



**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