

# ZERO WASTE, ZERO HUNGER

## Growing best practices

### Spreco Zero, Fame Zero: coltivare le buone pratiche

Lunedì 4 febbraio 2019

In collaborazione con



Food and Agriculture Organization of the United Nations

Roma, Sede FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Iran Room

**PROGRAMMA**  
ore 10.00

**Inaugurazione della mostra**  
"Primo non sprecare, secondo Altan"

Lo spreco formato vignetta, le tavole del Maestro della satira dedicate agli sprechi alimentari e idrici.

ore 10.30

**Growing best practices / Coltivare buone pratiche**

Enti pubblici, aziende, scuole, cittadini a cura del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar 2019 della Sostenibilità

CONDUCE

**Massimo Cirri**, Radio2 Rai Caterpillar

INTRODUCONO

**Andrea Segrè**, presidente Last Minute Market e fondatore campagna Spreco Zero

**Luca Falasconi**, coordinatore 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare

INTERVENTI

**Stili di vita sostenibili, parlare ai cittadini**

**Mariaelena Mililli**, Assessore all'Ambiente del Comune di Maranello (MO), Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Enti pubblici

**L'innovazione tecnologica al servizio della sostenibilità e della prevenzione degli sprechi**

**Alessandro Magnoni**, Direttore Comunicazione e Relazioni Istituzionali, Whirlpool EMEA

**Innovazione tecnologica per un sistema alimentare più sostenibile attraverso la filiera dei mangimi**

**Valentina Massa**, Managing Director Dalma Mangimi

**Natura Nuova. Nuova vita alla frutta**

**Gabriele Longanesi**, presidente Natura Nuova

**Prevenire lo spreco alimentare nella produzione: il caso dell'ortofrutta**

**Paolo Pasini**, Relazioni istituzionali Unitec

**Cartone Attivo di Bestack: un contributo alla lotta allo spreco in ortofrutta**

**Claudio Dall'Agata**, Direttore Generale Consorzio Bestack



## GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

### 5 FEBBRAIO

### INVITO

**UBO-app: l'antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare**  
**Barbara Minati**, Regione Piemonte, progetto "Una Buona Occasione"

**Ristorazione scolastica: prevenire lo spreco, ridurre l'impronta ambientale**  
**Francesco Malaguti**, presidente Casmt

**Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare**  
**Mariateresa Mascellaro**, docente di scienze e biologia nutrizionista IISS "Pacinotti-Fermi" di Taranto

ore 12.00  
**Waste Watcher 2019: anteprima dei nuovi dati dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani.**

Powered by Last Minute Market / Swg

**Maurizio Pessato**, presidente Swg

**Andrea Segrè**, fondatore Osservatorio Waste Watcher, ordinario di Politica Agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna

**Luca Falasconi**, Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari

**Premio Vivere a Spreco Zero 2019**  
anticipazioni sulla call della 6ª edizione

INTERVIENE

**Roberto Giovannini**, La Stampa – Tuttogreen

ore 13.00

**Centogrammi, misuriamo il nostro QWaste**  
Dalla campagna Spreco Zero la video installazione per misurare il nostro quoziente di spreco. Un progetto del videoartista **Paolo Scoppola**.

Per la Giornata del 4 febbraio iscrizione obbligatoria sul sito [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it) entro giovedì 31 gennaio

In collaborazione con

Media partner



# PRIMO NON SPRECARRE

## Alimentare il valore del cibo

Martedì 5 febbraio 2019

In collaborazione con



Roma, sede Enpam  
Piazza V. Emanuele II, 78

**PROGRAMMA**  
ore 10.30

**EDUCAZIONE ALIMENTARE: Spreco Zero, un gioco da ragazzi**

Conversazione con gli studenti

INTERVENTI

**Alberto Olivetti**, presidente Fondazione Enpam

**Andrea Segrè**, presidente Last Minute Market e fondatore campagna Spreco Zero

**Luca Falasconi**, coordinatore della 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco

**Lidia Borzi**, presidente Acli Roma

ANIMAZIONI A CURA DI

**Acli Punto&Virgola**

Dimostrazione di buone pratiche per prevenire lo spreco alimentare.

