



ONE HEALTH, ONE EARTH, SABATO 5 FEBBRAIO LA 9ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE RISALE LA FRECCIA DELLO SPRECO DI CIBO NELLE CASE ITALIANE: + 15% NEL SECONDO ANNO DI PANDEMIA.



Lo spreco alimentare delle famiglie italiane

Spreco alimentare medio individuale

Spreco alimentare medio individuale



La top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



IL RITORNO ALLA VITA SOCIALE, NELLA CONVIVENZA CON IL VIRUS, CI HA RESI MENO ATTENTI NELLA GESTIONE E FRUIZIONE DEL CIBO. SI INTERROMPE COSÌ UN TREND PARTITO NEL 2019: LO SPRECO DEL RAPPORTO 2022 (RIFERITO AL 2021) È DI 595,3 GRAMMI PRO CAPITE A SETTIMANA, OVVERO 30,956 KG ANNUI: NEL RAPPORTO 2021 (RIFERITO AL 2020) ERANO ca 529 GRAMMI SETTIMANALI. IL DATO SI ACCENTUA A SUD (+ 18%), PER I NUCLEI FAMILIARI SENZA FIGLI (+ 12%) E NEI CENTRI URBANI SOTTO 100MILA ABITANTI, MEGLIO NELLE METROPOLI CHE SPRECANO -10% DELLA MEDIA. VALE COMPLESSIVAMENTE 7,37 MILIARDI € LO SPRECO DEL CIBO NELLE NOSTRE CASE: UNA CIFRA VERTIGINOSA (IL DOPPIO DELLA CIFRA STANZIATA PER CONTRASTARE IL CARO ENERGIA), CHE CORRISPONDE A 1.866.000 TONNELLATE DI CIBO SPRECAE ANNUALMENTE. SOMMATA ALLO SPRECO DI FILIERA (PRODUZIONE/DISTRIBUZIONE) ARRIVIAMO A QUASI 10 MILIARDI E MEZZO: L'INVESTIMENTO DELL'ULTIMA MANOVRA PER LE INFRASTRUTTURE ITALIANE. EFFETTO PANDEMIA ANCHE SULLO SVILUPPO SOSTENIBILE: LO RILEVANO 6 ITALIANI SU 10 (59%) A CAUSA DELL'AUMENTO DEI RIFIUTI (PLASTICHE, MASCHERINE ECC) E DELLO SHOPPING ONLINE, MA ANCHE PER LA DIMINUZIONE DEL RICORSO AL TRASPORTO PUBBLICO.

ROMA - Il **patto degli italiani col cibo**, fruito con scelte consapevoli per la salute propria e dell'ambiente, era stato una delle conquiste più significative del lockdown della primavera 2020 e dei lunghi mesi invernali di distanziamento. Esattamente un anno fa, lo aveva confermato il **report 2021 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability** (su rilevazione Ipsos riferita al 2020): nel 2022 le cose si prospettano diverse. In controtendenza con l'ultimo biennio, risale la freccia dello spreco alimentare domestico, come attesta il **Rapporto "Il caso Italia" 2022 di Waste Watcher International** (riferito al 2021), diffuso in occasione della **9ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, per iniziativa della **campagna Spreco Zero** di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

I nuovi dati ci dicono che **gettiamo in media 595,3 grammi pro capite a settimana, ovvero 30,956 kg annui: ca il 15% in piu' del 2021 (529 grammi settimanali)**. Il ritorno alla vita sociale, nella convivenza con il virus, ci rende probabilmente meno attenti nella gestione e fruizione del cibo, un dato che si accentua a sud (+ 18% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 12% rispetto alla media italiana). **Vale complessivamente 7,37 miliardi € lo spreco del cibo nelle nostre case: una cifra vertiginosa, ovvero il doppio di quanto ha stanziato il Governo per sostenere il contrasto al caro energia, e corrisponde allo sperpero annuale di 1.866.000 tonnellate di cibo, solo nelle nostre case**. Se includiamo anche lo spreco alimentare di filiera - produzione / distribuzione / commercio - che pesa 5.164.928 tonnellate, arriviamo a uno **spreco nazionale di cibo del valore di € 10.444.931.606, quasi 10 miliardi e mezzo, il valore dell'investimento dell'ultima manovra per le infrastrutture italiane** (dati Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna su rilevazioni Istat / Waste Watcher per campagna Spreco Zero).

