

ONE HEALTH | ONE EARTH

STOP
FOOD
WASTE



5 FEBBRAIO 2023
10^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE



DOMANI, GIOVEDÌ 2 FEBBRAIO, A ROMA NELLO SPAZIO EUROPA – SEDE DI RAPPRESENTANZA PERMANENTE DELLA COMMISSIONE EUROPEA - DALLE 11.30 L'EVENTO DELLA 10^A GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE. GLI INTERVENTI IN APERTURA DEL MINISTRO DELL'UNIVERSITÀ E RICERCA ANNA MARIA BERNINI E DEL FONDATORE SPRECO ZERO ANDREA SEGRÈ, PER LA FAO IL VICE-DIRETTORE GENERALE MAURIZIO MARTINA.

ALLE 13 LA PRESENTAZIONE DEI DATI “IL CASO ITALIA” 2023: IL NUOVO RAPPORTO WASTE WATCHER INTERNATIONAL CON I NUMERI DELLO SPRECO NELLE CASE ITALIANE, MONITORATI A GENNAIO 2023, E L'INDAGINE SUGLI ITALIANI, I CONSUMI E IL CIBO DUE ANNI DOPO LA PANDEMIA.

ANDREA MAGGI, IL PROF. DEL COLLEGIO DI RAI2, INTERVERRÀ COME AMBASCIATORE DI BUONE PRATICHE 2023.

DALLE 15 IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2023: IL COMUNE DI GENOVA VINCE NELLA CATEGORIA ENTI PUBBLICI, PREMIO AZIENDE ALL'ASSISTENTE DIGITALE ITHANKS, PREMIO ASSOCIAZIONI ALLA RONDA DELLA CARITÀ DI FIRENZE, PREMIO SCUOLE ALL'ISTITUTO SECONDARIO DI AVIGLIANA D'ASTI.

DOMENICA 5 FEBBRAIO È LA DECIMA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE.

Andrea Maggi
INSEGNANTE E SCRITTORE

ROMA – Tutto è pronto per celebrare la 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio 2023. Gli eventi ufficiali sono in calendario domani, giovedì 2 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa - sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma (via IV Novembre, 149) - con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e degli Affari Esteri, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità. L'attenzione è focalizzata sui nuovi dati: alle 13 sarà infatti presentato "Il caso Italia" 2023, nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i numeri dello spreco nelle case italiane e l'indagine sugli italiani, i consumi e il cibo dopo due anni di pandemia. Con il Direttore Scientifico Waste Watcher Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco Zero e ordinario Università di Bologna, li presenteranno il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Risso e il coordinatore del Rapporto Luca Falasconi, Università di Bologna-Distal.

In apertura dei lavori sono previsti gli interventi del Ministro dell'Università e Ricerca **Anna Maria Bernini**, del Vice Direttore Generale FAO **Maurizio Martina**, del Presidente Federalimentare **Paolo Mascarino**, del Presidente Confagricoltura e Coordinatore Nazionale Agrinsieme **Massimiliano Giansanti**, del Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea **Antonio Parenti**, del Presidente Federalimentare **Lino Enrico Stoppani**, dell'Inviato speciale per la Sicurezza Alimentare del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale **Stefano Gatti**, del Direttore Rai Per la Sostenibilità **Roberto Natale** e di **Gian Luca Galletti**, Presidente Nazionale Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti – UCID. Ambasciatore di #buonepratiche 2023 è un volto familiare al grande pubblico, il Prof. Del "Collegio" di Rai2 **Andrea Maggi**: il suo intervento concluderà il panel di apertura. **Tutti potranno seguire la diretta sul canale youtube della campagna Spreco Zero.**

Le buone pratiche sono il riferimento per camminare insieme verso il traguardo degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: dalle 15 saranno premiati i vincitori del Premio Vivere a spreco zero 2023, i piccoli "Oscar nazionali della sostenibilità. Ecco i vincitori 2023: nella categoria Enti Pubblici conquista il primo premio il Comune di Genova con i progetti Recreate e Ricibo, la rete capillare e virtuosa di Enti attivi sul territorio che risponde al problema dello spreco alimentare e delle povertà per ridurre in maniera sistemica lo spreco nella città. Il riconoscimento sarà consegnato all'Assessore alla Avvocatura e Affari Legali, Servizi sociali, Famiglia e Disabilità del Comune di Genova Lorenza Rosso dal Consigliere Alce Nero Marco Santori. Anche dalle aziende arriva un contributo determinante per l'impegno nella prevenzione degli sprechi alimentari: lo dimostra il progetto innovativo iThanks che vince nella categoria dell'Economia circolare. IThanks è il primo assistente digitale che automatizza il controllo e la gestione dei prodotti in scadenza nei supermercati e nei negozi. A Roma il CTO e Co-founder iThanks Andrea Gasco riceverà il premio dal presidente Conai Luca Ruini. Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile e in particolare dalle Associazioni italiane di cittadini: il premio va alla Ronda della Carità e della Solidarietà di Firenze, che da tre decenni opera a favore delle persone in grave stato di marginalità, e dal 2017 in collaborazione con l'Università di Firenze ha avviato il progetto Senza Spreco per il recupero del cibo non consumato dagli studenti delle mense universitarie. La presidente dell'Associazione Marisa Daniela Consilvio riceverà il Premio a Roma da Mattia Grillini, Vicepresidente Camst Group. Infine nella sezione Scuole, il Premio Vivere a spreco zero 2022 va all'Istituto Superiore comprensivo di I Grado "A. Astesano" di Villanova d'Asti, per l'intenso lavoro svolto nelle classi sull'Obiettivo 12 dell'Agenda di sostenibilità 2030. Il riconoscimento sarà consegnato alle insegnanti Paola Semprini e Maria Grazia Marocco da Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Comunicazione Conad.

Info, programma e dettagli: sprecozero.it

Richieste dati/interviste: [PRESS Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com](mailto:PRESS.Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com)