



V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare 2018

COMUNICAZIONI & INTERAZIONI SULLO SPRECO

APPUNTAMENTO AL MAXXI, ROMA
GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO 2018, ORE 10



CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



60 SEI ZERO

Spreco ZERO con

REDUCE Educazione e Informazione



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

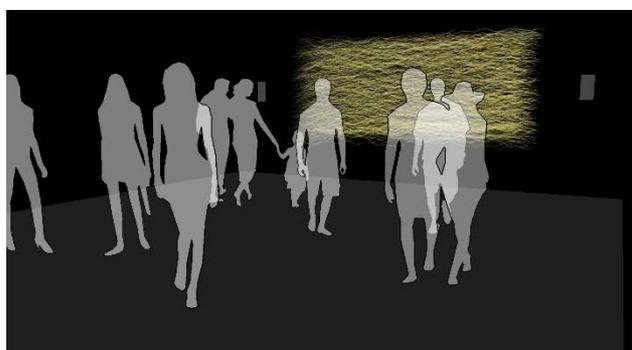


V Giornata nazionale di
prevenzione
dello spreco alimentare
5 febbraio 2018



COMUNICAZIONI &
INTERAZIONI
SULLO SPRECO

APPUNTAMENTO AL MAXXI, ROMA
GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO 2018, ORE 10



**LO SPRECO? PREVENIRLO E'
UN'ARTE. INTERATTIVA!**

IN ANTEPRIMA GIOVEDÌ PRIMO FEBBRAIO AL

MAXXI LA VIDEO INSTALLAZIONE centogrammi, PROMOSSA DAI PROGETTI REDUCE E 60_SEI_ZERO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE / UNIVERSITA' DI BOLOGNA, CON LA STORICA CAMPAGNA SPRECO ZERO E LA COLLABORAZIONE DELL'UNIVERSITA' DELLA TUSCIA. UN FLUSSO DI COLORI PER IMPARARE L'EQUILIBRIO DEL CIBO PROGETTATO DAL VIDEOARTISTA PAOLO SCOPPOLA. AL MAXXI ALTRE INIZIATIVE PER UNA RICCA PREVIEW DELLA V GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO.



APPUNTAMENTO CON

“PRIMO NON SPRECARRE, SECONDO ALTAN: PREVENZIONE FORMATO VIGNETTA”, LA MOSTRA INEDITA E ORIGINALISSIMA CON IMMAGINI E TAVOLE SULLO SPRECO ALIMENTARE E IDRICO FIRMATE DA FRANCESCO TULLIO ALTAN. NEL CORSO DELLA MATTINATA L'ATTESA PRESENTAZIONE DEI DATI SULLO SPRECO REALE IN ITALIA: NON UN SONDAGGIO SULLO SPRECO PERCEPTO, PER LA PRIMA VOLTA SI È MISURATO LO SPRECO DOMESTICO EFFETTIVO. NELL'OCCASIONE SARANNO PRESENTATI ANCHE I DATI SULLO SPRECO NELLE SCUOLE E NELLA DISTRIBUZIONE ITALIANA.

ALLE 12 L'INAUGURAZIONE DELLA VIDEO INSTALLAZIONE centogrammi. A “COLLAUDARLA” PER PRIMI ALCUNI TESTIMONIAL DELL'IMPEGNO ANTISPRECO, MA L'OPERA INTERATTIVA SULL'EQUILIBRIO DEL CIBO SARA' APERTA A TUTTI I VISITATORI FINO ALLE 14, CON ACCESSO GRATUITO.

ROMA – E' conto alla rovescia per la **V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario il **5 febbraio**, ideata ed istituita dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal, su progetto a cura dell'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. La Giornata venne celebrata per la prima volta il 5 febbraio 2014 con la convocazione degli Stati Generali della filiera agroalimentare in Italia. Da allora è l'occasione per sensibilizzare i cittadini sull'importanza di agire d'anticipo, prevenendo la formazione e proliferazione dello spreco prim'ancora che valutandone il recupero: una policy determinante anche e soprattutto per la salute del pianeta. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco, inoltre, è tradizione che vengano diffusi nuovi dati da parte dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg.

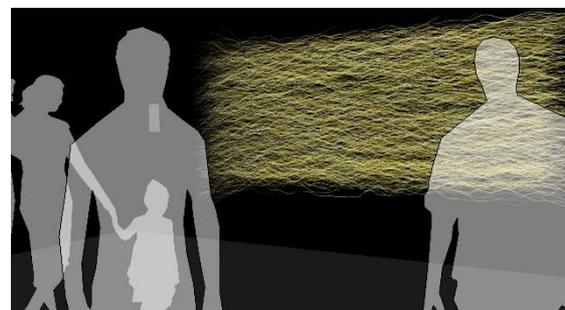
E in vista del 5 febbraio 2018, l'evento di riferimento si terrà quest'anno a Roma, al Maxxi, su iniziativa dei progetti Reduce e 60_Sei_zero promossi dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, in sinergia con la storica campagna Spreco Zero di Last Minute Market e con la collaborazione del gruppo di ricerca NOISE dell'Università della Tuscia. Sarà l'occasione per un percorso virtuoso di **Comunic_Azioni e **Inter_Azioni****

legate al cibo e al suo rovescio, lo spreco appunto. Inquadrato nell'ottica più salutare e sostenibile, quella della prevenzione, come spiegano i curatori delle iniziative, i docenti **Andrea Segrè, Luca Falasconi e Silvio Franco**.