SEGMENTO FILIERA	Valore dello spreco lungo la filiera nel 2021 (€)	Peso dello spreco lungo la filiera 2021 (t)
Spreco in campo	1.028.369.644	1.581.076
Spreco nell'industria	985.268.663	1.371.398
Spreco nella distribuzione	1.060.550.483	346.983
Spreco domestico percepito	7.370.742.816	1.865.471
-		
TOTALE	10.444.931.606	5.164.928



L'indagine 2022 Waste Watcher spiega che nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la **frutta fresca (27%)**, seguita da cipolle aglio e tuberi (17%), pane fresco (16%), verdure (16%) e insalata (15%). Ma qual è la prima conseguenza dello spreco alimentare, secondo i consumatori italiani? **Al top lo spreco di denaro, vissuto come aspetto più grave da oltre 8 italiani su 10 (83%)**. La gestione oculata del cibo va quindi di pari passo con quella del bilancio familiare, ma si riflette anche sull'effetto

diseducativo per i giovani (83%), sull'immoralità intrinseca dello spreco alimentare (80%) e delle risorse (78%) e sull'inquinamento ambientale (76%).

LA PANDEMIA HA PEGGIORATO LE CONDIZIONI DELL'AMBIENTE: PIU' RIFIUTI, MENO TRASPORTO PUBBLICO. E GLI ITALIANI SE NE SONO ACCORTI: I DATI WASTE WATCHER

La preoccupazione economica per lo spreco alimentare diventa preoccupazione ambientale osservando l'effetto pandemia sulle nostre vite: ben 6 italiani su 10 (59%) valutano che la situazione generale sia peggiorata in ragione del virus. Il 52% sostiene a causa dell'aumento dei rifiuti (plastiche, mascherine ecc), ma pesano anche lo shopping online (40%), la diminuzione del ricorso al trasporto pubblico (35%) e il delivery (33%). Una consapevolezza che trova riscontro nei dati oggettivi: ben 8 milioni di tonnellate di plastica, tra mascherine, guanti e altri prodotti legati alla gestione del Covid-19, sono stati riversati nell'ambiente in un solo anno di pandemia e, di queste, almeno 25 mila tonnellate sono finite negli oceani (dati Università di Nanchino/Università di San Diego 2021). E inoltre l'Istat ha calcolato che rispetto ai primi due mesi del 2020 l'uso del trasporto pubblico per recarsi a lavoro o a lezioni è calato del 4,7%, mentre quello dell'automobile è cresciuto del 5,3% come guidatore e dello 0,7% come passeggero. Per questo gli italiani si dichiarano disposti a mettere in atto alcune varie buone pratiche: innanzitutto la raccolta differenziata (92%), quindi la prevenzione dello spreco alimentare (91%), e la riduzione dell'acquisto di prodotti con imballaggi in plastica (90%).

PERCHE' SPRECHIAMO, E COSA CI AIUTA A MIGLIORARE?

Perché sprechiamo nelle nostre case? Un italiano su 2 (47%) ammette di scordare spesso il cibo acquistato, il 46% sostiene che il cibo era reduce dal frigorifero dei negozi e a casa è deperito in fretta. Un italiano su 3 (30%) confessa di calcolare male le quantità di cibo che servono in casa, ma anche (33%) di essere preoccupato di non avere abbastanza cibo a casa, quindi di esagerare negli acquisti. I dati Waste Watcher dimostrano quindi che ci sono ampi margini di miglioramento nelle fasi di acquisto e gestione del cibo, nell'ottica di prevenire lo sperpero domestico degli alimenti.

