alimentare domestico, circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato, ma risultano un po' meno virtuosi nell'abitudine della spesa. **RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

**Piazza Maggiore «apparecchiata» con 10 mila piatti vuoti, bianchi e blu, poi voltati da schiere di volontari a formare la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa.**



È successo a Bologna per la coreografia di pixel art urbana «In the name of Africa» promossa da CEFA onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Un appuntamento a ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, del 16 ottobre. Tra gli interventi, quelli del fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che ha commentato gli ultimi dati sullo

**spreco - 16 miliardi/anno in Italia con il cibo che buttiamo - e della europarlamentare Cecile Kyenge. Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, gli emiliano-romagnoli sono allineati alla percentuale nazionale sullo spreco alimentare domestico, circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato, ma risultano un po' meno virtuosi nell'abitudine della spesa.**



## **Piazza Maggiore, tappeto di piatti contro lo spreco alimentare**

**L'installazione di Pixel Art. "Nel mondo 800 milioni di persone soffrono la fame"**

di **FEDERICA ORLANDI**

**Ultimo aggiornamento: 15 ottobre 2016**

**Piazza Maggiore, 10mila piatti contro la fame. Le Foto**



Bologna, 15 ottobre 2016 – In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, **piazza Maggiore** si è trasformata in un grande campo di grano. Per il quinto anno

consecutivo infatti Cefa ha organizzato un evento di sensibilizzazione sul tema della fame nel mondo e sullo spreco alimentare, assieme alla campagna “Spreco Zero” di Last Minute Market. Al centro dell’evento, la spettacolare opera di **pixel art** che ha coinvolto tutta la piazza: **10mila piatti** vuoti, capovolti, sono stati distribuiti sulla piazza, per poi essere girati e svelare il loro segreto, la scritta “**spreco zero**” e la forma dell’Africa. Subito riempita dal “grano”: tanti palloncini gialli, verdi (l’erba) e rossi (i papaveri), ancorati a ciascun piatto da un pacchettino di semi. I palloncini possono essere comprati sul posto e la donazione sarà devoluta da **Cefa** alla ristrutturazione e al sostenimento di un caseificio in Mozambico. “Nel mondo ci sono **800 milioni di persone affamate** - racconta Paolo Chesani , direttore di Cefa Onlus -. Quasi tutti sono piccoli agricoltori o allevatori. Il caseificio permette di raccogliere il latte di circa 400 allevatori della zona, lavorarlo e ridistribuirlo ai bambini delle scuole materne ed elementari della zona, educando anche i ragazzi all’importanza di questo alimento per la crescita”.

È assurdo che nel nostro mondo, dove lo spreco di prodotti alimentari potrebbe nutrire due miliardi di persone, siano 800 milioni quelle muoiono ancora di fame - commenta **Andrea Segré**, fondatore di Last Minute Market -. Dobbiamo **evitare e prevenire lo spreco**. Arrivare a zero? Forse non ci riusciremo, ma anche **diminuirlo del 10%** sarebbe un ottimo risultato”.

Hanno contribuito all’evento Coop, i Bibanesi, EmilBanca, che come ogni anno ha messo a disposizione il “Piatto del ricordo”, quest’anno disegnato dal cartoonist Altan, Ethical Banking, con i partner della campagna Spreco Zero Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072.

Ospite per la giornata di sensibilizzazione anche l’ex ministro Cecile Keynge.



I piatti rovesciati in piazza Maggiore

# la Repubblica.it

## BOLOGNA



**Piazza Maggiore "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, poi voltati da schiere di volontari a formare la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. È successo**

**sabato a Bologna per la coreografia di pixel art urbana "In the name of Africa" promossa da Cefa onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Un appuntamento a ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, del 16 ottobre. Tra gli interventi, quelli del fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che ha commentato gli ultimi dati sullo spreco - 16 miliardi/anno in Italia con il cibo che buttiamo - e della europarlamentare Cecile Kyenge. 15 ottobre 2016**

