

## **Giornata nazionale contro lo spreco, la filiera alimentare italiana scende in campo**

*Proseguono anche quest'anno le iniziative del progetto LIFE-Food.Waste.StandUp*

Proseguono anche quest'anno, in vista della giornata nazionale contro lo spreco alimentare del prossimo 5 febbraio, le iniziative nell'ambito di LIFE-Food.Waste.StandUp, il progetto co-finanziato dal programma LIFE 2014-2020 volto a informare e sensibilizzare sul tema delle eccedenze alimentari e promosso da tutta la filiera alimentare italiana (Federalimentare capofila, Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori).

Per farlo, LIFE-Food.Waste.StandUp, che coinvolge oltre ai partner del progetto anche le aziende produttive e distributive, propone di nuovo una grande campagna di sensibilizzazione attraverso una serie di iniziative digital e social, tutte pubblicate sulla pagina dedicata alla Giornata nazionale antispreco <http://bit.ly/iorecupero19>.

In particolare, per il 5 febbraio è previsto una survey dedicata a tutti i consumatori. L'indagine verterà su come ognuno di noi contrasta lo spreco alimentare e ogni consumatore sarà chiamato a scrivere suggerimenti, consigli e idee sul tema. Nei giorni successivi, il team di Life selezionerà dieci idee che saranno poi votate tra gli utenti e le migliori saranno pubblicate sul sito come "Best practices". Oltre a quest'iniziativa, un decalogo sulle buone pratiche contro lo spreco stilato dagli "addetti ai lavori" della filiera alimentare.

Non solo. LIFE-Food.Waste.StandUp è anche social e ripropone la sfida in cucina: preparare piatti sfiziosi con ciò che troviamo in frigo o in dispensa - e che rischia di finire direttamente nella spazzatura -, fotografarli e condividerli sui social con l'hashtag #iorecupero.

Se vi sembra un'impresa impossibile, allora date un'occhiata a quello che sarà capace di fare Vincenzo Falcone, un food influencer con 188mila follower e quattro locali "Delicious" all'attivo, che sull'amore per il cibo ha costruito tutta la sua carriera. Motivo, questo, per cui Vincenzo ha scelto di sostenere il progetto di LIFE-Food.Waste.StandUp. Per scoprire cosa farà e prendere spunto da lui basta seguire il suo canale Instagram @vincenzofalconedelicious il prossimo 5 febbraio.

Piccoli gesti che possono aiutare a fare informazione su un tema tutt'altro che banale. Basti pensare che ogni anno nel mondo vanno sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, per un valore di 2mila miliardi di euro. Questo significa che 1/3 della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura e solo in Italia, ogni anno, vengono buttati via alimenti per oltre 12 miliardi e mezzo di euro.

Continua così il progetto di filiera multitarget (aziende agro alimentari, distribuzione moderna organizzata e consumatori,) che mira a coinvolgere circa 20.000 imprese italiane agroalimentari, 12.000 punti vendita (diretti e in franchising) e 1.500.000 consumatori nella campagna di sensibilizzazione anti-spreco alimentare e per diffondere informazioni e modelli per la gestione delle eccedenze alimentari a circa 200.000 imprese alimentari europee, formare almeno 200 aziende agroalimentari e 65 aziende della Grande Distribuzione Organizzata sulle procedure di donazione e di gestione delle eccedenze alimentari e 59 info point in tutta Italia su informazioni contro lo spreco alimentare domestico per i consumatori.

--

**Ufficio stampa Federalimentare**

Florentina Ricciarelli 329 2348154

Marco Mottolese 348 8704800

[federalimentare@consensoeu.com](mailto:federalimentare@consensoeu.com)