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane

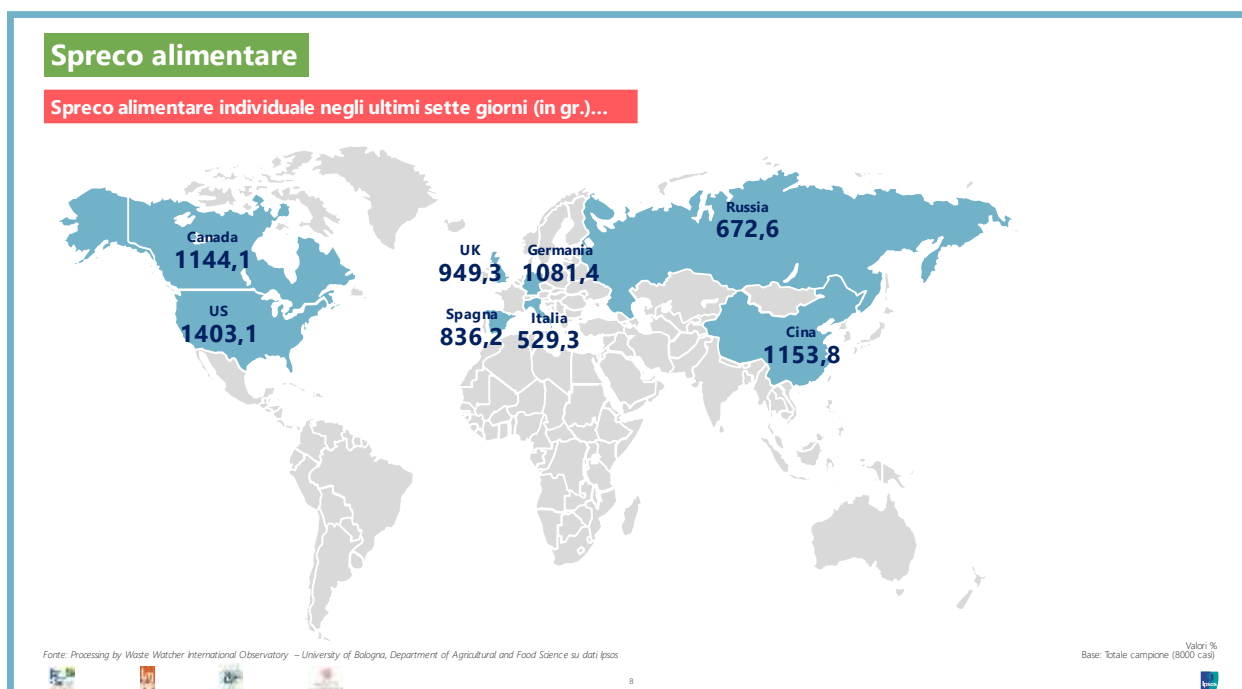
Perché la MIA FAMIGLIA spreca?



Per contrastare il fenomeno le famiglie italiane chiedono: innanzitutto di potenziare l'educazione alimentare, a partire dai banchi di scuola. Una richiesta che da anni è al top dei provvedimenti invocati dagli italiani, anche nel 2022 ben 9 su 10 (89%) ritengono che questa misura sia la più utile per arginare lo spreco del cibo. Ulteriori misure di sensibilizzazione 4 italiani su 5 (83%) chiedono di migliorare le indicazioni sulle etichette, il 72% prospetta confezioni più piccole, e cresce la percentuale di chi immagina di applicare tassazioni sulla base di una sorta di 'sprecometro': un'ipotesi che raccoglie il 54% del consenso. A livello di acquisto, le strategie messe in atto per la prevenzione dello spreco vedono in testa la programmazione di spese più frequenti per alimenti freschi, una modalità che adottano 4 italiani su 6 (41%), mentre il 36% sceglie di organizzare la distribuzione del cibo nel frigo e nella dispensa per data di scadenza e 1 italiano su 3 (34%) si presenta al supermercato con la lista della spesa. Infine, in chiave di consumo l'86% degli italiani previene lo spreco partendo dal cibo più deperibile, e valutando le quantità prima di cucinare. E l'85% testa personalmente gli alimenti scaduti da poco, prima di gettare il cibo.