ore 12.00

**SHARING FOOD: buone pratiche antispreco in cucina. L'insalata russa della generazione Z, degustazione**

Gli studenti dell'**Istituto alberghiero Gioberti** di Roma realizzano in diretta un piatto con ingredienti di recupero dalle eccedenze

INGRESSO LIBERO

Evento in collaborazione con



CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



60sei ZERO



MINISTERO DELL'AMBIENTE ED ELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



NON SI SA MAI CHE CI SIA QUALCHE OFFERTINA

16 MILA LITRI D'ACQUA PER FARE UNA BISTECCA!

BOVINI IRRESPONSABILI.



La **Giornata nazionale di Prevenzione** dello spreco alimentare è stata ideata ed istituita dal **Ministero dell'Ambiente** in collaborazione con la campagna **Spreco Zero** e **Università di Bologna** – Distal nel 2014, quando fu celebrata per la prima volta.

In quell'occasione, per iniziativa dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, coordinatore **Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare** (PINPAS), furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana.

Dal 2014 ad oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo anche attraverso la diffusione di nuovi dati da parte dell'**Osservatorio nazionale Waste Watcher**, fondato da **Last Minute Market** con **Swg**.

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



Osservatorio  
sugli SPRECHI  
ALIMENTARI DOMESTICI  
delle FAMIGLIE ITALIANE  
*2019*



# Waste Watcher 2019

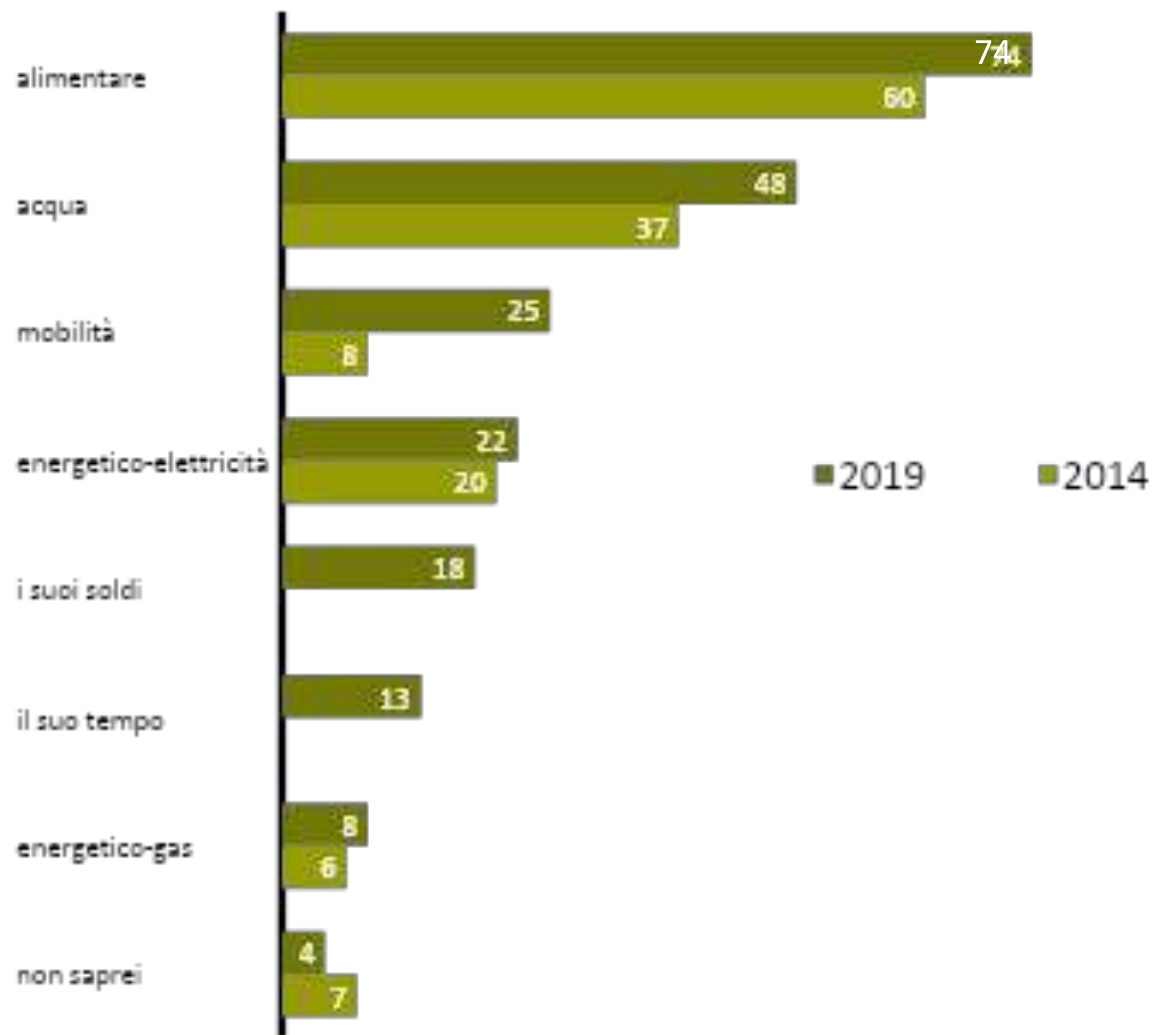
L'OSSERVATORIO WASTE WATCHER prosegue il percorso ampio e articolato di studi e interventi, distribuiti nel tempo sullo spreco alimentare domestico, sulle sue cause e sull'impatto economico; si propone di diffondere conoscenza e cultura sul tema, che ha rappresentato un fattivo sostegno, tra l'altro, dell'evento e degli obiettivi di EXPO 2015. Si parte dalla convinzione che, prima di incrementare ulteriormente la produzione alimentare mondiale, debba essere promossa un'azione di riduzione e prevenzione delle perdite e sprechi di cibo.

