

Ridurre gli sprechi e aumentare la sostenibilità

Le nuove sfide per l'ambiente alla II° edizione di WiGreen

Il forum, in programma il 13 e 14 febbraio a Milano, rappresenta un'occasione per avvicinare il mondo scientifico alle imprese. Obiettivo: minimizzare gli impatti e rendere più sostenibili gli stili di vita e le attività produttive

Milano, 13 gennaio 2014 - Una *full immersion* nel mondo **green**: affrontando innanzitutto le tematiche correlate allo spreco, ma divulgando e valorizzando tutti gli argomenti riguardanti la **sostenibilità ambientale** e il ruolo dei consumatori nei processi che puntano a un suo miglioramento. Giunto alla seconda edizione, **WiGreen - Forum sulla Sostenibilità Ambientale**, in programma il **13** e il **14 febbraio 2014** presso il Centro Congressi Fondazione Stelline a **Milano**, rappresenta un'occasione di confronto per tutti gli attori coinvolti nelle azioni mirate alla salvaguardia dell'ambiente: ricercatori e uomini di azienda, economisti e associazioni di categoria. Protagonisti a vario titolo impegnati nella lotta agli sprechi e nella campagna di sensibilizzazione mirata ad accrescere la consapevolezza dei consumatori.

IL TEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE - Protagonista della seconda edizione del Congresso sarà il tema dello **spreco**, declinato secondo tre differenti chiavi di lettura: **alimentare, ambientale ed economica**.

Negli ultimi anni l'attenzione nei confronti dell'argomento è aumentata notevolmente. Non è un caso che, nell'ambito del piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, l'Italia stia lavorando per fare in modo che il 2015, in concomitanza con l'Expo di Milano, possa essere eletto come l'**Anno europeo contro lo Spreco**.

Sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema è ormai un'esigenza indifferibile. Bastano alcuni numeri a dare l'esatta misura del fenomeno. Stando ai dati della **FAO**, ogni anno vengono sprecate **1,3 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a un terzo della produzione mondiale di alimenti.

Un aspetto preoccupante: per lo sperpero di risorse irrimediabilmente perse in un periodo di forte crisi e per lo sconcerto che scaturisce dalla dilapidazione di beni che, in diverse parti del mondo, risultano estremamente preziosi. Nonostante la crisi, dunque, si acquista più cibo di quello che serve.



Lo scarto di cibo commestibile ha luogo in tutte le fasi della filiera: dalle perdite nella raccolta e stoccaggio fino alle cattive abitudini dei consumatori nell'acquisto e utilizzo dei prodotti alimentari.

Al tema sarà riservato ampio spazio durante il forum, in cui esponenti del mondo accademico e delle associazioni di consumatori analizzeranno il ruolo di ogni individuo nei processi di sostenibilità



ambientale e affronteranno il tema della valorizzazione degli scarti alimentari che, attraverso l'ottimizzazione dei processi produttivi, possono essere recuperati e tornare sulle tavole. Nel pomeriggio, invece, ci sarà l'opportunità, per le aziende più attive nel settore, di raccontare le *case history* e dimostrare come sia possibile operare nella ottica di una

produzione più sostenibile.

ECONOMIA E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - Lo spreco di cibo non si traduce soltanto nello sperpero di un bene primario e carente in diverse zone del mondo. Il danno coinvolge anche l'ambiente e i diversi sistemi economici nazionali. Il consumo dissennato, dunque, non è più sostenibile. La **FAO** ha calcolato l'**impatto economico** di questi sprechi: pari a **550 miliardi di euro** l'anno. *«Energia, suolo, aria, acqua, biodiversità: occorre porre un limite al dispendio di queste risorse, in tempi rapidi - spiega Paola Riscazzi, coordinatrice dei progetti sulla sostenibilità ambientale di **Sprim Italia** -. Bisogna ricordare l'importanza di questi beni al fine di preservarli per le generazioni future. Non sono risorse infinite disponibili per il soddisfacimento di qualsiasi bisogno».*



I NUMERI DELLO SPRECO - Secondo la **Commissione Europea**, ogni anno in Europa si sprecono 89 milioni di tonnellate di cibo. Le ultime statistiche fornite dal **Politecnico di Milano** documentano uno spreco nazionale, lungo l'intera filiera, pari **6 milioni di tonnellate di cibo all'anno**: equivalenti all'8% della spesa. Un comportamento che, oltre ad appesantire i dati dello spreco ambientale, rappresenta un danno per l'economia e l'ambiente. Il cibo che finisce nella spazzatura brucia risorse naturali e genera rifiuti ed emissioni inquinanti che finiscono direttamente nell'atmosfera.



WIGREEN - Segreteria Organizzativa
Via Brisa 3, 20123 Milano
Tel. +39 0245495838
wigreen@sprim.com
www.wigreen.it

Inevitabili, di conseguenza, le ripercussioni per l'ambiente. Il **Wwf**, in collaborazione con la Seconda Università di Napoli, **ha provato a quantificarle**. Soltanto in Italia, nel 2012, sono stati sprecati **706 milioni di metri cubi di acqua e 14,3 milioni di tonnellate di CO₂** attraverso gli alimenti scartati dai consumatori. Il cibo, dunque, ha un costo ambientale e per ridurlo correggere alcune abitudini alimentari è il primo passo da compiere.

Nel corso di *WiGreen* saranno distribuiti tre riconoscimenti: il **Premio Innovazione +Sostenibile**, destinato al prodotto che sarà eletto tale dal pubblico attraverso la votazione già partita sul sito ufficiale dell'evento; il **Premio Practice +Sostenibile**, da assegnare all'azienda che interverrà nel corso del convegno e il cui impegno sarà riconosciuto attraverso la votazione del pubblico presente all'evento; il **Premio Informazione +Sostenibile**, un riconoscimento al miglior servizio giornalistico relativo alla tematica della sostenibilità ambientale, valutato dal comitato di programma dell'evento.

Visita il [sito ufficiale di WiGreen](#).

Guarda la [videopresentazione di WiGreen](#).

Segui **WiGreen** anche su [Facebook](#) e [Twitter](#).

Ufficio stampa WiGreen

Fabio Di Todaro
tel. 02.45495838
mobile. 3347488608
fabio.ditodaro@sprim.com