



UFFICIO STAMPA

“Meno spreco più solidarietà”. E’ il tema che sarà affrontato giovedì 20 ottobre a Roma (Centro Congressi Roma Eventi) nell’evento voluto e organizzato da Coop all’indomani dell’applicazione della nuova Legge antispreco. Ne discuteranno insieme a Coop tra gli altri l’onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice e prima firmataria della nuova legge anti-spreco, membri di associazioni cattoliche e laiche destinatarie delle donazioni dell’invenduto (Caritas e Auser), una chef attenta al sociale come Cristina Bowerman. Mentre i dati ci dicono un po’ a sorpresa che comunque gli italiani sono tra i meno spreconi in Europa e sono più accorti e consapevoli nel leggere le etichette e controllare la data di scadenza.

Come si fa a prevenire lo spreco alimentare? Quale impatto avrà la nuova legge per contrastare questo fenomeno nel prossimo futuro? Che cosa ha fatto e che cosa farà Coop in materia? Sono solo alcune delle domande che animeranno il dibattito “Meno spreco più solidarietà. L’impegno di Coop per ridurre e donare le eccedenze alimentari” organizzato da Ancc-Coop il prossimo 20 ottobre a Roma (Centro Congressi Roma Eventi, inizio ore 16.30). Ne discuteranno insieme al Presidente dell’Associazione Nazionale delle Cooperative di Consumatori Stefano Bassi l’onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice e prima firmataria della nuova legge anti-spreco, membri di associazioni cattoliche e laiche destinatarie delle donazioni dell’invenduto (Caritas e Auser), Livia Salvini docente di diritto tributario alla Luiss in merito alle semplificazioni introdotte dalla nuova legge, e due esperti della materia come Rossano Ercolini coordinatore del Centro Ricerca Rifiuti Zero a Capannori in Toscana e vincitore del premio “Goldman Environmental Price 2013” considerato il Nobel dell’Ambiente e Matteo Guidi amministratore delegato di Last Minute Market. Un duetto finale fra la chef Cristina Bowerman da tempo attenta al sociale e lo storico dell’alimentazione Maurizio Sentieri sarà preludio a una sorta di “cena a spreco zero”: degustazioni di ricette curate dai ragazzi di Istituti Alberghieri di tutta Italia e incentrate sul riuso e riciclo di cibo a partire da specifiche tradizioni territoriali. Mentre gli ultimi dati elaborati sul sito www.italiani.coop* ci dicono un po’ a sorpresa che la pratica dell’anti spreco sta facendo proseliti nel nostro Paese. Gli italiani quanto a chilogrammi di rifiuti procapite all’anno vanno meglio dei Paesi del Nord (dai 187 kg record della Svezia ai 184 della Norvegia fino a scendere ai 164 di casa nostra) e soprattutto mostrano una propensione a leggere etichette e dunque controllare date di scadenza: lo fa sempre il 67% degli italiani rispetto al 58 degli europei.