## WASTE WATCHER E LA CARTA DI MILANO

*“Siamo tutti responsabili della custodia della terra, della tutela del territorio e del suo valore ambientale” con il fine di “Salvaguardare il futuro del pianeta e il diritto delle generazioni future del mondo intero a vivere esistenze prospere e appaganti [...]”. Per raggiungere tali obiettivi è tra l'altro necessario “Consumare solo le quantità di cibo sufficienti al fabbisogno, assicurandoci che il cibo sia consumato prima che deperisca, donato qualora in eccesso e conservato in modo tale che non si deteriori; evitare lo spreco di acqua in tutte le attività quotidiane, domestiche e produttive;” ecco una delle strade che la **Carta di Milano** indica, per il prossimo futuro, a tutti noi consumatori.*

# I settori dello spreco – trend percettivo

In quali dei seguenti ambiti lei ritiene di sprecare di più:



# Le abitudini quotidiane

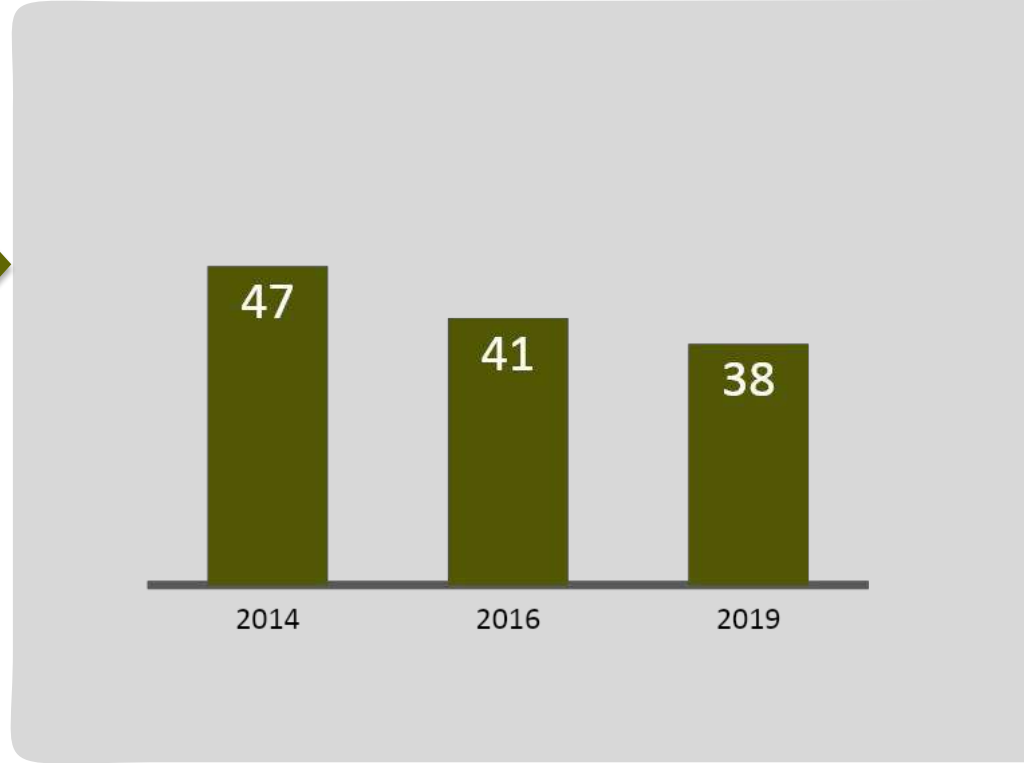
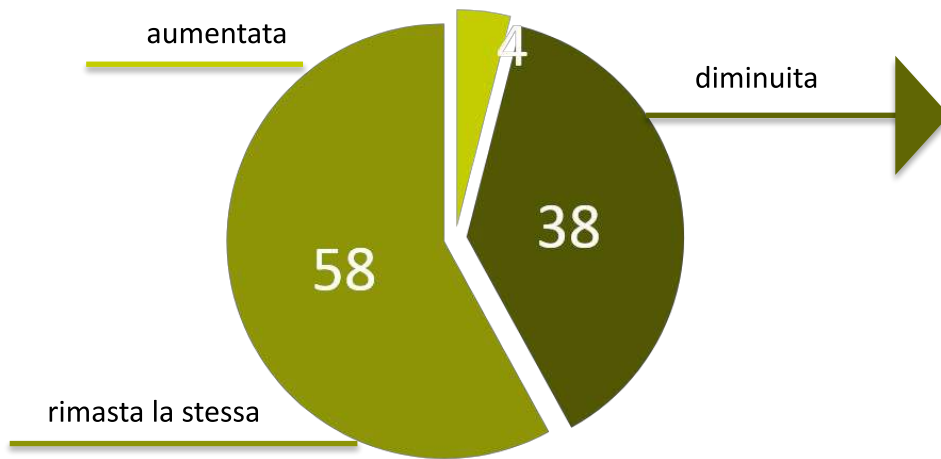
*Dove fa/fate la spesa abitualmente/più spesso?*





# La percezione dello spreco

Rispetto a due anni fa la quantità di cibo che acquista ma non consuma è:



