

SORMANI GREEN



**Milano, giovedì 15 giugno
Biblioteca Sormani, ore 18**



Andrea Segrè, Jacopo Giliberto
LO SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA E NEL MONDO



Nell'ambito di *Sormani Green / Sormani d'Estate*, la rassegna dedicata alla sostenibilità ambientale promossa dalla Biblioteca Sormani di Milano nella Corte d'Onore del suo Palazzo, appuntamento con la presentazione del saggio *Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo. Quanto, cosa e perché* (Castelvecchi 2023), firmato dall'economista **Andrea Segrè** con il direttore Ipsos **Enzo Rizzo**. Sarà l'occasione per sfogliare insieme, e per la prima volta a Milano, un'indagine che fa luce sulle abitudini alimentari e di consumo dei cittadini di Italia e di altri 11 Paesi e sulle cause dello spreco alimentare a livello domestico, individuando le principali azioni, pubbliche e private, necessarie per contrastarlo e arginare il conseguente impatto ambientale, sociale ed economico. L'autore, Andrea Segrè, dialogherà con il giornalista Jacopo Giliberto dei temi del libro ma anche di altre ricerche e strategie di sostenibilità elaborate nelle ultime stagioni, a partire dai concetti di cittadinanza alimentare e di "*ius cibi*", diritto al cibo.



In Italia sprechiamo in media 524,1 grammi pro capite per settimana, circa 75 grammi di cibo ogni giorno. Nelle case del Sudafrica e del Giappone si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), ma **su una cosa tutti i consumatori di tutto il mondo sembrano allineati: alla luce dell'ultimissima indagine dell'Osservatorio Waste Watcher International, tutti manifestano una decisa preferenza per le etichette Nutrinform** (il sistema a batteria, proposte dall'Italia) anziché le etichette Nutriscore, il discusso sistema a semaforo proposto dalla Francia. **L'indagine è stata condotta analizzando le risposte dei consumatori di 9 Paesi nel mondo: Stati Uniti, Brasile, Giappone, Sudafrica, Regno Unito, Germania, Spagna, Francia e Italia:** un riscontro che potrebbe **guidare le istituzioni nelle decisioni da prendere ormai a breve** per la creazione di una regolamentazione armoniosa all'interno dell'Unione Europea in tema di **etichette nutrizionali fronte pacco**.

Elaborato in sinergia con la FAO, con l'introduzione del chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen e la postfazione di Maurizio Martina, vice Direttore Generale Aggiunto FAO, **il libro apre un interrogativo urgente sulla reale possibilità di invertire la tendenza degli sprechi del cibo a libello personale, familiare, locale e globale, investigando gli strumenti utili a misurare gli eventuali progressi, personali e globali, primo fra tutti la nuova app Sprecometro**. Nel libro sono numerosi i dati dell'Osservatorio Waste Watcher International, che da dieci anni predispose monitoraggi aggiornati sugli sprechi alimentari in Italia e anche nel mondo, tracciando i comportamenti e le abitudini di acquisto e fruizione del cibo dei consumatori ad ogni

latitudine del pianeta. Un libro, quindi, che si configura come **il più aggiornato Atlante dello spreco alimentare in Italia e nel mondo** e individua le principali azioni, pubbliche e private, necessarie per contrastarlo e arginare il conseguente impatto ambientale, sociale ed economico. Hanno portato il loro contributo al libro i ricercatori **Luca Falasconi** ("Il caso Italia"), **Matteo Vittuari** (Cross Country report) e **Barbara Toci** (compostamenti post-pandemia). Il saggio indica la via maestra di un **Global Recovery Food**, individuato come strategia internazionale a tre livelli: migliorare l'efficienza del sistema agroalimentare per ridurre l'impatto ambientale anche grazie alla riduzione di perdite agricole e sprechi alimentari (asse della sostenibilità); incrementare il recupero delle eccedenze a fini caritativi laddove il costo del recupero lo renda giustificabile (asse della solidarietà); promuovere attraverso l'educazione alimentare e ambientale l'adozione di diete alimentari salutari (asse della salute). Un sistema che deve poggiare sullo stimolo di comportamenti virtuosi e sobri nella vita quotidiana delle famiglie.

ANDREA SEGRÈ. Professore di Politica agraria internazionale e comparata e di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, fondatore di Last Minute Market, impresa sociale e *spin off* accademico, ideatore della campagna Spreco Zero, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, è autore di *Le parole del nostro tempo* (con il cardinale Matteo Zuppi - EDB, 2020), *...E poi? Scegliere il futuro* (con Ilaria Pertot - Edizioni Ambiente, 2021) e *D(i)ritto al cibo* (Scienza Express, 2022). Con Castelveccchi ha pubblicato *L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare* (a cura di Davide Girardi, 2022). Andrea Segrè ha affrontato il tema dello spreco alimentare pionieristicamente nell'ultimo ventennio, in un lungo, intenso e appassionato impegno che ha portato a conquiste storiche in Italia - come la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, dal 2014 data strategica nel calendario dei cittadini e delle realtà che operano nella filiera agroalimentare - e come il Premio Vivere a spreco zero, che festeggia nel 2022 i suoi primi dieci anni e promuove le buone pratiche nel quotidiano di ciascuno.

PRESS studio Vuesse&c

Daniela Volpe, Alessia Petrilli ufficiostampa@volpesain.com