



GDF SUEZ diventa



**5 GIUGNO 2015, GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE
6 GIUGNO 2015, PRIMO NON SPRECARE
CIBO PER L'AMBIENTE E PREMIAZIONI NAZIONALI
MIGLIORI AZIONI SETTIMANA EUROPEA PER LA
RIDUZIONE DEI RIFIUTI (SERR)**

**LA PRIMA DEGUSTAZIONE CON CIBO
RECUPERATO IN EXPO 2015**

TAPPA DELLA CAMPAGNA "UN ANNO CONTRO LO SPRECO 2015" DI LAST MINUTE MARKET CON LA PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI AZIONI DELLA SETTIMANA EUROPEA RIDUZIONE DEI RIFIUTI (SERR) 2014.



SABATO 6 GIUGNO A EXPO 2015, NELL'AMBITO DELLE PREMIAZIONI SERR 2014 PROMOSSE DAL MINISTERO DELL'AMBIENTE, LAST MINUTE MARKET ORGANIZZA (PARCO BIODIVERSITA', DALLE 13 ALLE 16) L'EVENTO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: IL CIBO

SARA' RECUPERATO DIRETTAMENTE DENTRO EXPO. NELL'OCCASIONE SARANNO PRESENTATI I NUOVI DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER SUGLI SPRECHI ALIMENTARI. SHOW COOKING ANTISPRECO A CURA DI CHEF D'ECCELLENZA: IL SOTTOSEGRETARIO ALL'AMBIENTE BARBARA DEGANI, IL COMMISSARIO EXPO GIUSEPPE SALA, L'AGROECONOMISTA ANDREA SEGRE', IL PRESIDENTE ALCE NERO LUCIO CAVAZZONI, IL CONDUTTORE DI CATERPILLAR RADIO2 MASSIMO CIRRI, IL PRESIDENTE AICA ROBERTO CAVALLO E LIVIA POMODORO, PRESIDENTE DEL MILAN CENTER FOR FOOD POLICY AND LAW. COORDINA LO CHEF SIMONE SALVINI.

MILANO - Ogni settimana gettiamo nelle nostre case una media due etti di cibo ancora buono: quasi un chilo al mese, mentre l'ISTAT conta ora più di 10 milioni di italiani che vivono e si alimentano in condizioni di povertà. (dati Osservatorio Waste Watcher). **All'indomani della Giornata mondiale dell'Ambiente 2015, sabato 6 giugno, nel Parco Biodiversità di Expo 2015 – stand Alce Nero Berberè, è in programma “Primo non sprecare”, il primo evento con cibo recuperato direttamente in Expo 2015.** L'appuntamento, tappa della campagna “Un anno contro lo spreco 2015” di Last Minute Market, ospiterà la premiazione delle migliori azioni della SERR, Settimana Europea Riduzione dei Rifiuti 2014, promossa dal **Ministero dell'Ambiente** con **AICA**.

Primo non sprecare, promosso in collaborazione con Engie Italia e il progetto **Impariamo l'Energia**, si aprirà alle 13, presso lo stand Alce Nero – Berberè nel Parco delle Biodiversità di Expo 2015, con il welcome brunch curato da Berberè: la farcitura delle straordinarie pizze Berberè sarà proposta con verdure di recupero dalle eccedenze in Expo. **Dalle 14.30 saranno illustrati i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi di Last Minute Market / Swg, la campagna “Un anno contro lo spreco”** promossa da Last Minute Market e le iniziative della SERR: subito dopo prenderà il via la premiazione delle migliori azioni realizzate durante la SERR 2014, promossa nell'ambito del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, che si alternerà allo **show cooking “Primo non sprecare” con una performance di cucina sostenibile affidata testimonial eccellenti dell'impegno contro lo spreco alimentare:** il sottosegretario all'Ambiente **Barbara Degani**, il Commissario Expo **Giuseppe Sala**, il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segrè**, il presidente di Alce Nero **Lucio Cavazzoni**, il conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri**, il presidente di AICA **Roberto Cavallo**, la presidente del Milan Center for Food Law and Policy **Livia Pomodoro**. Coordinati dallo chef **Simone Salvini** i testimonial realizzeranno le sue ricette vegane utilizzando cibo di recupero dagli sprechi messi a disposizione da Alce Nero, Berberè e Natura Sì, e alimenti km zero. **Nel corso dello show cooking saranno offerte al pubblico indicazioni specifiche circa l'impatto ambientale degli alimenti e per la corretta conservazione dei prodotti.** La crisi ha colpito le abitudini alimentari degli italiani, dai portafogli alle dispense: **tre italiani su quattro affermano di aver ridotto l'acquisto di generi alimentari di qualità a causa della crisi.** Ma al tempo stesso un italiano su 2 si dichiara consapevole dell'importanza della qualità del cibo (dati WW, aprile 2015). Lo spreco alimentare è fra i temi cruciali della Carta di Milano Expo, che sarà consegnata al Segretario Generale Onu Ban Ki Moon il prossimo 16 ottobre, Giornata mondiale dell'alimentazione.

Lo spreco alimentare era anche il tema centrale della SERR 2014. La SERR consiste infatti in una elaborata **campagna di comunicazione ambientale** finanziata dalla Commissione Europea che

intende promuovere tra i cittadini di tutti i Paesi dell'Unione una maggiore **consapevolezza sulle eccessive quantità di rifiuti prodotti** e sulla necessità di ridurli drasticamente.

