



ASSOLOMBARDA
Confindustria Milano Monza e Brianza
Settore Relazioni Esterne

Protocollo d'intesa sulla gestione delle eccedenze alimentari

Palazzo Marino, 5 maggio 2016

RASSEGNA STAMPA





Cibo. Industriali, Politecnico e Comune Milano, protocollo contro gli sprechi degli alimentari

Augusto Grandi
MILANO

In Italia si perdono ogni anno 5,5 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 12 miliardi di euro. Un dato non più tollerabile, soprattutto dopo che Expo Milano ha posto il problema, a livello globale, delle buone pratiche sul cibo.

Proprio per questo nel capoluogo lombardo è stato firmato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari. A siglare il documento sono stati il Comune ed il Politecnico di Milano oltre ad **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza.

L'obiettivo è la realizzazione di una "smart city a zero sprechi", attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello spreco di cibo ed al maggior recupero delle eccedenze alimentari.

«Expo - ha spiegato **Michele Angelo Verna**, direttore generale di Assolombarda - ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti». E ha aggiunto che «insieme alle imprese del gruppo Alimentazione di **Assolombarda**, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano "smart" anche per la gestione delle eccedenze alimentari».

Si comincerà dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Ma sarà anche previsto un bollino "zero sprechi" per valorizzare le imprese virtuose e premiarle attraverso la sensibilizzazione dei consumatori.

Il nuovo protocollo d'intesa si inserisce, tra l'altro, nell'ambito della food policy adottata dal Comune di Milano nell'ot-

tobre scorso. La food policy ha individuato cinque priorità: l'accesso al cibo sano ed all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi ed il sostegno alla ricerca.

Andrea Perego, del Politecnico di Milano, ha ricordato che il 90 per cento delle eccedenze alimentari generate all'interno della filiera agroalimentare viene sprecata e non utilizzata per l'alimentazione umana. E - a suo avviso -, adottando le pratiche corrette, si può arrivare a tassi di recupero tra il 30 ed il 50 per cento. Milano è già sulla buona strada e può diventare un polo di riferimento a livello mondiale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL FENOMENO

5,5 milioni

Le tonnellate di cibo sprecate

Ogni anno in Italia la quantità di generi alimentari perduti è pari a 5,5 milioni di tonnellate, per un valore di 12 miliardi di euro. Un dato intollerabile nell'anno dell'Expo dedicato alle tematiche nutrizionali e al fabbisogno di cibo nel pianeta

90%

La quota di spreco

Il 90% delle eccedenze alimentari generate all'interno della filiera agroalimentare viene sprecata e non utilizzata per l'alimentazione umana

50%

L'obiettivo di recupero

Adottando le pratiche corrette, si può arrivare a tassi di recupero tra il 30 ed il 50%



L'iniziativa. Bollettino «anti-spreco» per le aziende

GIOVANNA SCIACCHITANO

Ammonta a 5,6 milioni di tonnellate il cibo sprecato in Italia. Un'eccedenza da 12 miliardi di euro. Circa 150 euro all'anno per famiglia. Davvero troppo, se si pensa alle cifre in crescita sulla povertà. Per questo, ieri, a Palazzo Marino, è stato firmato un protocollo d'intesa sulle eccedenze alimentari fra **Assolombarda-Confindustria** Milano, Monza e Brianza, Comune di Milano e Politecnico di Milano. Obiettivo: promuovere azioni condivise che riducano queste perdite.