L'ITALIA RESTA PERO' LA PIU' VIRTUOSA NEL "G8" DELLO SPRECO

«La tendenza a una diminuzione dello spreco alimentare domestico, che a livello nazionale e globale gioca la parte del leone con un'incidenza del 60-70% sulla filiera campo-tavola, ha interrotto sensibilmente il suo slancio positivo con il ritorno alla vita sociale, sia pure in distanziamento e nella delicata convivenza con il virus – spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – **Una battuta di arresto che si spiega in parte per la ripresa del consumo extra-domestico, pur con tutte le limitazioni del caso e in parte per la difficoltà generale delle condizioni di vita dell'ultimo anno e il disorientamento generato da una pandemia che stenta ad allentarsi. L'Italia resta comunque la nazione più virtuosa nel "G8" dello spreco**, che vede i russi a quota 672 grammi settimanali, gli spagnoli a 836 grammi e quindi i cittadini inglesi con 949 g, i tedeschi con 1081 g, i canadesi con 1144 g, sono i cinesi con 1153 grammi e in fondo i cittadini statunitensi che 'auto-denunciano' lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. **Tuttavia guardando anche alla tipologia dei prodotti che sprechiamo – frutta, verdura, pane... - è evidente che dobbiamo fare ancora molta strada per ridurre lo spreco e migliorare la nostra dieta alimentare.** La via maestra resta dunque quella di una svolta culturale che sostenga l'adozione e la replica delle buone pratiche nel nostro quotidiano, dall'acquisto del cibo alla sua gestione e fruizione. Per questo rilanciamo la proposta di mettere al centro dei programmi di educazione civica, nelle scuole, i temi dell'educazione alimentare e ambientale».



“STANCHEZZA TECNOLOGICA”, NELLA PREVENZIONE DEGLI SPRECHI PREVALE LA TRADIZIONE.

«I dati 2022 – sottolinea **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto Waste Watcher “Il caso Italia” e docente all'Università di Bologna - evidenziano che in questa fase di “uscita” dalla pandemia gli italiani hanno ripreso a porre un po' meno attenzione al cibo, visto che lo spreco è leggermente aumentato, e che sono consapevoli che i due anni del virus hanno manifestato sull'ambiente più effetti negativi che positivi. Ma vorrei porre l'accento anche su un altro aspetto che chiamerei “stanchezza tecnologica”: nella lotta agli sprechi, l'utilizzo delle App e di dispositivi di supporto agli elettrodomestici e dispense di casa, non è ancora visto a larga maggioranza come strumento di riferimento nella lotta allo spreco. Meno del 10% dichiara di utilizzarli o di considerarli strumenti utili nella gestione antispreco del cibo. Si prediligono i consolidati strumenti di economia domestica. Oserei dire, la rivincita della tradizione sulla tecnologia ...». Aggiunge il Direttore scientifico Ipsos **Enzo Riso**: «cresce la consapevolezza nei cittadini degli impatti negativi sull'ambiente generati dalla pandemia. Se nel 2021 la maggioranza degli italiani (51%) sottolineava il possibile impatto positivo a causa della riduzione degli spostamenti e della tendenza verso acquisti più oculati e conseguente riduzione sprechi per risparmiare, quest'anno il

quadro si è ribaltato. **la netta maggioranza delle persone, il 59% (ben 10 punti in più rispetto all'anno scorso), sottolinea l'impatto ambientale negativo della pandemia.** A determinare questo effetto pernicioso sono: l'aumento dei rifiuti causato dall'uso di mascherine e guanti; la crescita dello shopping online (più spostamenti di corrieri, più imballaggi...); la lievitazione della domanda energetica delle famiglie e dall'implementazione di inquinamento e rifiuti dovuti al take away e al delivery. **Le famiglie italiane stanno cercando di adottare alcuni accorgimenti sia sul fronte delle strategie di acquisto - come ad esempio l'acquisto periodico prodotti a lunga scadenza e quello frequente per i prodotti freschi (41%) , sia su quello delle strategie di uso dei prodotti, come quella di cercare di consumare per primi i prodotti deperibili (86%)».**

PACK: UN ALLEATO NELLA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, I DATI

«La consapevolezza dei consumatori sul ruolo dell'imballaggio nella lotta allo spreco sembra crescere – **dichiara il presidente CONAI Luca Ruini – Quasi un italiano su due oggi si dichiara disposto a pagare fino al 5% in più per un pack capace di conservare più a lungo un prodotto alimentare.** La buona notizia è anche che un italiano su quattro dichiara di cercare informazioni sui materiali di cui l'imballaggio è composto e sul suo conferimento in raccolta differenziata: segno di una crescente attenzione alla sostenibilità».

