



GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE 2017: NELLE ORE DELLE GRANDI SCELTE PER IL PIANETA L'ITALIA SI SCOPRE 'GREEN'

L'ECONOMIA VERDE E GLI INVESTIMENTI NELLE RINNOVABILI COME OPPORTUNITA' DI RILANCIO ECONOMICO PER 3 ITALIANI SU 4. E 4 CITTADINI SU 5 SI SENTONO PERSONALMENTE RESPONSABILI DELLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE. CIBO E SOSTENIBILITA': BINOMIO INTERDIPENDENTE PER IL 66% DEGLI ITALIANI, LO SPRECO DI CIBO E' PROBLEMA GRAVE E GRAVISSIMO PER IL 91%.

SONO I DATI DELL'INDAGINE WASTE WATCHER DI SWG/ LAST MINUTE MARKET, SARANNO PRESENTATI A PARMA – GOLA GOLA FESTIVAL SABATO 3 GIUGNO IN OCCASIONE DELL'INCONTRO "WASTE NOTES", UN DIARIO PER AMICO" PROMOSSO DALLA CAMPAGNA SPRECO ZERO/REDUCE DEL MINISTERO PER L'AMBIENTE/UNIVERSITA' DI BOLOGNA/LAST MINUTE MARKET. BUONE PRATICHE PER PREVENIRE LO SPRECO ALIMENTARE DALLA DISPENSA DI CASA AL CARRELLO DELLA SPESA, PASSANDO PER LA SCUOLA E IL RISTORANTE.



PARMA – A poche ore dalla Giornata Mondiale dell'Ambiente, che si celebra lunedì 5 giugno, e nei momenti 'caldi' delle grandi scelte per il pianeta, l'Italia scopre la sua anima 'green' e una fiducia forse insospettabile nello sviluppo sostenibile. Ben 3 italiani su 4, il 74% degli intervistati, dichiara che un nuovo modello di economia 'verde', che investe nelle nuove tecnologie per le energie rinnovabili, rappresenta una reale opportunità per la ripresa e la crescita economica, al di là dei vantaggi per l'ambiente. Sono i dati dell'indagine Waste Watcher di SWG/ Last Minute Market, saranno presentati a Parma – Gola Gola Festival sabato

3 giugno in occasione dell'incontro "Waste notes", un Diario per amico" promosso dalla campagna Spreco Zero/progetto Reduce a cura del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Universita' di Bo/ogna Ministero dell'Ambiente con Last Minute Market (ore 11, Borgo Fornovo), dedicato alle buone pratiche per prevenire lo spreco alimentare dalla dispensa di casa al carrello della spesa, passando per la scuola e il ristorante.

I dati Waste Watcher dimostrano che gli italiani sembrano disposti a farsi carico personalmente della svolta 'verde': 4 su 5, l'81% degli intervistati, afferma che "la modifica dei comportamenti di ogni cittadino avrebbe effetti rilevanti nel ridurre l'inquinamento e nella salvaguardia dell'ambiente". A cominciare dal cibo: l'alimentazione, nei suoi passaggi di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo, è strettamente correlata ai processi produttivi sostenibili secondo il 66% degli italiani, mentre lo spreco alimentare è questione grave o gravissima secondo il 91% degli intervistati. Sempre 4 italiani su 5 si dichiarano preoccupati per la questione dello spreco alimentare - che vale quasi 16 miliardi annui (fonte: Osservatorio Waste Watcher Lmm/Swg), ovvero l'1% del Pil - e per le sue conseguenze: per questo il 96% ai figli insegna innanzitutto a non sprecare, quindi a usare prodotti stagionali nell'ottica del risparmio e della qualità. Strategie utili? Gli italiani chiedono innanzitutto una campagna di comunicazione nelle scuole e per tutti i cittadini.

Ma dove si spreca? Il 76% degli italiani incolpa innanzitutto la filiera produzione-distribuzione e i servizi di ristorazione. Invece sarebbe più utile guardarsi intorno in cucina, fare un check alla dispensa prima di uscire per la spesa, dotarsi di una piccola lista di acquisti e, una volta rincasati, prendersi cura della conservazione ottimale del cibo. Perché è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa e sul pianeta. A tradirci, spesso, è la nostra stessa percezione: tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare, talvolta distrattamente, come hanno dimostrato i pilote test dei Diari alimentari nelle famiglie, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal DISTAL dell'Università di Bologna. Promuovere azioni di prevenzione e riduzione degli sprechi è l'obiettivo del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal e raccontato tramite la campagna Spreco Zero di Last Minute Market. A Gola Gola verrà ufficialmente lanciato il contest "Waste Notes, un Diario per amico", il concorso promosso nell'ambito del Premio Vivere a Spreco Zero (vinto dal Comune di Parma nel 2016), al quale chiunque potrà partecipare scaricando il quaderno di buone pratiche dal sito www.sprecozero.it Interverranno all'incontro il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi con lo staff di Reduce/Last Minute Market e Selina Xerra, Direttore Corporate Social Responsibility e Comitati Territoriali Iren SpA, che illustrerà il progetto di solidarietà "Parma non spreca" attivato attraverso una rete che incrociando domanda e offerta riesce a supportare circa 2.800 famiglie (11mila cittadini) nel territorio parmense, e i progetti avviati nella ristorazione, "Ri-Cibiamo", e con le scuole e Istituti Alberghieri.

**Press Campagna Spreco Zero, progetto Reduce 2017
ufficiostampa@volpesain.com cell 3922067895**