



make the difference
Stop #foodwaste

MAKE THE DIFFERENCE, LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2024!

È L'11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE. TANTI TESTIMONIAL SI MOBILITERANO: LA CHEF CRISTINA BOWERMAN CON IL SUO #NOWASTE SHOWCOOKING E IL 'PROF.' DELLA TV ITALIANA ANDREA MAGGI. CON I DUE AMBASCIATORI DI BUONE PRATICHE INTERVERRANNO ANCHE IL FONDATORE SPRECO ZERO, ANDREA SEGRÈ E IL DIRETTORE GENERALE AGGIUNTO FAO MAURIZIO MARTINA.



make the difference
Stop #foodwaste

DIRETTA STREAMING DALLE 11.30 SUL CANALE YOUTUBE SPRECO ZERO, ATTENZIONE PUNTATA SUI DATI WASTE WATCHER 2024 E - NELLE SETTIMANE DELLE PROTESTE DEGLI AGRICOLTORI - SUGLI STATI GENERALI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA: AGLI EVENTI DELLA GIORNATA ANTISPRECO INTERVERRANNO MOLTI VERTICI DELLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE AGRICOLA NAZIONALE.

ROMA – “Make the difference. Stop #foodwaste” è il tema della 11ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario lunedì 5 febbraio 2024: per ricordare la necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane. L'appuntamento con gli eventi ufficiali è fissato a Roma, lunedì 5 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea (via IV

Novembre, 149). L'iniziativa è come sempre promossa dalla campagna **Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, del Ministero degli Affari Esteri e dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità. Sarà possibile seguire dal vivo e **in streaming gli eventi sul canale youtube Spreco Zero, dalle 11.30.**

#Spreco zero è anche sinonimo di creatività: lunedì alle 13 si preannuncia imperdibile il #nowaste showcooking della chef Cristina Bowerman, l'Ambasciatrice di buone pratiche della Giornata antispreco: in diretta delizierà il pubblico con un piatto preparato live utilizzando molta fantasia e semplici ingredienti, che trovano una sfiziosa rigenerazione con ricette a prova di spreco. Subito dopo il passaggio di consegne con il **“prof.” Andrea Maggi**, Ambasciatore di buone pratiche 2023 e **“tutor” dei tanti studenti italiani impegnati nella Sprecometro Challenge per tutto l'anno scolastico.**

I lavori saranno introdotti dal saluto di Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, di Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, di Roberto Natale, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG e del Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna, Andrea Segrè. **Motore portante dell'evento del 5 febbraio sarà, dalle 12.15, il focus dedicato agli Stati Generali della Filiera Agroalimentare italiana: un panel che analizza l'impatto dello spreco alimentare in Italia, sul tema “Food waste Italy: dai campi alle case, lo spreco del cibo nella filiera agroalimentare italiana”.** Molti gli interventi già programmati: dalla FAO a CIA, da Confcommercio ad Agrinsieme, i vertici della filiera si confronteranno sui nuovi dati dello spreco in Italia, monitorati attraverso il Rapporto Waste Watcher 2024. Coordinati da **Andrea Segrè**, Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e Campagna pubblica Spreco Zero, intervengono fra gli altri: **Maurizio Martina**, Direttore Generale Aggiunto **FAO**; **Lino Stoppani**, vicepresidente vicario Confcommercio; **Paolo Masciarino**, Presidente Federalimentare; **Mauro Lusetti**, Presidente Conad Consorzio Nazionale; **Cristiano Fini**, Agrinsieme e Presidente Nazionale CIA Agricoltori Italiani. **Poco prima saranno approfonditi i dati del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del “Caso Italia” 2024**, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS. Lo illustreranno Luca Falasconi, Università di Bologna, WWI, Barbara Toci ed Enzo Rizzo Ipsos, mentre Matteo Vittuari, Università di Bologna, Università di Ada, WW illustrerà i dati del Cross Country Report 2023.

Ulteriore novità è **il lancio del nuovo Osservatorio Sprecometro sugli sprechi nella ristorazione e nelle mense scolastiche.** «Finalmente – spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher e Sprecometro - sarà possibile, **con una speciale funzione di Sprecometro, monitorare quanto cibo viene avanzato e gettato al ristorante, o quotidianamente nelle mense delle scuole.** Un passo importante per la sensibilizzazione dei cittadini nell'uso sistematico delle foodbag al ristorante, che vanno utilizzate senza nessun imbarazzo, così come per avviare sin dai banchi di scuola una svolta culturale in tema di educazione alimentare: il progetto Sprecometro, infatti, include contenuti formativi per adulti e studenti e permette di approfondire le proprie conoscenze in tema di alimentazione e prevenzione degli sprechi».

Info www.sprecozero.it

PRESS: Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com

cell. 3922067895 - 3490671710