



COMUNICATO STAMPA

**MILANO E L'ITALIA ECCELLENZE NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE**

**Maria Chiara Gadda (Camera dei Deputati), Esselunga, Milano Ristorazione, Too Good to Go, ValueBin e Univel all'evento di Competere.eu**

*Milano, giovedì 28 ottobre 2021* – Milano e l'Italia sono esempi virtuosi in Europa per quanto riguarda la lotta allo spreco alimentare. Questo è quanto emerso dalla conferenza online “Dal Packaging alla Tavola: Filiere sostenibili e buone pratiche contro lo spreco alimentare” organizzato dall'osservatorio per la Nutrizione Sostenibile del centro studi Competere.eu. Alla tavola rotonda hanno partecipato rappresentanti delle istituzioni e dell'intera filiera alimentare: **Maria Chiara Gadda** (Camera dei Deputati, Italia Viva) e prima firmataria della legge così detta “anti-spreco”, **Ida Schillaci**, Head of CSR Office di Esselunga, **Bernardo Notarangelo**, Presidente di Milano Ristorazione, **Alessandro Bracci**, Responsabile tecnico di Univel, **Ilaria Ricotti**, PR Manager di Too Good to Go, e **Giovanni Fantoni Modena**, Direttore artistico e co-fondatore di ValueBin.

Secondo il rapporto dell'osservatorio **Waste Watchers International**, nel 2020 gli italiani hanno gettato nella spazzatura circa mezzo chilo di cibo a testa a settimana contro tedeschi, canadesi e cinesi che hanno sprecato più di un chilo, e soprattutto contro l'1,5Kg sprecato degli americani.

L'evento ha voluto esplorare il costo di tale spreco, ma anche le iniziative che, lungo tutta la filiera produttiva e di consumo, incentivano **il recupero e il riuso delle eccedenze** come ultimo miglio della sostenibilità e dell'economia circolare. **A partire dalle istituzioni** che, secondo **Maria Chiara Gadda**, «hanno il compito di eliminare i colli di bottiglia lungo tutta la filiera» e che «hanno dato al terzo settore gli strumenti normativi per recuperare il cibo: non resta che attuarli.» La **legge 166/2016** ha ottenuto un effetto anche sul comportamento dei singoli cittadini «Portando il tema del recupero e della donazione in un **binario di normalità**».

Essenziale anche l'**innovazione tecnologica**, di cui **Esselunga** si avvale per evitare le eccedenze nei supermercati e allungare la vita di scaffale dei prodotti. Innovazioni che, complessivamente, «Hanno permesso un recupero di circa il **60% dell'eccedenza** solo nel 2020», ha sottolineato **Ida Schillaci**. Strategia condivisa da **Alessandro Bracci** di **Univel**, azienda specializzata nell'implementare metodologie innovative e **packaging intelligente**



nella protezione degli alimenti da deperimenti chimici prima e dopo la prima apertura del prodotto e nella comunicazione attiva del livello di degradazione dell'alimento.

**Bernardo Notarangelo**, Presidente di **Milano Ristorazione**, ha poi dato voce al settore Horeca, presentando l'iniziativa del **Sacchetto Salvamerenda** 'Io non spreco' con cui si educano i bambini a conservare gli avanzi dei pasti scolastici per consumarli in un secondo momento. Notarangelo ha poi sottolineato l'aspetto fondamentale della **salute**: «Sarebbe facile diminuire lo spreco accordando ai bambini solo i cibi più graditi, come la pizza. Ma la battaglia della **dieta equilibrata** è importantissima, e Milano Ristorazione è impegnata anche su questo fronte».

La parola è poi passata al mondo del **tech**, con **Ilaria Ricotti** che ha evidenziato l'importanza di mettere a contatto gli esercenti commerciali e i consumatori grazie alla strategia delle **Magic Box** o «**sacchetti a sorpresa**», ma anche dell'educazione a una corretta interpretazione delle etichette di scadenza e termine ultimo di conservazione. Infine **Zeroed**, la nuova app di **ValueBin**, aiuta i consumatori ad azzerare lo spreco quanto le emissioni e l'insalubrità dei prodotti che acquistano, integrando etichette poco informative come il **Nutriscore**. Per non dimenticare i materiali che «svolgono un ruolo fondamentale nella conservazione degli alimenti: il nostro algoritmo premia quelli **più evoluti e performanti**, stando al passo con le innovazioni delle aziende produttrici», conclude il co-fondatore Giovanni Fantoni Modena.

Competere – Policies for Sustainable Development

Press office:

Antonio Picasso

Senior Analyst, [apicasso@competere.eu](mailto:apicasso@competere.eu)

Benedetta Annicchiarico

Junior Fellow, [bannicchiarico@competere.eu](mailto:bannicchiarico@competere.eu)

### **Competere.eu ([www.competere.eu](http://www.competere.eu))**

Competere – Policies for sustainable development (Competere.eu) è un think tank con sede a Roma, Milano e Bruxelles. Le attività di analisi, ricerca e divulgazione sono concentrate sui temi dell'innovazione e della sostenibilità in modo trasversale rispetto a diversi settori economici, dal tecnologico all'agri-food. Il team di Competere è composto da accademici, ricercatori ed esperti accomunati dall'obiettivo di formulare proposte di policy e trovare soluzioni basate sull'evidenza scientifica ai problemi complessi della nostra società. Competere svolge attività di consulenza e supporto sia alle istituzioni pubbliche sia a organizzazioni private, mantenendo sempre il metodo scientifico come principio cardine.