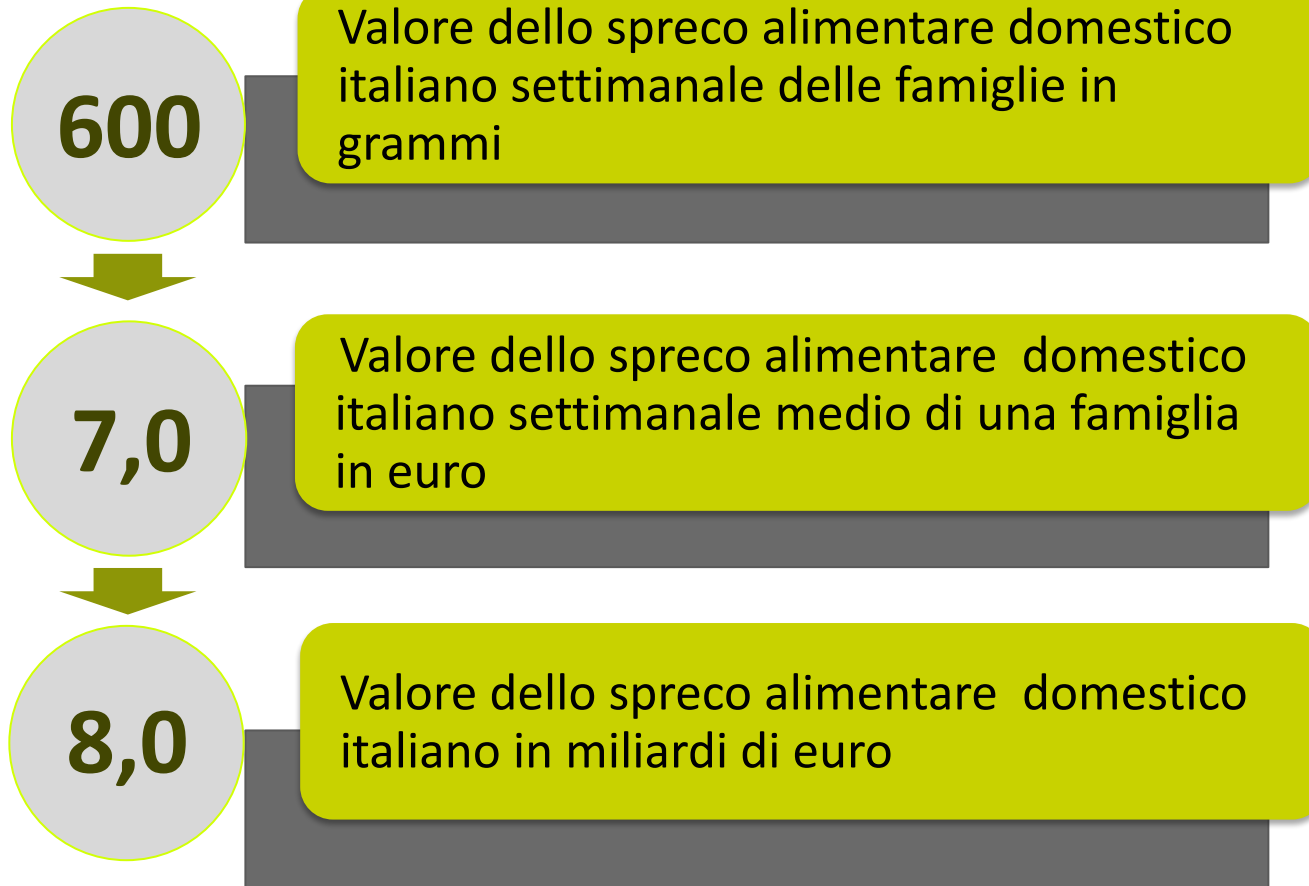
# La frequenza dello spreco alimentare

Quanto spesso le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più buono?



# Le quantità percepite dello spreco alimentare - 2019

## VALORI DELLO SPRECO MEDIO





# L'attenzione per ridurre lo spreco alimentare

In sintesi per ridurre gli sprechi alimentari a cosa dovrebbe prestare attenzione chi si occupa della casa e della spesa e quali comportamenti dovrebbe attuare. (% di del tutto accordo)



# Nota informativa



L'indagine è stata condotta nei giorni dal 14 al 18 gennaio 2019 su un campione composto da 1500 soggetti stratificato per quote in base ai seguenti parametri:

- sesso
- età
- macro-area di residenza
- ampiezza del comune di residenza.

L'indagine è stata condotta con tecnica online CAWI.

I metodi utilizzati per l'individuazione delle unità finali sono di tipo casuale, come per i campioni probabilistici. Tutti i parametri sono uniformati ai più recenti dati forniti dall'ISTAT. I dati sono stati ponderati al fine di garantire la rappresentatività rispetto ai parametri di sesso, età, macro-area di residenza e ampiezza demografica.





### Waste Watcher

Ufficio Stampa volpe&sain

[ufficiostampa@volpesain.com](mailto:ufficiostampa@volpesain.com)

tel. +39 3922067895

+39 3356023988