La **SERR** in Italia parte con l'edizione pilota del 2008 su stimolo di AICA e con la collaborazione di Federambiente. Dal 2009 si è insediato un **Comitato Promotore Nazionale**, unico caso in Europa, **coordinato da AICA con la guida del Ministero dell'Ambiente**. Il comitato riunisce i diversi livelli di rappresentanza, con grande **coinvolgimento dei portatori di interesse**: il Ministero dell'Ambiente, Legambiente (per le associazioni), Federambiente (per le imprese che gestiscono il ciclo rifiuti), Città Metropolitana di Roma Capitale e Città Metropolitana di Torino (come enti territoriali del nord e del sud), ANCI (per il livello comunale). Il comitato è affiancato gratuitamente da due partner tecnici: ERICA soc coop che cura l'ufficio stampa ed Eco dalle Città che cura la parte web. È membro invitato permanente alle riunioni il Comitato Nazionale Italiano dell'UNESCO. La SERR si svolge sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica, con i patrocini del Ministero dell'Ambiente, della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica e della Commissione Nazionale Italiana UNESCO. Inoltre, la SERR viene resa possibile grazie al contributo del CONAI e dei Consorzi di filiera nazionali (Cial, Comieco, Corepla, Coreve, Ricrea, Rilegno).

La SERR è una **“chiamata all'azione” (call-to-action)**: le categorie di organizzatori proponenti (Project Developer) propongono al Comitato Promotore un'azione pratica da svolgere durante la Settimana. Tale azione, descritta su un apposito formulario comune per tutta Europa, viene verificata da una commissione che ne valuta la rispondenza agli obiettivi dell'iniziativa. Una volta validata la propria azione, l'organizzatore (project developer) riceve il logo e il **kit di comunicazione** della SERR e può avviarne la diffusione.

Ogni anno viene identificato, a livello europeo un tema centrale sul quale declinare i messaggi di prevenzione e riduzione dei rifiuti. L'accento sul tema dello spreco alimentare posto nel 2014 ha riscosso notevole successo e partecipazione da parte degli action developer: oltre 90% delle azioni avevano come focus questo aspetto. Fra i finalisti che verranno premiati in occasione dell'evento a EXPO, molti possono venire annoverati come portatori di questo messaggio anti-spreco.

E a 24 ore dalla Giornata Mondiale dell'Ambiente 2015 che si festeggia il 5 giugno, nel corso dell'evento **sarà annunciata la proposta di inserire la problematica degli sprechi alimentari nell'agenda internazionale di protezione dell'ambiente**: lo annuncia l'agroeconomista **Andrea Segrè**, coordinatore del Programma ministeriale promosso per la prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare, che sottolinea «la necessità di inserire la questione delle perdite alimentari all'interno dell'agenda internazionale in materia di protezione dell'ambiente, **dando così concreta attuazione a Programmi Nazionali rivolti sia agli attori della filiera agro-alimentare che ai singoli cittadini**. La sicurezza alimentare e la nutrizione sono gli obiettivi centrali dei sistemi alimentari sostenibili. **La lotta alle perdite ed agli sprechi alimentari ha un ruolo decisivo sia per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione agricola, sia nell'assicurare un'adeguata disponibilità di cibo per tutti garantendo, al contempo, il rispetto dei limiti ecosistemici**. Essendo la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari una sfida globale si rende necessario un coordinamento internazionale al fine di unire gli sforzi e affrontare il problema».

La campagna europea “Un anno contro lo spreco” è promossa da Last Minute Market in stretta partnership con la Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo che su questo tema si era attivata fino all'approvazione, nel gennaio 2012, della Risoluzione Europea (Risoluzione “Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE” che prevedeva, fra le altre istanze, di dimezzare lo spreco alimentare negli Stati membri entro il 2025 e di indire l'Anno europeo contro lo spreco alimentare). **“Primo non sprecare” è il format di**

pranzi e cene proposti con cibo di recupero e a filiera corta, organizzati a cura di Last Minute Market con Caterpillar Rai Radio2, con la griffe di famosi chef italiani. Come Moreno Cedroni, che aveva firmato la cena per mille persone nel giugno 2012 a Senigallia, in occasione del Caterraduno, e come Filippo La Mantia, che ha curato il pranzo contro lo spreco a Roma – Ara Pacis, in occasione della Giornata mondiale dell’Alimentazione 2012 promossa dal Ministero degli Esteri con Last Minute Market; hanno fatto seguito varie tappe del format, come in occasione dell’aperitivo contro lo spreco realizzato a Bologna dallo chef Marcello Leoni, in occasione del grande pranzo di Eating a Torino, per 3mila commensali, e nuovamente in occasione della Giornata Mondiale dell’Alimentazione, il 16 ottobre 2013 nelle sedi della Fao e di Eataly a Roma.

Fiorentino, vegetariano, classe 1969, **Simone Salvini** dal 2005 è capochef della cucina del ristorante *Joia* di Pietro Leemann a Milano, luogo in cui elabora piatti vegetariani siglati da una stella Michelin. Dal 2009 Salvini è chef docente dell’Associazione Vegetariani Italiana, e dell’Istituto Europeo di Oncologia di Umberto Veronesi. Dal 2010 svolge corsi di cucina naturale vegetariana per la Scuola di Cucina di Alma. Dal 2011 è executive chef di Organic Academy, *Accademia di alta cucina naturale e vegetariana*, realtà attraverso la quale, insieme a Enrico Buselli, svolge corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti.

PRESS ufficiostampa@volpesain.com .