«Non è un caso che il documento venga firmato qui - ha sottolineato Michele Angelo Verna, direttore generale di Assolombarda -. La gestione degli sprechi è, infatti, un'eredità di Expo 2015. Per questo proponiamo l'adozione di un bollino "zero sprechi" che valorizzi le aziende virtuose e un network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni». Se, infatti, il 43% del cibo viene

buttato dalle famiglie, il 57% si perde all'interno della filiera agroalimentare, come ha sottolineato Alessandro Perego, direttore vicario del dipartimento di Energia gestionale del Politecnico: «Milano ha le carte in regola per diventare una "Smart city a Zero Sprechi". E se recuperare costa da 0,2 a 2 euro al chilo, è altrettanto vero che può rendere dieci volte tanto il costo del processo». Secondo il docente, «a livello locale bisogna fare una sorta di censimento delle iniziative esistenti; valorizzare le start-up; garantire la qualità; effettuare una comunicazione e un'educazione, partendo dalle scuole. Mettere, poi, a sistema le eccellenze per recuperare fino al 50% degli alimenti scartati».

Il Comune, dal can-

to suo, in vista dell'Expo, ha varato un piano quinquennale con Fondazione Cariplo grazie al quale ha promosso e sostenuto attività territoriali. In questo ambito rientra la "food policy", adottata dal consiglio comunale nel 2015. Con cinque priorità: l'accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi e il sostegno alla ricerca. Maurizio Baruffi, capo di gabinetto del Comune, ha ricordato «l'impegno di Milano Ristorazione, i progetti pilota nei mercati rionali e il patto internazionale fra sindaci di circa 120 città per incentivare lo scambio di buone pratiche». Inoltre, ha annunciato che sarà firmato un protocollo tra la Fao e il Comune e che a metà ottobre verrà consegnato un premio per le migliori pratiche contro lo spreco. Per Carlo Mango, direttore area scientifica della Fondazione Cariplo, «l'impegno di Milano rappresenta un punto di riferimento». Presente anche il deputato Maria Chiara Gadda, promotrice della "legge Gadda" per favorire le donazioni alimentari, in attesa del sì del Senato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Siglato ieri un protocollo
contro le eccedenze
alimentari. Tra gli obiettivi:
premiare i più virtuosi
e creare circuiti veloci
per ottimizzare consegne
e consumo dei cibi**



Patto contro gli sprechi tra Comune, Politecnico e Assolombarda

A Palazzo Marino

■ **Accordo tra Assolombarda, Confindustria Milano Monza e Brianza, Comune di Milano e Politecnico contro lo spreco alimentare. Ieri mattina a Palazzo Marino è stato siglato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari, trasformando Milano in una Smart city a Zero Sprechi.**



ALIMENTARE: INTESA A PALAZZO MARINO

Legge Gadda anti sprechi Oggi la firma del protocollo

MILANO - (v.d.) **Maria Chiara Gadda**, deputato Pd di Fagnano Olona, presenterà oggi a Palazzo Marino la legge "made in Varese" sullo spreco alimentare e la donazione delle eccedenze. Si tratta dell'eredità lasciata da Expo 2015, che trova casa anche a Milano. L'appuntamento è nella sala dell'orologio della sede del Comune. Oltre all'onorevole ci saranno il capo di gabinetto **Maurizio Baruffi** in rappresentanza dell'istituzione cittadina, **Michele Angelo Verna** (direttore generale di Confindustria dell'area Milano-Monza/Brianza), **Adriana Pontecorvo** (presidente del gruppo alimentazione di Confindustria Monza-Milano/Brianza) e **Alessandro Perego** (direttore vicario del dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico). I partecipanti firmeranno un protocollo di intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari. Dopo aver superato a pieni voti il vaglio della Camera dei Deputati, ora la legge è in fase di approvazione al Senato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MILANO: ASSOLOMBARDIA, COMUNE E POLITECNICO SIGLANO UN PROTOCOLLO D'INTESA SULLE ECCELENZE ALIMENTARI

