



DI PARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AGRO-ALIMENTARI

## **AMBIENTE: INVITO, ROMA**

**Domani, GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE 2023**

IN OCCASIONE DELLA 4<sup>A</sup> GIORNATA MONDIALE  
DI CONSAPEVOLEZZA SULLE PERDITE E GLI SPRECHI ALIMENTARI  
**29 SETTEMBRE 2023**

arrivano i **dati** del **World FoodWaste Report 2023**  
dell'Osservatorio Waste Watcher International

Un monitoraggio sui cittadini di 8 Paesi del mondo -Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan- per incrociare le abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare: uno sguardo a 360 gradi fra cibo e sostenibilità, nelle famiglie e fra i consumatori del pianeta.

28 SETTEMBRE 2023 - ORE 11.30  
ROMA - SPAZIO EUROPA  
GESTITO DALL'UFFICIO DEL PARLAMENTO  
EUROPEO IN ITALIA E DALLA RAPPRESENTANZA  
IN ITALIA DELLA COMMISSIONE EUROPEA

2023 CROSS COUNTRY REPORT  
WASTE WATCHER  
INTERNATIONAL OBSERVATORY

The poster features a silhouette of a person looking through a telescope at a globe. At the bottom, there is a row of logos including 'SPRECO ZERO 2023', 'PRIMO VIVERE A SPRECO ZERO 2023', 'SPRECOMETER WASTEMETER', 'WASTE WATCHER', 'lm', 'UNIVERSITÀ DI ROMA', and 'Ipsos'.

29 settembre, Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari. È la 4<sup>a</sup> edizione di una call to action globale per la riduzione e prevenzione dello spreco del cibo, dai campi alle tavole. Anche quest'anno la campagna Spreco Zero promuove un evento per la sensibilizzazione di tutti: cittadini, imprese, enti pubblici. Appuntamento domani, giovedì 28 settembre, nello Spazio Europa del Parlamento e

**della Commissione Europea, a Roma dalle ore 11.30. Interverrà, fra gli altri, il Chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen. Partecipa anche tu: in presenza o in streaming sul canale youtube spreco zero. Ti aspettiamo! La partecipazione è libera e gratuita previa iscrizione inviando una mail a: [sprecozero@lastminutemarket.it](mailto:sprecozero@lastminutemarket.it)**

## **PROGRAMMA**

### **WASTE WATCHER INTERNATIONAL**

#### **Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità**

#### ***11.30 Saluti istituzionali***

**Antonio Parenti**, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea  
**Fabrizio Spada**, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia  
**Bruno Archi**, Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite in Roma

#### ***Introduce e coordina***

**Andrea Segrè**, Università di Bologna, Direttore scientifico Waste Watcher International Observatory

#### ***Presentazione dei rapporti 2023***

**Filippo Pini**, **Matteo Vittuari**, Università di Bologna, WWI  
**Barbara Toci**, **Enzo Risso**, IPSOS  
**Luca Falasconi**, Università di Bologna, WWI

#### ***Keynote***

**Maximo Torero Cuellen**, Chief Economist FAO

#### ***Ne discutono***

**Stefano Gatti**, Inviato speciale per la sicurezza alimentare, Ministero degli Affari Esteri  
**Ramazan Nabiyeu**, Head of the Food Safety Department of the Food Safety Agency of the Republic of Azerbaijan  
**Lino Stoppani**, Vicepresidente vicario Confcommercio  
**Paolo Mascarino**, Presidente Federalimentare  
**Mauro Luseti**, Presidente Conad Consorzio Nazionale  
**Massimiliano Giansanti**, Coordinatore Nazionale Agrinsieme  
**Cristiano Fini**, Presidente Nazionale Cia-Agricoltori Italiani  
**Maurizio Martina**, Vice Direttore Generale Aggiunto FAO

#### ***Premio vivere a Spreco Zero – anteprima***

**Premio speciale “Enti Pubblici”** +: assegnato da **Gian Luca Galletti**, Presidente Emil Banca

**Premio per la Categoria a**: Campagna BIS, raddoppia il gusto, azzera lo spreco  
Interviene: **Veronica Nicotra**, Segretario Generale ANCI

**Premio Ambasciatore Buone Pratiche 2023** :

L'Ambasciatore Buone Pratiche **Andrea Maggi**, insegnante e scrittore, consegna il riconoscimento all'Azienda Agricola Nonno Andrea  
Interviene: **Carlo Giustini**, Marketing e comunicazione Azienda Agricola Nonno Andrea

13.30-14.30

*Pranzo con i giovani ricercatori*

**Vetrina Progetti Spreco** Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Università di Bologna

ONFOODS: **Matteo Masotti**, HEU FOLOU: **Anna Niero**, HEU BREADCRUMB: **Caterina Rettore**,

LARISO: **Mara Petruzzelli**, HEU CHORIZO: **Filippo Pini**, HEU ENFASYS: **Camilla Sgroi**, H2020 FOODE: **Valeria Musso**, HEU CARINA: **Simone Amadori**, HEU FOODCOST: **Valentina Guerrieri**.

