



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Rappresentanza Permanente d'Italia
ONU - Roma

29 settembre 2020

1ª Giornata Mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari

Mercoledì 23 settembre 2020
e-conference

NOT IN MY BIN!



La dieta mediterranea come strategia per la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari: 6 italiani su 10 dichiarano di praticarla e il 68% la considera utile a prevenire lo spreco del cibo.

Nei 10 anni dalla proclamazione della Dieta Mediterranea patrimonio Unesco, e nella prima Giornata Mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, un Forum digitale rilancia sullo stile di vita e sul regime alimentare che può guidarci verso lo sviluppo sostenibile.

Nell'ambito dell'iniziativa italiana "Mediterranean Diet's Principles for Agenda 2030", l'evento è promosso dalla Rappresentanza Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite, in collaborazione con la FAO, la campagna di sensibilizzazione Spreco Zero, Fondazione FICO e l'Università degli Studi di Bologna.

In programma anche il saluto del divulgatore scientifico Piero Angela.

ROMA - La dieta mediterranea come un faro nelle scelte alimentari degli italiani: 6 su 10 dichiarano di averla introdotta nel proprio stile di vita perché è un regime alimentare salutare e il 68% degli intervistati la considera determinante o utile per la prevenzione dello spreco alimentare (dati Osservatorio Waste Watcher Last Minute Market / Swg, settembre 2020). Nei dieci anni dalla proclamazione Unesco

della Dieta Mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità (16 novembre 2010) e a pochi giorni dalla 1^a **Giornata Mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari** che le Nazioni Unite hanno indetto per il 29 settembre, arriva un **Forum digitale che farà il punto sui riscontri scientifici che attestano l'efficacia della Dieta Mediterranea nell'ottica dello sviluppo sostenibile: appuntamento mercoledì 23 settembre con "Not in my bin. La Dieta Mediterranea come strategia di prevenzione degli sprechi e delle perdite alimentari", una e-conference** promossa da un pool di istituzioni e realtà fortemente impegnate sul terreno dell'educazione alimentare, della sostenibilità nella produzione agroalimentare, dell'economia circolare: con la **FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations**, e con la **Rappresentanza Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite**, saranno impegnate nei lavori la **campagna di sensibilizzazione Spreco Zero**, l'**Università degli Studi di Bologna** e **Fondazione FICO**. L'evento rientra nel progetto "I principi della Dieta Mediterranea per l'Agenda 2030", un cartellone di sessioni tematiche promosse dalla Rappresentanza Permanente Italiana per sensibilizzare sull'efficacia della Dieta Mediterranea in prospettiva del raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

Molti i relatori coinvolti nei lavori del convegno che sarà fruibile su piattaforma Zoom a partire dalle 15.

L'incontro si aprirà con gli interventi introduttivi dell'Ambasciatore **Vincenza Lomonaco**, Rappresentante Permanente dell'Italia presso la FAO e le altre Organizzazioni Internazionali con sede a Roma, del Direttore Generale per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri, Ambasciatore **Giorgio Marrapodi**, dell'Ambasciatore **Niu Dun**, Rappresentante Permanente della Repubblica Popolare Cinese presso la FAO, del Chief Economist FAO **Maximo Torero Cullen**, e ancora di **Laura D'Aprile**, a capo della Direzione Generale per l'Economia Circolare del Ministero dell'Ambiente e di **Felice Assenza**, Direttore Generale presso il Ministero dell'Agricoltura. In apertura dei lavori, moderati dall'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero e presidente di Fondazione FICO, il divulgatore scientifico **Piero Angela** porterà il suo saluto con video intervento, mentre chiuderà i lavori l'intervento di **Mario Lubetkin**, Assistente alla Direzione Generale della FAO. **Il primo panel sarà dedicato al rapporto fra Dieta Mediterranea e prevenzione degli sprechi**, fra i relatori l'antropologo **Marino Niola**, docente presso l'Università Suor Orsola Benincasa, le esperte di FAO **Rosa Rolle** e del CREA **Laura Rossi**, i docenti **Luca Falasconi** dell'Università di Bologna ed **Elisabetta Bernardi** dell'Università di Bari. **Un ulteriore panel sarà dedicato alle perdite e sprechi alimentari nel contesto dell'economia circolare**: intervengono gli esperti **Shuwen Lu** per l'Istituto di Ricerca della provincia di Heilongjiang, **Kogi-Makau** per l'Università di Nairobi, **Hilke Bos Brouwers** per l'Università di Wageningen e **Matteo Vittuari** dell'Università di Bologna. Nel corso dell'evento l'Ambasciatore **Vincenza**

Lomonaco proclamerà i tre finalisti del Premio Vivere a #sprecozero 2020, categoria Dieta Mediterranea.

Le diete attuali sono diventate un alto fattore di rischio per malattie e morte: in molte parti del mondo i regimi alimentari hanno subito drastici cambiamenti con aumento del loro contenuto calorico, di grassi saturi, sale e zuccheri. Le ultime stime indicano che globalmente 2 miliardi di adulti sono in sovrappeso oppure obesi e 41 milioni di bambini sono in sovrappeso ([SOFA*, 2019](#)). Gli attuali sistemi alimentari non generano problemi solo per la salute umana, ma anche per l'ambiente in cui si produce il cibo. L'agricoltura è responsabile del 30% delle emissioni di gas serra e del 70% dello sfruttamento e dello spreco delle risorse naturali: acqua, terra ed energia e un importante contributo alla perdita di biodiversità e alla distruzione del suolo e delle foreste.

Una dieta sostenibile dovrebbe garantire la sicurezza alimentare, promuovere stili di vita sani, evitare perdite e sprechi alimentari, contribuire alla riduzione degli impatti ambientali e al miglioramento del benessere delle generazioni attuali e future. La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari contribuisce a migliorare la sostenibilità dei sistemi e può portare benefici alla società grazie alla riduzione delle emissioni di gas serra, delle pressioni sulla terra e sulle risorse idriche, grazie al miglioramento della sicurezza alimentare, al potenziamento della produttività e quindi della crescita economica. Spesso gli alimenti più nutrienti come frutta e verdura, in virtù del loro alto grado di deperibilità, sono i più suscettibili ad alti livelli di perdite e sprechi. Il raggiungimento di un sistema di produzione alimentare sostenibile e la riduzione dello spreco di cibo sono fondamentali per **contrastare la malnutrizione e la sottoalimentazione di larghe fasce di donne e uomini sulla terra.**

Info: sprecozero.it

PRESS: ufficiostampa@volpesain.com