L'obiettivo è regalare al capoluogo lombardo un futuro più sostenibile sul tema dell'alimentazione, puntando alla massima prevenzione dello spreco di cibo. Il protocollo è stato firmato con soddisfazione da Michele Angelo Verna - Direttore Generale di **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza - insieme a Maurizio Baruffi - Capo di Gabinetto del Comune di Milano - e Alessandro Perego, Direttore Vicario del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano. La progettazione della "smart city" si inserisce nel più ampio ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal Consiglio comunale di Milano a ottobre 2015. La food policy si basa su cinque fondamentali priorità: l'accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi e il sostegno alla ricerca. "Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete - ha dichiarato Michele Angelo Verna. "Con la firma di questo protocollo vogliamo dunque valorizzare le buone prassi per proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccellenze alimentari, a cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni" - ha proseguito. "La necessità di agire sullo spreco è una questione di particolare importanza sia dal punto di vista sociale, sia da quello ambientale" - ha spiegato Maurizio Baruffi. "Per questo attraverso la food policy il Comune si impegna a riconoscere e promuovere buone pratiche volte a ridurre gli sprechi" - ha poi puntualizzato. Di comune accordo con gli altri firmatari anche Alessandro Perego, che ha illustrato come il 90% delle eccellenze alimentari generate all'interno della filiera agro-alimentare sia ancora sprecata, ovvero non utilizzata per l'alimentazione umana. Per questo "nella città di Milano sono già in atto molte iniziative eccellenti. Si tratta di dare loro evidenza e metterle a sistema in modo da rendere la nostra città una best practice mondiale anche su questo fronte" - ha precisato. Tra i presenti alla firma del protocollo, vi era anche l'onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice della "legge Gadda" per favorire le donazioni e limitare gli sprechi alimentari, e Adriana Pontecorvo (Ferrarelle), che recentemente riconfermata nel ruolo di Presidente dall'Assemblea del Gruppo Alimentazione di **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza. Inoltre, in qualità di vicepresidenti del Gruppo Alimentazione sono stati eletti Antonio Biancardi (Solana), Elena Angiolini Massironi, (Massironi Carni) e Attilio Bindi (Gruppo Bindi).

Questo sito utilizza i cookie (anche di terze parti) per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Continuando la navigazione accetti l'impiego di cookie in accordo con la nostra policy. Per maggiori informazioni leggi qui.

OK, ho capito

EcoCittà
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

06 maggio 2016
venerdì

Ricerca un termine



HOME

TORINO

MILANO

ROMA

NAPOLI

PUGLIA

Ora: 02:10

Tu sei qui: > Milano a zero sprechi: la firma per un protocollo di intesa



Milano a zero sprechi: la firma per un protocollo di intesa

Assolombarda, Comune di Milano e Politecnico hanno siglato un accordo per gestire meglio le eccedenze alimentari e incentivare la lotta allo spreco di cibo

05 maggio, 2016

RIFIUTI

Un protocollo per promuovere le azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari: è quello che hanno firmato **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza, **Comune di Milano** e **Politecnico di Milano**, nella Sala dell'Orologio di Palazzo Marino. Tra i presenti, anche l'onorevole **Maria Chiara Gadda**, promotrice della "Legge Gadda" per favorire le donazioni e limitare gli sprechi di cibo.

L'intesa, che ha visto la collaborazione della **Fondazione Cariplo**, è stata firmata da **Michele Angelo Verna**, direttore generale di **Assolombarda**, **Maurizio Baruffi**, capo di Gabinetto del Comune di Milano e **Alessandro Perego**, direttore vicario del Dipartimento di Ingegneria gestionale del Politecnico di Milano. L'obiettivo comune è quello di arrivare a una città con zero sprechi, individuando le azioni che prevengono lo spreco alimentare e permettono il recupero delle eccedenze alimentari.

