

L'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA PROTAGONISTA ALLA V GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

[Comunicato stampa del 02.02.2018]

Il primo febbraio 2018, al Maxxi di Roma, si è tenuto l'evento di riferimento della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare.

Protagonista l'Università della Tuscia che, come *partner* del progetto **Reduce**, promosso dal Ministero dell'Ambiente e coordinato dall'Università di Bologna, ha collaborato all'organizzazione dell'evento e presentato i risultati di due anni di lavoro sulla quantificazione dello spreco alimentare che si genera in diverse fasi della filiera agroalimentare.

Un'indagine molto vasta che ha visto impegnate quattro Università (Bologna, Tuscia, Udine e Politecnico di Milano) e che, per la prima volta in Italia, ha prodotto i dati reali sullo spreco alimentare a livello domestico, della grande distribuzione organizzata e delle mense scolastiche.

Andrea Segrè, fondatore di *Last Minute Market*, e Luca Falasconi, coordinatore nazionale del progetto, hanno presentato i dati raccolti nel corso della ricerca che sono stati diffusi da tutti i principali quotidiani nazionali. Fra questi, hanno destato grande interesse i risultati dello studio condotto attraverso un monitoraggio degli sprechi alimentari effettuato in 79 mense di scuola primaria - di cui 25 nel Lazio, seguite dai ricercatori della Tuscia - che ha coinvolto 11.500 fra bambini e docenti: i numeri sono eclatanti e parlano di 120 grammi al giorno di cibo gettato da ogni bambino, pari a circa un terzo della porzione servita.

Silvio Franco, coordinatore del gruppo Noise e responsabile del progetto per l'Università della Tuscia, ha presentato i dati emersi dall'indagine sulla grande distribuzione, svolta con la collaborazione di PAC2000A, la principale cooperativa Conad in Italia.

La quantità di spreco alimentare che si genera nella GDO in Italia è di circa 220.000 tonnellate ogni anno, che corrisponde a 19 kg di cibo gettato ogni anno per metro quadro di superficie di vendita e a 3 kg pro-capite. Si tratta di un dato che, seppure significativo, è dieci volte più piccolo dello spreco alimentare che si genera nelle case degli italiani, valutato sempre ad opera del progetto Reduce. L'indagine condotta dal gruppo della Tuscia ha mostrato come circa un terzo dello spreco alimentare della grande distribuzione consista in cibo intatto, che può essere riutilizzato per il consumo umano tramite la donazione a enti che si occupano di assistenza alimentare, come succede quotidianamente in iniziative già in corso anche nel territorio viterbese.

Nel corso dell'incontro, che ha riscosso l'interesse del numeroso pubblico presente e che ha visto la partecipazione del Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani, sono state presentate le tavole disegnate da Altan sul tema dello spreco alimentare e l'anteprima della installazione interattiva "centogrammi" del video artista Paolo Scoppola.

Viterbo, 2 febbraio 2018

I
N
V
I
T
O



60 SEI ZERO

V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare 2018



ROMA,
Giovedì 1 Febbraio 2018
Ingresso dalle ore 10.00

MUSEO NAZIONALE
DELLE ARTI
DEL XXI SECOLO

Ore 10, Ristorante Linea

Welcome Fruit&Coffee

Il benvenuto della V Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco
Inaugurazione e visita alla mostra

"Primo non sprecare, secondo Altan. 10 tavole sullo spreco idrico e alimentare per la campagna Spresco Zero"

Ore 11, Auditorium

ComunicAzioni

conduce **Massimo Cirri**, autore e voce Caterpillar Radio2 Rai

Saluto inaugurale di **Giovanna Melandri**,
Presidente del Maxxi, Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo

Spreco alimentare, Italia 2018: i dati reali

Dai Diari di Famiglia sullo spreco domestico alle ultime rilevazioni
sullo spreco nelle mense scolastiche e nella distribuzione.

Interventi di:

Gian Luca Galletti, Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e campagna Spresco Zero

Luca Falasconi, curatore scientifico progetto Reduce e progetto Sessanta 6 ZERO

Silvio Franco, fondatore gruppo di ricerca Noise Università della Tuscia

La testimonianza

Famiglia Brengola, una settimana a tu per tu con i Diari dello spreco

Le buone pratiche

Dal recupero alla prevenzione

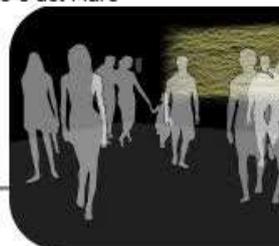
Matteo Guidi, AD Last Minute Market

Presa Diretta

anticipazione della puntata di Rai3

Presa Diretta del 5 febbraio,

dedicata allo spreco alimentare



Ore 12.30, Auditorium

InterAzioni

Lo spreco? Prevenirlo è un'arte! Interattiva ...

In anteprima la video installazione **centogrammi**

Un'opera del videoartista Paolo Scoppola realizzata per
iniziativa del progetto Reduce.

L'equilibrio è il segreto per fruire al meglio l'opera, così
come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni.

Ore 13, Ristorante LINEA

DegustAzioni

Il light lunch della V giornata nazionale di prevenzione

dello spreco con prodotti agroalimentari di recupero.

Il menu proposto ed elaborato da Cristina Bowerman.

Info www.sprescozero.it
ingresso libero fino ad esaurimento
dei posti disponibili
RSVP e prenotazioni:
segreteria@volpesain.com