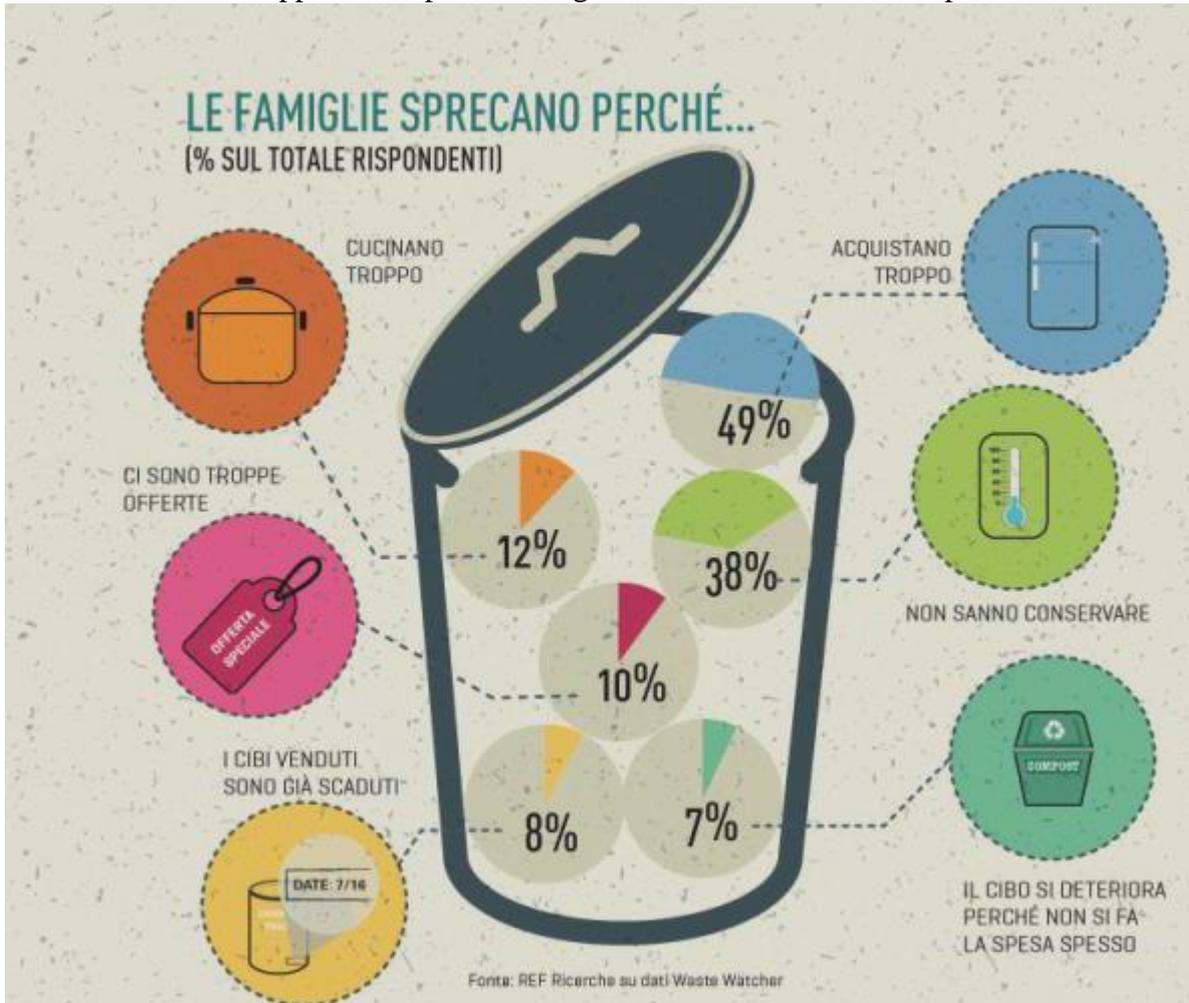
Roma, 13 ottobre 2016

Per informazioni:

Silvia Mastagni – responsabile ufficio stampa Coop

Tel. 06 441811 – silvia.mastagni@ancc.coop.it

- Estratto da Rapporto Coop 2016 infografiche su www.italiani.coop



SORPRESA "FOOD WASTE": L'ITALIA MEGLIO DEI PAESI DEL NORD

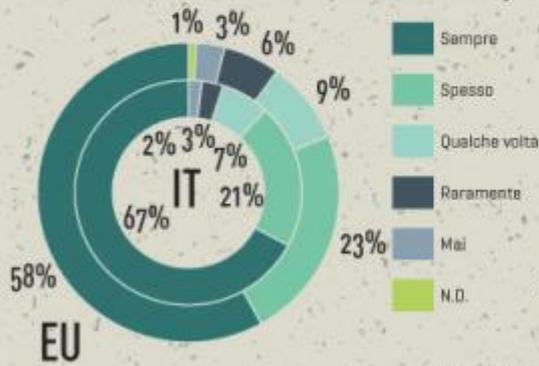
[KG/ PRO CAPITE/ANNO]



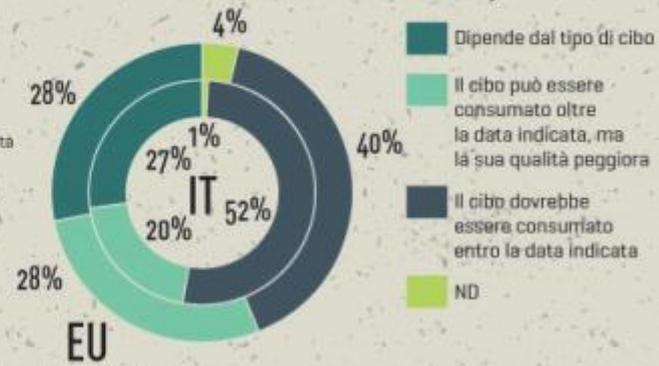
Fonte: REF Ricerche su dati Eurostat

SCADENZA DEL CIBO: ITALIANI ACCORTI E CONSAPEVOLI

[FREQUENZA CON CUI SI CONTROLLA LA SCADENZA
DEI PRODOTTI, DATI IN % SUL TOTALE RISPONDENTI]



[CONSAPEVOLEZZA DEL SIGNIFICATO DI SCADENZA,
DATI IN % SUL TOTALE RISPONDENTI]



Fonte: REF Ricerche su dati Eurobarometro