In Italia ogni anno si perdono **5,5 milioni di tonnellate di cibo**, per un valore stimato di 12 miliardi di euro. "Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano "smart" anche per la gestione delle eccedenze alimentari, a cominciare dalla realizzazione di un network di imprese

#ECOCANDIDATI
ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2016
- MESSAGGIO ELETTORALE -

TORINO

Giuseppe Piras - Ambiente Torino

SCOPRI TUTTI I CANDIDATI

Newsletter

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

#Ecosostenitori
DAI VOCE AL TUO ECO (DAI ECO ALLA TUA VOCE)

1 LEGGI COME SI DIVENTA #ECOSOSTENITORE
2 SOSTIENI ATTRAVERSO SOLO LE TUE BANCHE
3 SCEGLI UNA ECOCASITA' E PROMOVILA SU WWW.ECODALLECITTÀ.IT

Ecosostenitrice: Angela Conversano e
Giovanna Borrelli
Causa Sostenuta: **InfAlab: Laboratorio di Libera
Informazione Ambientale**

DIVENTA ECOSOSTENITORE

e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni", ha dichiarato Michele Angelo Verna, di Assolombarda.



La firma del protocollo per una "Smart city a Zero sprechi" si inserisce nella food policy adottata dal consiglio comunale di Milano lo scorso ottobre. "La necessità di agire sullo spreco è emersa come una questione importante sia dal punto di vista sociale che da quello ambientale", ha sottolineato Maurizio Baruffi, capo di Gabinetto del Comune di Milano. "Il Comune si impegna a riconoscere e a promuovere buone pratiche volte a ridurre gli sprechi e a redistribuire le eccedenze".

Alessandro Perego, direttore vicario del Dipartimento di Ingegneria gestionale del Politecnico di Milano, ha invece sottolineato come il 90 per cento delle eccedenze alimentari generate all'interno della filiera alimentare è ancora sprecata: "L'adozione di processi strutturali di recupero delle eccedenze tra imprese della filiera e operatori del terzo settore possono portare a tassi di recupero molto più elevati, tra il 30 e il 50 per cento". Qualcosa è stato fatto, ma c'è ancora molto da fare. "Nella città di Milano sono già in atto molte iniziative eccellenti, si tratta di dare loro evidenza e metterle a sistema in modo da rendere la nostra città una best practice mondiale anche su questo fronte".

Temi: #Lotta allo spreco di cibo

CONDIVIDI



TRIVELLE, se avessero votato tutti..

Se non ci fosse stata la necessità del quorum, se fosse stato un referendum in cui o vincono i si o vincono i no, e chi non sa che posizione prendere si astiene, come sarebbe finita?

- Avrebbero vinto i si, a far chiudere allo scadere delle concessioni
- Avrebbero vinto i no, favorevoli a sfruttare gas e petrolio fin all'ultimo
- Sarebbe stato un risultato incerto appeso a pochi voti
- altro, lo dico nei commenti


Vota

» commenti (0)



Calendario eventi

Maggio 2016						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

 Like 8,449 people like this. Sign Up to see what your friends like.

Eco Bloggers



OPERA SAN FRANCESCO PER I POVERI
CON IL TUO **5X1000** POSSIAMO FARE DI PIÙ

Indica il nostro codice fiscale
nella tua dichiarazione dei redditi

97051510150

agi.it

Menu

14:04

IN EVIDENZA

Turchia, premier Davutoglu ha annunciato dimissioni

Nuovo su AGI



Q

LOMBARDIA

Cibo: Assolombarda e Comune Milano insieme per 'zero sprechi'

SHARE: [f SHARE](#) [t TWEET](#)

(AGI) - Milano, 5 mag. - Assolombarda, comune di Milano e il Politecnico hanno siglato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari, in modo da rendere il capoluogo lombardo "protagonista di un futuro piu' sostenibile sul tema dell'alimentazione".

L'intesa si pone l'obiettivo di realizzare una 'Smart City a Zero sprechi' attraverso l'individuazione di azioni per la prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari.

"Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete" - ha dichiarato il direttore generale di Assolombarda, Michele Angelo Verna, che ha aggiunto: "basti pensare che, ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo per un valore stimato di 12 miliardi di euro.

Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del gruppo Alimentazione di Assolombarda, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori". La firma del protocollo per una Smart city a Zero Sprechi si inserisce nell'ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal consiglio comunale di Milano a ottobre 2015. La food policy e' stata definita attraverso un confronto con aziende, cittadini, associazioni ed esperti che ha portato all'individuazione di cinque priorita': l'accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi e il sostegno alla ricerca. (AGI)

Red/Dan



DA NON PERDERE

- 1 Karaoke in auto con Gwen Stefani, George Clooney e Julia Roberts [➔](#)
- 2 A New York in vendita lo scandaloso 'Him' di Cattelan [➔](#)
- 3 All'asta a Londra il piu' grande diamante grezzo del mondo [➔](#)
- 4 Gas esilarante in sala parto per affrontare il travaglio [➔](#)
- 5 Resti umani bruciati nel camino, coppia di serial killer scoperta in G... [➔](#)



TWITTER FEED Tweet di

@Agenzia_Italia



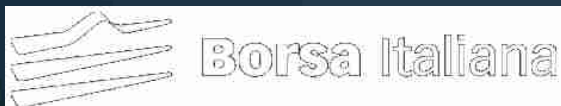
Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione di terze parti per proporti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Per maggiori informazioni, ti invitiamo a consultare la nostra [cookie policy](#). Cliccando su "Continua" o proseguendo nella navigazione acconsenti all'utilizzo di tali cookie.

Continua

SITI DEL GRUPPO LSE

REGISTRATI

ACCEDI



CERCA



[Home](#) [Azioni](#) [ETF](#) [ETC e ETN](#) [Fondi](#) [Derivati](#) [CW e Certificati](#) [Obbligazioni](#) [Notizie e Finanza](#) [Borsa Italiana](#)

Sei in: [Home page](#) > [Notizie e Finanza](#) > [Radiocor](#) > [Economia](#)

NOTIZIE RADIOCOR - ECONOMIA



ASSOLOMBARDA: SIGLATO PROTOCOLLO CON COMUNE MILANO E POLITECNICO CONTRO SPRECHI ALIMENTARI

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 05 mag - **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza, Comune di Milano e Politecnico di Milano hanno siglato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari, che rendano Milano protagonista di un futuro piu' sostenibile sul tema dell'alimentazione. L'intesa si pone l'obiettivo di realizzare una 'Smart City a Zero sprechi' attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari. "Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete - ha dichiarato **Michele Angelo Verna**, direttore generale di **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza -. Basti pensare che, ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo per un valore stimato di 12 miliardi di euro. Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del gruppo Alimentazione di **Assolombarda**, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori".

Com-Fla-

(RADIOCOR) 05-05-16 13:10:32 (0344) 5 NNNN

TAG: [Ita](#)

Notizie Radiocor - Economia

INFO MERCATO

Listino ufficiale
Calendario eventi e dividendi
Regolamento
Intermediari
Analisi e statistiche
Comitato Corporate

SERVIZI

Formazione
Pubblicità
Market Connect
Dati in tempo reale
Servizi di trading
Servizio Annual Report

STRUMENTI

Alert
Percorso Studenti
Glossario
Calendario e orari
App

CHI SIAMO

Ufficio stampa
Lavora con noi
Foto e riprese video
Dati sociali

IL GRUPPO

London Stock Exchange
Investor relations
CC&G
Monte Titoli
Il gruppo

INFO LEGALI

Disclaimer
Copyright
Privacy
Cookie policy
Credits
Bribery Act
Codice di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la vostra esperienza. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Informazioni](#) [Accetta](#)



Google Ricerca personalizzata

Cerca

Giovedì 05 Maggio 2016

Seleziona lingua

[NEWS & EVENTI](#) | [ULTIM'ORA](#) | [CRONACA](#) | [POLITICA](#) | [ATTUALITÀ](#) | [COMUNI](#) | [ECONOMIA](#)

