



“SPRECOMETRO CHALLENGE: CHI MENO SPRECA, PIU’ DONA”

Si è conclusa la 1^a edizione del contest che ha visto in gara i gruppi della innovativa App Sprecometro, progettata per monitorare il proprio impatto ambientale (spreco cibo/acqua + emissioni).



IL GRUPPO ROTARY CLUB BOLOGNA-OVEST HA VINTO CON UNA RIDUZIONE DEL 58% DELLO SPRECO ALIMENTARE IN 8 MESI, DIMOSTRANDO CHE LA SFIDA DI

AGENDA ONU 2030 PER DIMEZZARE IL FOOD WASTE AD OGNI LIVELLO – CASE, COMMERCIO, RISTORAZIONE - È ALLA PORTATA DI TUTTI!



LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE SI È SVOLTA NELLA SEDE DELLE CUCINE POPOLARI DI BOLOGNA, BENEFICIARIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI MESSI IN PALIO DA CONAPI-MIELIZIA E DONATI DAL ROTARY. ALL’EVENTO, CON IL DIRETTORE SCIENTIFICO DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO - WASTE WATCHER ANDREA SEGRÈ, HA PARTECIPATO ANCHE L’ASSESSORE DANIELE ARA DEL COMUNE DI BOLOGNA.

La Challenge di Sprecometro riparte verso il prossimo traguardo, nel 2024: i gruppi più attivi e meno “spreconi” - fra Comuni, Associazioni, Imprese, Scuole - verranno premiati e potranno destinare la vincita ad enti caritativi del loro territorio.

BOLOGNA, 23 ottobre – Va al Rotary Club Bologna Ovest la prima premiazione di “Sprecometro challenge. Chi meno spreca più dona”, per il gruppo più virtuoso fra quelli iscritti all’ app lanciata lo scorso 5 febbraio in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, forte di oltre 10.500 cittadini iscritti con più di 100 gruppi attivati fra Comuni, scuole, associazioni, famiglie non solo in Italia ma anche in Danimarca e Stati Uniti. Il gruppo del Rotary si era costituito lanciando un’avvincente sfida fra i suoi soci, per ridurre lo spreco alimentare domestico e, così facendo, anche l’impronta idrica e carbonica e risparmiare soldi: decisamente straordinario il risultato raggiunto, con il taglio del 58% dello spreco di cibo nell’arco di circa 9 mesi. I primi due classificati del gruppo Rotary Club Bologna Ovest - Nadia Sinigaglia ed Elia Antonacci – hanno deciso di donare alle Cucine popolari di Bologna, realtà di riferimento per la solidarietà alimentare quotidiana ai cittadini che non hanno accesso al cibo, i prodotti alimentari messi in palio per il contest da Conapi-Mielizia: biscotti, miele, composte di frutta. All’evento di premiazione, la prima di una serie che premierà periodicamente i Gruppi più attivi in Italia, hanno preso parte, con il direttore scientifico dell’Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero Andrea Segrè, Consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le Politiche alimentari urbane e metropolitane, anche l’Assessore all’Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna Daniele Ara, il presidente di Conapi-Mielizia Giorgio Baracani e il fondatore delle Cucine Popolari Roberto Morgantini. La cerimonia si è svolta nella sede delle Cucine Popolari di Bologna.

La Challenge di Sprecometro riparte verso il prossimo traguardo, nel 2024 e coinvolgerà i gruppi più attivi fra gli utenti dello Sprecometro in una sfida che contribuisce a ridurre gli sprechi di cibo, acqua e CO2 equivalente aiutando nel contempo chi ha bisogno. **La prossima challenge avrà durata di 4 mesi** e si chiuderà nella primavera 2024 con la proclamazione del nuovo gruppo “supervirtuoso” di Sprecometro. **La app è scaricabile sempre gratuitamente, info sprecometro.it**

«Chi meno spreca più dona a chi ha bisogno grazie allo Sprecometro – ha dichiarato Andrea Segrè - testimonia l’impegno di Bologna nell’attivare politiche alimentari focalizzate sulle necessità del nostro tempo: aiutare chi vive in povertà alimentare. Traguardo di questa azione è il riconoscimento dello ius cibi, inteso come diritto al cibo e quindi a un’alimentazione adeguata, nutriente, compatibile culturalmente». «Oggi abbiamo dimostrato che qualità degli alimenti, solidarietà e diritto al cibo si possono coniugare», ha dichiarato l’Assessore del Comune di Bologna Daniele Ara, mentre Roberto Morgantini si augura che ci saranno «mille di queste iniziative perché fanno pensare che un altro mondo è possibile: non sprecare gli alimenti significa non sprecare le persone». «Contenti di esserci e aver donato i prodotti delle api, che per definizione sono a spreco zero», ha sottolineato Giorgio Baracani, dg Conapi, in conclusione della cerimonia.

Sprecometro è un app scaricabile gratuitamente, sviluppata sotto la direzione scientifica di Andrea Segrè, professore ordinario di Economia circolare all’Università di Bologna, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari e di Last Minute Market (LMM). Il risultato ottenuto in meno di un anno dal Gruppo Rotary Club Bologna Ovest, con la riduzione del 58% del cibo sprecato, implica notevoli benefici economici ed ecologici: in particolare la diminuzione dell’impronta economica del 68%, dell’impronta carbonica del 72% e dell’impronta idrica del 90%. I contenuti della app Sprecometro, sviluppati con Slow Food e Smartfood (il programma dei nutrizionisti dell’Istituto Europeo di Oncologia di Milano) aiutano gli utilizzatori ad acquisire consapevolezza e ad adottare una dieta sana. La app Sprecometro continua dunque ad impegnarsi nella promozione di una cultura alimentare sostenibile, ispirando i cittadini a ridurre lo spreco e a contribuire alla protezione dell’ambiente e al risparmio economico. Con “Sprecometro challenge: chi meno spreca più dona”: lo Sprecometro vuole riconoscere e valorizzare chi si distingue per il proprio impegno nel promuovere pratiche sostenibili. Attraverso un innovativo sistema di premi, l’app incoraggia gli utenti a imparare e adottare le migliori pratiche per ridurre lo spreco alimentare. I virtuosi utenti che conquistano la vetta della classifica ottengono l’opportunità di donare prodotti alimentari, gentilmente offerti da aziende partner, a enti caritativi che si dedicano ad assistere le persone bisognose di cibo. In poche parole, il comportamento virtuoso di chi combatte lo spreco alimentare va a vantaggio di coloro che necessitano di sostegno alimentare. Questa iniziativa dimostra come la comunità possa unirsi per affrontare sfide complesse come la sicurezza alimentare. Sprecometro continua a crescere e ispirare individui a fare la differenza attraverso azioni quotidiane.

Info: www.sprecozero.it

PRESS: Vuesse&c.ufficiostampa@volpesain.com