DICHIARAZIONI DEI RELATORI ISTITUZIONALI ALL'EVENTO DELLA 9^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Marina Sereni, Viceministra Affari Esteri e della Cooperazione internazionale: «Lo spreco alimentare è uno dei temi fondamentali quando affrontiamo la sfida della sicurezza alimentare e per questo sono particolarmente grata al Prof. Segré per la continuità che ha voluto dare ad un impegno che, declinato in diverse iniziative, sta suscitando la diffusa e consapevole attenzione di diversi attori, istituzionali e non, attivi in questo ambito. **Sono anche orgogliosa che all'Italia si guardi come ad un modello virtuoso e vincente di diplomazia alimentare** nel quale le nostre consolidate tradizioni culturali e scientifiche sintetizzano la vocazione nazionale a sistemi alimentari sostenibili e salutari. **E la lotta allo spreco che l'Italia compie in casa propria ci rende ancora più credibili e ci facilita nell'essere protagonisti di una strada di cooperazione su scala internazionale che per l'azione della Farnesina continuerà nei prossimi mesi e nei prossimi anni.**»

Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea: «Dopo un trend pluriennale di riduzione dello spreco alimentare, l'ultimo report di Waste Watcher purtroppo registra un "ritorno alla normalità" sul fronte degli sprechi. L'Italia rimane comunque un Paese virtuoso se comparato alle cifre del mondo sviluppato. Dobbiamo comunque mantenere l'attenzione alta e sforzarci sia a livello individuale sia istituzionale per minimizzare gli sprechi. **La Commissione Europea rimane in prima linea nella lotta contro lo spreco alimentare, e la piattaforma europea sullo spreco alimentare già nel 2019 ha prodotto importanti raccomandazioni. Unita alle iniziative del Green Deal e alla promozione di un'economia circolare, la Commissione Europea continua a sostenere una visione integrata in linea con l'agenda di "One Health, One Earth" promossa oggi.**»

Vannia Gava, Sottosegretario alla Transizione Energetica: «L'Italia, malgrado un piccolo rialzo del 15% nello spreco alimentare pro capite (dati Waste Watcher 2022), **resta il Paese più virtuoso a livello mondiale: eppure non basta.** E' il mio convincimento, ma anche l'opinione di 8 italiani su 10, che valutano 'immorale' lo spreco del cibo: uno sperpero che implica anche lo spreco di risorse idriche ed energetiche, e il consumo di suolo. **Dobbiamo puntare allo spreco zero, coinvolgendo tutti gli attori della filiera: dal Governo alle Amministrazioni locali, dalle associazioni di cittadini alle imprese. Il biennio pandemico, con le nuove povertà – anche alimentari – e l'aumento del 'food divide' richiede la mobilitazione di noi tutti per accelerare l'impegno per la prevenzione e riduzione degli sprechi.**»

Maurizio Martina, Vice Direttore Generale FAO: «Ogni anno nel mondo si sprecano mediamente quasi 74 chili di cibo a testa, più del peso medio di una persona. **A livello mondiale, il totale degli sprechi alimentari è uguale a quello di 23 milioni di camion da 40 tonnellate a pieno carico** che, allineati insieme, possono fare il giro della terra per ben sette volte. **Quasi 1,4 miliardi di ettari di superficie agricola mondiale** vengono usati per produrre cibo che poi non viene utilizzato. Tutto questo, mentre **oltre 800 milioni di persone vivono nell'emergenza alimentare.** Sono numeri impressionanti che devono farci riflettere ma soprattutto spingerci a reagire. Molto importante, in questo senso, il lavoro costante

di monitoraggio svolto dalla FAO per quantificare la perdita e lo spreco di cibo e fornire assistenza ai paesi che si adoperano per contrastarli».