14.30-17.00

**Sprecometro**

**Lucilla Titta**, ricercatrice nutrizionista Istituto Europeo di Oncologia

**Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia

**Nicoletta Maffini**, Direttore Generale Conapi-Mielizia

**Buone pratiche Spreco Zero**

**Roberto Natale**, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG

**Simona Fontana**, Responsabile Centro Studi per l'Economia Circolare Conai

**Paolo Cristofori**, Direttore Generale Fruttage

**Marina Fridel**, Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare Regione Emilia-Romagna

**Premio vivere a Spreco Zero**

**Categoria Saggistica, Pagine di Sostenibilità:**

Premio per la Categoria a: **Gaël Giraud**, autore de "La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile", (Libreria Editrice Vaticana)

Interviene **Daniele Ara**, Coordinatore Rete SprecoZero.net

**Categoria Biodiversità:** consegnato da **Gabriele Longanesi**, Amministratore Delegato Natura Nuova

Premio per la Categoria a: Progetto Biodiversi

Interviene: **Vincenzo Linarello**, Presidente Consorzio GOEL

**Categoria Acqua:** consegnato da **Giovanni Tamburini**, Vice Presidente COPROB-Italia  
Zuccheri Premio per la Categoria VALUE CE-IN Interviene: **Luigi Petta**, Responsabile Laboratorio Tecnologie per l'uso e la gestione efficiente di acqua e reflui ENEA

**Categoria Produzione Ortofrutticola:** consegnato da **Paolo Pasini**, Responsabile Relazioni Istituzionali Unitec Premio per la Categoria a: dott. Nicola Coniglio Srl Interviene: **Giuseppe Petrelli**, Responsabile Qualità dott. Nicola Coniglio Srl

**La partecipazione è libera e gratuita previa iscrizione obbligatoria. Per info e iscrizioni inviare una mail a: [sprecozero@lastminutemarket.it](mailto:sprecozero@lastminutemarket.it)**

**INTRODUCE e COORDINA**

Andrea Segrè, Professore Università di Bologna, Direttore scientifico Waste Watcher International Observatory

**ISCRIZIONI STAMPA ALL'EVENTO RISPONDENDO ALLA PRESENTE EMAIL E CONFERMANDO LA PROPRIA PARTECIPAZIONE.**

**Waste Watcher International, World FoodWaste Report 2023**

**RICHIESTE DATI/INTERVISTE**

**Press Studio Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com**



## **RICERCATORI PER LA SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE: DOMANI A ROMA LA VETRINA DEL DISTAL / UNIVERSITÀ DI BOLOGNA.**

Sessanta minuti per approfondire le buone pratiche di sostenibilità agroalimentare: domani, nello Spazio Europa fra le 13.30 e le 14.30 nell'ambito degli eventi della campagna Spreco Zero, appuntamento con la Vetrina dei Ricercatori del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna. Nove relatori si alterneranno per approfondire temi di riferimento, come: la promozione di sistemi produttivi sostenibili e diete salutari, la minimizzazione delle emissioni ambientali, la ripartizione equa del valore del cibo, la riduzione di perdite e sprechi: tutti inseriti fra i principali obiettivi dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. I giovani ricercatori del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna racconteranno queste sfide attraverso le ricerche in atto nell'ambito dello Spoke 7 del progetto ONFOODS finanziato dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, e di progetti europei e regionali finalizzati alla quantificazione delle perdite (HE FOLOU), all'identificazione di interventi di mercato per la riduzione di perdite e sprechi nel settore ortofrutticolo (HE BREADCRUMB), alla riduzione degli sprechi e alla promozione di comportamenti alimentari salutari nella ristorazione scolastica (LARISO), alla comprensione del ruolo delle norme sociali per la prevenzione degli sprechi (HE CHORIZO), alla definizione di strategie aziendali a supporto della transizione sostenibile per gli agricoltori (HE ENFASYS), alla misurazione della sostenibilità nei sistemi agroalimentari locali (H2020 FOODE), allo sviluppo di metodologie per la misurazione della sostenibilità integrata nei sistemi produttivi (HE

CARINA) e all'internalizzazione dei costi ambientali e sociali nel valore del cibo (HE FOODCOST). Le relazioni saranno tenute dai ricercatori Distal **Matteo Masotti, Anna Niero, Caterina Rettore, Mara Petruzzelli, Filippo Pini, Camilla SgROI, Valeria Musso, Simone Amadori, Valentina Guerrieri.**