[Home Page](#) | [Pubblicità con noi](#) | [Disclaimer](#) | [Copyright](#) | [Galleria fotografica](#) | [Redazione](#) | [Newsletter](#) | [Contattaci](#)

Siete su: » [Home page](#) » [Ultim'ora](#) » **“Milano a zero sprechi: smart city e food sharing”**

“Milano a zero sprechi: smart city e food sharing”

[Assolombarda](#)

Oggi, 14:43

Milano -

Milano, 5 maggio 2016 - [Assolombarda](#) Confindustria Milano Monza e Brianza, **Comune di Milano** e **Politecnico di Milano** questa mattina, presso la Sala dell'Orologio di Palazzo Marino, hanno siglato un **protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari**, che rendono Milano protagonista di un futuro più sostenibile sul tema dell'alimentazione.

L'intesa, firmata da [Michele Angelo Verna](#), Direttore Generale di [Assolombarda](#) Confindustria Milano Monza e Brianza; **Maurizio Baruffi**, Capo di Gabinetto del Comune di Milano; e **Alessandro Perego**, Direttore Vicario del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano, **si pone l'obiettivo di realizzare una 'Smart City a Zero sprechi'** attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari.

'Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete - ha dichiarato [Michele Angelo Verna](#), **Direttore Generale di Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza -. *Basti pensare che, ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo per un valore stimato di 12 miliardi di euro. Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del Gruppo Alimentazione di Assolombarda, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori'.*

La firma del protocollo per una Smart city a Zero Sprechi si inserisce nell'ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal consiglio comunale di Milano a ottobre 2015. La food policy è stata definita attraverso un confronto con aziende, cittadini, associazioni ed esperti che ha portato all'individuazione di cinque priorità: l'accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi e il sostegno alla ricerca. 'La necessità di agire sullo spreco è emersa come una questione di particolare importanza sia dal punto di vista sociale, sia da quello ambientale - ha precisato **Maurizio Baruffi**, **Capo di Gabinetto del Comune di Milano** -. Per questo attraverso la food

Cronaca

"Milano a zero sprechi: smart city e food sharing", Milano

Cronaca

Conf. stampa di Achammer sulla valutazione delle competenze, Magnago

Cronaca

Avviso PER MANIFESTAZIONE di interesse, Garbagnate Milanese

Cronaca

Concorso per titoli ed esami D.D.G. 106 del 23 febbraio 2016 - Estrazione lettera per prova orale - Classe di concorso A020, Milano

Cronaca

Concorso per titoli ed esami D.D.G. 106 del 23 febbraio 2016 - Estrazione lettera per prova orale - Classe di concorso A01/A17, Milano

Cronaca

[Visualizza tutti](#)

Politica

Aler, contrari alla proroga sul risanamento, Milano

Comunicati

Guerini: "Col coraggio dei nostri valori batteremo violenza e paura del terrorismo", Milano

Comunicati

PIROLISI A RETORBIDO: meglio tardi che mai! l'Assessore Terzi ci mette sei mesi a rispondere alla nostra interrogazione, Milano

Comunicati

Comunicazione anonima ai banchetti, Parabiago

Comunicati

Mirabelli: Questo è Governo del fare, subito fase 2, Milano

Comunicati

[Visualizza tutti](#)

Attualità

Banca Popolare di Sondrio organizza una "Giornata Iran", Milano

Attualità

A4 Milano-Brescia venerdì'

[Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione](#)

Cerca

[Visualizza archivio storico](#)

 Seleziona la categoria

 Seleziona il comune

Cerca

Comuni

 Seleziona il comune

[Cerca un Hotel a Milano](#)

Ricerca Alloggi

[Ricerca per nome](#)

Seleziona la tua destinazione

 Milano

Data check-in

 5 Maggio '16

Data check-out

 6 Maggio '16

 Visualizza solo alloggi disponibili

Camere

Adulti

Bambini

Tipo di alloggio

[Visualizza ricerca avanzata](#)

Cerca

[Tutte le Destinazioni](#)

Connettiti

Seguici su



policy il comune si impegna a riconoscere e promuovere buone pratiche volte a ridurre gli sprechi e redistribuire le eccedenze, come quella messa in atto da [Assolombarda](#) e Politecnico di Milano'.