I DATI INTERNAZIONALI: CROSS COUNTRY REPORT, IL G8 DELLO SPRECO DI WASTE WATCHER

L'indagine internazionale è stata condotta da Waste Watcher in 8 Paesi del mondo – Cina, Stati Uniti, Russia, Regno Unito, Canada, Germania, Spagna e Italia – con campione statistico di 8mila interviste. Waste Watcher ha affrontato con attenzione le **strategie antispreco messe in atto dai consumatori del pianeta**. A sorpresa, sulla tecnologia vince ancora la lista della spesa, insieme ad altri accorgimenti della vecchia economia domestica: dagli Stati Uniti alla Russia, passando per Canada, Italia, Spagna e Germania, il ricorso alle app salvacibo – alert sul proprio cibo in scadenza ai dispositivi di scambio o acquisto degli alimenti invenduti - resta **abitudine ristretta a non più del 9% della popolazione**. Per l'esattezza dal 3 al 7% in Italia, dal 4 al 9% in Spagna, dal 5 al 7% nel Regno Unito e in Canada, fino al 9% negli Stati Uniti e non più del 5% in Russia. Mentre sono i cinesi i più tecnologici del pianeta, in tema di prevenzione dello spreco alimentare: fino al 17% utilizzano app dedicate, in particolare per monitorare il cibo conservato a casa (17%), ma anche per catturare l'invenduto di negozi e ristoranti. «È un po' la rivincita dell'intelligenza "alimentare" dei consumatori – osserva l'agroeconomista **Andrea Segrè, fondatore del movimento e della campagna Spreco Zero - su quella "artificiale", o meglio tecnologica**. Che resta pur sempre una risorsa preziosa, ma se utilizzata meccanicamente non stimola l'impegno attivo del consumatore in chiave di prevenzione. Le soluzioni più rapide ed efficaci arrivano ancora dall'esperienza dell'economia domestica».

Fra le strategie antispreco nelle case prevale ancora il buon senso: se la classica lista della spesa viaggia oltre il 70% quasi ovunque – dall'Europa al Canada agli Stati Uniti, un po' peggio in Cina dove la utilizza solo 1 consumatore su 2 (49%) e in Russia solo il 54% - si privilegia l'attenzione a verificare e consumare prima i cibi a ridosso di scadenza (4 consumatori su 5 un po' ovunque), si pratica spesso il check di frigo, freezer e dispensa per avere la situazione sotto controllo – fra 7 e 8 cittadini su 10 ad ogni latitudine del pianeta – e ci si accerta di aver disposto in evidenza il cibo a ridosso di scadenza, attività che russi e spagnoli eseguono con grande attenzione (84% dei casi) ma anche gli italiani e gli inglesi (79%). **È pratica diffusa nei Paesi europei e anglofoni l'assaggio del cibo appena scaduto, per accertarsi se sia ancora consumabile prima di gettarlo**: ammettono di farlo soprattutto spagnoli, inglesi, tedeschi e canadesi (oltre 4 cittadini su 5), a ruota seguono Italia e Stati Uniti, meno convinti di questa pratica i cinesi, solo 1 cittadino su 2. Fra le strategie di approvvigionamento del cibo una linea comune sembra quella di privilegiare confezioni di piccolo formato: in media lo fanno 4 consumatori su 10 ad ogni latitudine. **E al ristorante, come ci comportiamo? Gli italiani e in generale i cittadini europei sembrano piuttosto timidi e impacciati, la 'doggy' o meglio 'family' bag è richiesta in media da 4 avventori su 10 che non riescono a consumare il pasto**. Un'abitudine che sembra invece consolidata negli Stati Uniti, dove la family bag è prassi per 3 consumatori su 4 (74%). Scendiamo al 68% in Canada, al 61% in Cina, al 37% in Russia e nel Regno Unito. E ancora: **a livello planetario, dove gli Stati Uniti sembrano essere i meno virtuosi con circa 1403 grammi di cibo gettato ogni settimana, lo spreco del cibo è certamente il primo nemico della dieta mediterranea: nella hit dei cibi più sprecati svetta la frutta fresca, con oltre 30 gr gettati a settimana un po' a tutte le latitudini del pianeta**. Ma in Russia è il pane l'alimento più sprecato e in Cina la verdura fresca, alimenti base della piramide mediterranea. Dopo la frutta fresca i prodotti più sprecati sono l'insalata (in Italia 22 grammi, nel Regno Unito 36 e negli Stati Uniti 41) e la verdura fresca, dai 25 grammi settimanali in Spagna ai 38 del Canada.