L'appuntamento per tutti è dalle 10 all'Auditorium del Maxxi. I visitatori saranno accolti dallo sguardo caustico e vivacissimo di **Altan**, che da sette anni firma l'immagine dell'impegno per la prevenzione e il recupero del foodwaste in Italia e in Europa attraverso la campagna Spreco Zero. Non solo: proprio Altan ha illustrato con le sue fulminee vignette uno spettacolo dedicato alla sensibilizzazione dei cittadini, -Spr+Eco, portato in scena alcuni anni fa da Andrea Segrè e Massimo Cirri. Quelle **tavole**, insieme alle immagini che nel tempo Altan ha prodotto per raccontare i paradossi legati al nostro tempo – sospeso fra bulimia e sperpero, sovralimentazione e spreco – saranno **per la prima volta riunite in uno speciale percorso espositivo allestito per la V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. **“Primo non sprecare, secondo Altan: lo spreco formato vignetta”** sarà un modo piacevole e al tempo stesso davvero utile per mettere a fuoco le piccole grandi abitudini e disattenzioni che ci portano spesso ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. Proprio per favorire le buone pratiche a tutti i visitatori sarà consegnata in regalo una copia di **Waste Notes**, il quaderno di “economia domestica” varato dalla campagna Spreco Zero per appuntare cause e quantità del cibo gettato, ricette di recupero, liste della spesa e tante altre annotazioni del nostro quotidiano fra cibo, frigorifero e dispensa.

Alle 11 tutti invitati al panel centrale della mattinata, quello delle Comunic_Azioni, l'attesissimo momento di **diffusione dei dati dei Diari di Famiglia promossi nell'ambito del progetto Reduce 2016/2017**: lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui secondo i monitoraggi dell'Osservatorio Waste Watcher basati sulla percezione degli intervistati. Si tratta dell'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, invece è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide, in termine di valore economico, 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. Lo hanno dimostrato i pilote test dei Diari di Famiglia, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna per il progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente. Nei mesi scorsi quei primi test sono diventati **rilevazione con valore statistico attraverso l'esperimento pionieristico dei Diari: 400 famiglie italiane (un campione staticamente rappresentativo) si è sottoposto per una settimana all'annotazione scrupolosa del cibo buttato**, verificata ad ogni pasto attraverso il *waste sorting*, ovvero il controllo rigoroso della pattumiera di casa. **I risultati, che “certificano” dunque lo spreco reale e per la prima volta non solo quello percepito, saranno annunciati al Maxxi, insieme a ulteriori dati legati allo spreco di cibo nelle mense scolastiche italiane e agli sprechi della distribuzione**, unica porzione della filiera-spreco su cui può incidere il recupero della nuova normativa di settore.

E dopo le Comunic_Azioni, dati veicolati per spingere a nuovi e migliori comportamenti, ecco il momento delle **Inter_Azioni**, che permetteranno a tutti di **interagire la video installazione del videoartista Paolo Scoppola**, che ha concepito la sua opera interattiva **centogrammi** come **occasione di riflessione e rinnovato impegno di tutti i cittadini per la sostenibilità**. L'installazione agisce su alcuni



concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto: comprare cibo nella "giusta" quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. **L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni.** Un'attenzione che si riverbera nel valore della "circularità": comprare la giusta quantità di cibo e lasciare nello scaffale il prodotto che non è necessario, vuol dire permettere che lo stesso prodotto sia consumato da altri. Viceversa, comprare un prodotto inutile e poi buttarlo, vuol dire immettere rifiuti in circolo. Così, ogni elemento dell'installazione appare e scompare in un eterno circolo virtuoso oppure "vizioso". Terzo tema dell'installazione è quello della "**condivisione**": perché le problematiche dello spreco possono essere superate al meglio se discusse in gruppo. **L'installazione centogrammi**, che **giovedì primo febbraio al Maxxi sarà fruita da testimonial storici dell'impegno contro lo spreco, si attiva mentre il pubblico entra in sala**: sullo sfondo un grande schermo riproduce flussi colorati che scorrono lentamente da un'estremità all'altra dello schermo. Questi flussi rappresentano il circolo del cibo che la Terra ha prodotto e che è pronto a nutrire l'uomo. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi che entrano in contatto con le sagome, entrano nei corpi degli spettatori. Al tempo stesso, i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti. Stiamo prendendo cibo dalla catena di distribuzione, ci stiamo nutrendo e questo produce bellezza, cioè valori positivi. Dopo un breve tempo, però, qualcuno avvertirà che i suoi gesti stanno creando altri tipi di forme, sgradevoli e si discosteranno dallo schermo. Altre persone, invece persisteranno nel disegnare con il corpo e lasceranno che queste forme sgradevoli si immettano nella serie di flussi: ma qui qualcosa non va. **E' la metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari: stiamo consumando cibo in eccesso, generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena.** Anziché immettere il bello, immettiamo il brutto. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

Info e dettagli: www.sprecozero.it

Accrediti e info stampa: ufficiostampa@volpesain.com