

Non sprechiamo cibo per un'alimentazione sostenibile: convegno a Milano

MILANO, 15 gennaio 2020 – Un'alimentazione più sostenibile può contribuire a salvare il pianeta e ognuno deve giocare la propria parte, perché solo affrontando insieme lo spreco alimentare si può generare un impatto effettivo e duraturo.

È questo l'impegno che istituzioni, società civile e imprese hanno voluto affermare durante l'incontro "**Non sprechiamo il cibo: per un'alimentazione più sostenibile**", che si è tenuto oggi a Milano e che ha visto protagonisti i principali attori coinvolti nella lotta contro un modello di alimentazione non più accettabile.

Il dibattito, aperto dall'Onorevole **Maria Chiara Gadda**, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e promotrice della legge 166/2016 cosiddetta "antispreco", ha visto la presenza di **Livia Pomodoro**, Presidente del Milan Center for Food Law and Policy, **Andrea Segrè**, Professore ordinario di Politica Agraria all'Università di Bologna, Fondatore di Last Minute Market e della Campagna Spreco Zero, **Elena Buscemi**, Consigliere delegato a Lavoro e Politiche Sociali della Città Metropolitana di Milano, **Giovanni Bruno**, Presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus e **Giulia Bartezzaghi**, Direttore Osservatorio Food Sustainability, Politecnico di Milano.

La sensibilità sul tema si configura in Lombardia come un comportamento consolidato, con una crescente attenzione dei cittadini nell'attuare comportamenti virtuosi: secondo l'Osservatorio **Waste Watcher di Last Minute Market/SWG**,

infatti, il cibo si getta meno di una volta al mese per il 50% delle famiglie, dato lievemente migliore rispetto a quello nazionale del 48%. Solo il 4% degli intervistati dichiara di sprecare cibo più volte nel corso della stessa settimana, contro il 7% del dato nazionale.



Il 31% dei cittadini in Lombardia dichiara inoltre di aver notato significative diminuzioni nelle quantità di cibo sprecato a livello domestico, modificando le proprie abitudini di consumo. Ad esempio, il 69% degli intervistati consiglia di privilegiare il check preventivo sulle quantità di cibo da acquistare, mentre il 62% dichiara di congelare quello che non riesce a mangiare a breve. Infine il 59% presta attenzione alle quantità impiegate nel momento della preparazione dei pasti.

Fondamentale infine sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza di non sprecare il cibo: sempre secondo l'Osservatorio **Waste Watcher di Last Minute Market/SWG** infatti il 33% delle famiglie in Lombardia ritiene centrale il ruolo della scuola nell'educazione alimentare.

*“L'impegno per lo sviluppo sostenibile, l'economia circolare e la prevenzione degli sprechi” – spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market – “passa anche attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati, perché la svolta culturale, passaggio obbligato per la riduzione dello spreco alimentare domestico (che incide per i due terzi dello spreco complessivo) richiede innanzitutto consapevolezza. Last Minute Market, impresa sociale pionieristica nel recupero delle eccedenze, da dieci anni sensibilizza cittadini, istituzioni, scuole e stakeholders*

attraverso la campagna Spreco Zero. Con risultati importanti, in Italia: sei anni fa (2014) un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente. Molto resta da fare, tuttavia: lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla nefasta 'hit' degli sprechi anche in Lombardia, per il 63% degli intervistati (contro il 74% del dato nazionale), seguono lo spreco idrico (54%), di energia elettrica (27%), gli sprechi nella mobilità (22%) e legati a energia/gas (21%)”.

Anche il settore privato può giocare un ruolo centrale nell'eliminazione degli sprechi alimentari, motivo per cui Whirlpool EMEA lavora attivamente in innovazione di prodotto e per promuovere una cultura della sostenibilità, implementando progetti che abbiano una ricaduta concreta sulle comunità in cui opera. A testimonianza del continuo impegno dell'azienda verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU, è stata annunciata **la quarta edizione dell'iniziativa Momenti da non sprecare**, progetto ludico-didattico che ha visto coinvolti, nell'ultima edizione del 2019, 1 milione di persone coinvolte e oltre 1.600 scuole primarie in tutta Italia, Polonia e Slovacchia, per sensibilizzare le nuove generazioni sul valore sociale e ambientale del cibo e sull'importanza di non sprecarlo. Il progetto *Momenti da non sprecare* è cresciuto ulteriormente nell'anno scolastico 2019-2020, raggiungendo le scuole anche in Regno Unito e ingaggiando così complessivamente **2.500 scuole e 2 milioni di persone** in Europa.



