



LA CAMPAGNA SPRECO ZERO A COPENAGHEN, OSPITE DELL'AMBASCIATA ITALIANA NELLA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE! IN OCCASIONE DELLA CENA #SPRECOZERO SUA ALTEZZA REALE, LA PRINCIPESSA MARIE, HA INCONTRATO L'ECONOMISTA ANDREA SEGRÈ, FONDATORE DEL MOVIMENTO SPRECO ZERO, ED È STATA UFFICIALMENTE PRESENTATA LA APP SPRECOMETRO, GIÀ IN USO NELLE SCUOLE PRIMARIE DI LINGUA ITALIANA IN DANIMARCA.



COPENAGHEN – L'economista e accademico **Andrea Segrè**, professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna e fondatore della **campagna Spreco Zero**, è stato fra i protagonisti del ristretto parterre dell'annuale evento internazionale promosso dal movimento danese **Stop Wasting Food** (Stop Spild Af Mad), organizzato nella sede dell'Ambasciata italiana in Danimarca, a Copenaghen. All'evento ha preso parte come ospite d'onore Sua Altezza Reale la Principessa Marie di Danimarca. È stata l'occasione per un "mini-vertice" di alto livello sul tema delle perdite e sprechi alimentari, per offrire nuove idee e buone pratiche collegate in particolare all'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Il Prof. Segrè nel suo discorso inaugurale ha portato l'esperienza della Campagna Spreco Zero e in particolare gli esiti dell'adozione dello **Sprecometro nelle scuole di lingua italiana in Danimarca**. La app **Sprecometro**, infatti, nell'ambito di un progetto pilota avviato con il Comitato Pro Scuola di Copenaghen, è stata utilizzata nei corsi di italiano destinati agli studenti delle Scuole Primarie, diventando così un prezioso strumento di educazione alimentare ed ambientale. L'importanza di condividere sistemi di rilievo e collaborazioni anche sul piano bilaterale negli ambienti scientifici più avanzati è stata oggetto di alcuni meeting che il Prof. Segrè ha svolto presso i Dipartimenti **Sustain e Food del DTU danese**, incontrando il Direttore di DTU SUSTAIN, **Klaus-Felix Nielsen**, responsabile delle Politiche di Sostenibilità e dello studio del loro impatto. Laboratorio all'avanguardia per la ricerca scientifica e tecnologica, DTU SUSTAIN rappresenta oggi una delle punte di eccellenza del sistema accademico-scientifico danese, in espansione dopo gli ottimi risultati raccolti in questi anni, con nuove progettualità per

l'ambiente, le fonti energetiche verdi, le alternative nel settore della produzione e dell'estrazione. Un sistema virtuoso ed efficiente di economia circolare che avvantaggia la Danimarca nel suo primato di neutralità carbonio e nell'uso di energia sostenibile. In **questo contesto si inseriscono i risultati degli studi condotti dal prof. Segrè e del suo pool di esperti operativi presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna**. La prospettiva è dunque **un ampio ventaglio di collaborazioni a livello italo-danese** per mettere a punto interventi mirati di prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e, al tempo stesso, individuare strumenti utili per i sistemi di produzione agroalimentare e il presidio della salute dei cittadini. Con l'Ambasciatrice italiana in Danimarca Stefania Rosini e la fondatrice del movimento Stop Wasting Food Selina Juul sono intervenuti anche Mogens Lykketoft, già presidente della 70a Assemblea generale delle Nazioni Unite, Christophe Parisot Ambasciatore di Francia in Danimarca, Rosa Rolle senior Enterprise Development Officer presso l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e Sebastian H. Mernild, capo del Cluster climatico SDU e autore principale del rapporto AR6 sul clima del Gruppo intergovernativo sui cambiamenti climatici (IPCC). Il menu è stato preparato con cibo di recupero dalle eccedenze alimentari.

Info www.sprecozero.it

PRESS: Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com

cell. 3922067895 - 3490671710