Alessandro Perego ha affermato: 'Il 90% delle eccedenze alimentari generate all'interno della filiera agro-alimentare è ancora sprecata, ossia non utilizzata per l'alimentazione umana. Tutte le evidenze dei nostri studi dicono che l'adozione di processi strutturali di recupero delle eccedenze tra imprese della filiera e operatori del terzo settore possono portare a tassi di recupero decisamente più alti, tra il 30 e il 50%. Nella città di Milano sono già in atto molte iniziative eccellenti. Si tratta di dare loro evidenza e metterla a sistema in modo da rendere la nostra città una best practice mondiale anche su questo fronte'.

Tra i presenti alla firma del Protocollo d'intesa, anche l'**Onorevole Maria Chiara Gadda**, promotrice della 'legge Gadda' per favorire le donazioni e limitare gli sprechi alimentari, e **Adriana Pontecorvo** (*Ferrarelle*), che recentemente è stata **riconfermata nel ruolo di Presidente dall'Assemblea del Gruppo Alimentazione di Assolombarda Confindustria Milano Monza e Brianza**. In qualità di vicepresidenti del Gruppo Alimentazione sono stati, inoltre, eletti: **Antonio Biancardi** (*Solana*); **Elena Angiolini Massironi** (*Massironi Carni*); **Attilio Bindi** (*Gruppo Bindi*). Il Gruppo Alimentazione di **Assolombarda** conta circa 150 aziende e più di 10mila dipendenti.

Relazioni con i Media

Tel. 02 58370.264/296 - stampa@assolombarda.it

Il contenuto è stato pubblicato da [Assolombarda](#) in data 05 May 2016. La fonte è unica responsabile dei contenuti. Distribuito da Public, inalterato e non modificato, in data 05 May 2016 12:43:06 UTC.

DOCUMENTO ORIGINALE <http://www.assolombarda.it/media/comunicati-stampa/201cmilano-a-zero-sprechi-smart-city-e-food-sharing201d>

PUBLIC

PERMALINK <http://www.publicnow.com/view/369E0AAFB2EDB0409EAF9C3942998CE>

[Fonte: Milano OnLine]

 **Ultim'ora, Cronaca**
Milano

 Mi piace  0  G+1

Condividi su:      

Ultime notizie

- Banca Popolare di Sondrio organizza una "Giornata Iran", Attualità, Milano
- Li dentro ruggisce un leone, Cultura e Spettacolo, Bollate
- "Milano a zero sprechi: smart city e food sharing", Cronaca, Milano
- Consiglio Comunale, Comuni, Cesano Boscone
- Conf. stampa di Achammer sulla valutazione delle competenze, Cronaca, Magnago
- A4 Milano-Brescia venerdì NOTTE CHIUSA USCITA SESTO SAN GIOVANNI da VENEZIA, Attualità, Sesto San Giovanni
- Azimut Holding: trimestrale al 31 marzo 2016, Attualità, Milano
- Expo: Mauri, grandi benefici per Milano, Parisi ammetta meriti Sala, Attualità, Milano

Altre notizie

NOTTE CHIUSA USCITA SESTO SAN GIOVANNI da VENEZIA, Sesto San Giovanni

Attualità

Azimut Holding: trimestrale al 31 marzo 2016, Milano

Attualità

Expo: Mauri, grandi benefici per Milano, Parisi ammetta meriti Sala, Milano

Attualità

Attività equestri Uisp su Cavallo Magazine, Milano

Attualità

[Visualizza tutti](#)