*“Lo spreco alimentare domestico in Italia vale 12 miliardi di euro l'anno (fonte: Diari di Famiglia di Università Bologna Distal, Min. Ambiente, Spreco Zero)” – ha commentato **Alessandro Magnoni**, Direttore*

comunicazione e relazioni istituzionali Whirlpool EMEA – “per questo reputiamo necessario che grandi realtà multinazionali come la nostra si impegnino attivamente nella sua eliminazione, attraverso la progettazione di strumenti sempre più efficienti dal punto di vista energetico e tramite una sempre più forte sensibilizzazione al rispetto delle risorse di chi li utilizza. Il cibo è energia per la vita e come Whirlpool EMEA puntiamo a essere la migliore cucina possibile in cui conferirgli il giusto valore”.

“La legge 166/2016 ‘antispreco’, prima legge di economia circolare in Italia, offre strumenti e opportunità creando una rete tra enti non profit e imprese, per una gestione efficiente delle eccedenze” – ha dichiarato l’Onorevole **Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge. “In Lombardia, come ci dimostrano i dati presentati oggi, abbiamo terreno fertile grazie alle realtà del Terzo Settore e delle imprese che, facendo rete, rendono il recupero molto più efficiente. Anche gli enti locali del territorio si stanno dimostrando all’avanguardia: Milano, Varese, Bergamo, e alcuni comuni più piccoli hanno inserito lo sconto Tari per chi dona. Il progetto presentato oggi da Whirlpool EMEA” – conclude – “è un ulteriore tassello nella costruzione di una cultura antispreco, investendo nell’educazione per le nuove generazioni.”

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno nella lotta contro gli sprechi alimentari, Whirlpool EMEA ha rinnovato anche per il 2020 l’adesione a **Spreco Zero**, la campagna europea di sensibilizzazione per un consumo sostenibile di **Last Minute Market**, Associazione promotrice della Giornata Nazionale sul tema, in partnership con il **Ministero dell’Ambiente**. Sempre in questa ottica, prosegue anche questo anno la partnership con la Fondazione **Banco Alimentare**, grazie alla quale Whirlpool EMEA sostiene l’Organizzazione nel recupero delle eccedenze alimentari e nella loro

redistribuzione alle strutture caritative.



L'impegno di Whirlpool si declina anche attraverso i suoi brand. Nel 2018, Hotpoint ha lanciato nella regione EMEA – insieme al suo brand ambassador Jamie Oliver – la campagna *Fresh Thinking for For Forgotten Food*, il cui obiettivo è sensibilizzare l'opinione pubblica su una questione di rilevanza globale quale lo spreco alimentare e ispirare i consumatori ad assumere un ruolo attivo nella riduzione degli scarti alimentari domestici.

La campagna multiplatforma, giunta alla terza edizione, sostiene la visione del brand di una migliore cultura del cibo, promuovendone il piacere nel consumo e mirando al contempo a ridurre gli sprechi in ogni fase del percorso alimentare; dall'acquisto alla conservazione fino al riciclo degli alimenti, passando dal modo in cui li cuciniamo. L'innovazione tecnologica gioca un ruolo importante in questo percorso, e Hotpoint mira ad essere parte della soluzione aiutando i consumatori a conservare e cucinare meglio il cibo grazie ai suoi elettrodomestici di alta qualità. Grazie alla campagna, Hotpoint e Jamie Oliver cercano di incoraggiare i consumatori a prendere decisioni più consapevoli in cucina e a ridurre al minimo gli sprechi alimentari domestici, tramite contenuti educativi e di ispirazione, come ricette esclusive e consigli di cucina.

Per ulteriori informazioni sul progetto *Momenti da non sprecare* visita il sito www.momentidanonsprecare.it