Puntando lo sguardo sulle tipologie "sprecone" spicca certamente la categoria dei single in Italia, vera maglia nera del fenomeno con il 50% in più di cibo sperperato – in particolare frutta e insalata - **rispetto alle famiglie numerose**, che anche in Cina e Stati Uniti risultano più virtuose. In Italia anche le famiglie senza figli risultano facili allo spreco della verdura fresca, in Spagna al contrario i single sembrano essere i più virtuosi, mentre a sprecare di più sono le famiglie numerose. Un dato in controtendenza rispetto agli altri Paesi. **In Canada, Cina e Stati Uniti si spreca per aver acquistato troppo e in generale, in tutti i Paesi a prescindere dalle abitudini alimentari e dalle differenze culturali, uno dei motivi principali di spreco continua a essere la scarsa attenzione a quanto abbiamo già acquistato e stiamo conservando a casa. Semplicemente, ce ne dimentichiamo**. Se i cinesi sono gli unici a prospettare soluzioni drastiche come la tassazione dello spreco alimentare, la richiesta di **etichette più chiare e informative apposte sugli alimenti è considerata uno strumento importante dai cittadini di tutti i Paesi**: 6 su 10 negli Stati Uniti e 8 su 10 in Italia, Russia e Canada. Così come tutti i cittadini chiedono ai governi di fornire maggiore **informazione ai cittadini sulle conseguenze ambientali ed economiche dello**

spreco, a partire dalle scuole: l'Italia è una punta avanzata con l'86% di cittadini che chiedono l'educazione alimentare dai banchi di scuola.

5 FEBBRAIO 2022, 9ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE



One health, one earth. Stop food waste è il tema della 9ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domani, sabato 5 febbraio. Gli eventi ufficiali di oggi, venerdì 4 febbraio, sono promossi per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio della Commissione Europea, dei Ministeri della Transizione Ecologica e degli Affari Esteri, di RAI per il Sociale. A Roma nello Spazio Europa – sede di

Rappresentanza Permanente della Commissione Europea si è parlato di prevenzione e riduzione degli sprechi come elemento chiave a presidio della salute dell'uomo e dell'ambiente: sono intervenuti il fondatore della giornata, l'accademico e agroeconomista **Andrea Segrè**, la Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale **Marina Sereni**, il Sottosegretario al Ministero della Transizione Ecologica **Vannia Gava**, il Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea **Antonio Parenti**, il vicedirettore FAO **Maurizio Martina**. I Report dell'Osservatorio Waste Watcher International sono stati illustrati dal Direttore Scientifico Ipsos **Enzo Risso** con i coordinatori del "Caso Italia" **Luca Falasconi** e "Cross Country Report" **Matteo Vittuari**, entrambi docenti all'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari. Si è parlato anche delle Buone Pratiche che nascono dall'analisi delle abitudini alimentari degli italiani: con gli Ambasciatori di Buone Pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e lo scrittore e giornalista **Massimo Cirri**, sono intervenuti stamane **Serena Rossetto**, Responsabile Ambiente e Sostenibilità, Direzione RAI per il Sociale e lo chef stellato **Moreno Cedroni**. Le Buone Pratiche delle aziende e della società civile sono state illustrate da **Andrea Briganti**, Founder Thinkabout, **Gabriele Longanesi**, Fondatore Natura Nuova, **Gian Luca Galletti**, Presidente del Comitato Sostenibilità Emil Banca, **Giuseppe Zuliani**, Direttore Customer Marketing e Comunicazione Conad, **Paolo Pasini**, Responsabile delle relazioni istituzionali Unitec e **Antonino Salvia**, Direttore Sanitario Fondazione Santa Lucia IRCCS.

La Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ricorre dal 2014 quando, su iniziativa del fondatore prof. Andrea Segrè, coordinatore Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS) del Ministero dell'Ambiente, furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana. Dal 2014 ad oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è stata inserita stabilmente nella Campagna Spreco Zero, con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica italiana su una questione centrale del nostro tempo.

La registrazione del Forum è disponibile al link: <https://www.youtube.com/watch?v=kXt6UOnUSpo>

Info www.sprecozero.it

Richieste dati/interviste

PRESS: Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com

cell. 3922067895 - 3490671710