Economia

Comunicato stampa presentazione liste, Rescaldina

Economia

ProFamily porta a Pescara la sua offerta "genuina", Milano

Economia

Partnership Amadeus-Autodromo Nazionale Monza, Milano

Economia

Partnership Amadeus-Autodromo Nazionale Monza, Milano

Economia

Il made in Italy sarà il futuro del turismo italiano, Milano

Economia

[Visualizza tutti](#)

Cultura e Spettacolo

Li dentro ruggisce un leone, Bollate

Cultura e Spettacolo

Fuori class, Milano

Cultura e Spettacolo

Workshop a Milano sull'Art Bonus, le sponsorizzazioni e le partnership culturali, Cinisello Balsamo

Cultura e Spettacolo

Venerdì 6 maggio Simone Beneventi a "Concerto per Sofonisba", Milano

Cultura e Spettacolo

Cernusco Jazz 2016. Madera Balza, Milano

Cultura e Spettacolo

[Visualizza tutti](#)

Sport

CIS 2015/2016 - Serie A - Organici Squadre 4ª Giornata, Milano

Sport

Sergiu Suciuc in grigirosso, Legnano

Calcio

I biglietti per Cuneo - Cremonese, Abbiategrosso

Sport

Oltre il risultato, Milano

Calcio

Ac milan, settore giovanile: le partite del weekend, Milano

Calcio

Facebook Twitter Google+ Feed RSS Email



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter

[Privacy](#)

 [Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione](#)



Gioielli e Orologi - Regali

Oltre 60 marche prestigiose di orologi. TAG Heuer, Gucci, Omega, Baume & Mercier, Burberry, Montblanc, Hermes, Faconnable, Hamilton e molti altri. Oltre 30 marche prestigiose di gioielli. Gucci, Zoppini, Chimento, Moschino, Silvex, Morellato e molti altri. Idee regalo, gioielli ed orologi di marca. [Scopri le offerte >>>](#) . **Spedizione gratuita in tutta Italia.**



Cashmere Village

il fashion e-commerce che accompagna nel mondo digitale i migliori brand e designer della moda eco-artigianale e "su misura" di alta qualità italiana. **ARTIGIANALITÀ:** capi prodotti a mano, capi unici, con preziose rifiniture sartoriali e alta personalizzazione. **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:** capi realizzati con filati e colorazioni biologiche, per il massimo rispetto dell'ecosistema e del benessere di chi li indossa. **ETICA:** filiera di produzione totalmente Made in Italy, formata da piccole aziende artigiane che si prendono cura di inserire in questo ambito lavorativo le fasce più deboli, costituite da piccoli gruppi di lavoratori altamente specializzati. [entra >>>>](#)

Idea Casa Outlet

Casalinghi, articoli da regalo, piccoli elettrodomestici e liste nozze. Scopri il nostro catalogo con tutte le migliori marche a prezzi mai visti [Scopri le offerte >>>](#).

Alimenti, **Assolombarda**: Milano a zero sprechi



ASSOLOMBARDA

(AGIELLE) – Milano – **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza, Comune di Milano e Politecnico di Milano questa mattina, presso la Sala dell'Orologio di Palazzo Marino, hanno siglato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari, che rendano Milano protagonista di un futuro più sostenibile sul tema dell'alimentazione. L'intesa, firmata da **Michele Angelo Verna**, Direttore Generale di **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza; Maurizio Baruffi, Capo di Gabinetto del Comune di Milano; e Alessandro Perego, Direttore Vicario del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano, si pone l'obiettivo di realizzare una "Smart City a Zero sprechi" attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari. "Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete – ha dichiarato **Michele Angelo Verna**, Direttore Generale di **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza –. Basti pensare che, ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo per un valore stimato di 12 miliardi di euro. Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del Gruppo Alimentazione di **Assolombarda** vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori". La firma del protocollo per una Smart city a Zero Sprechi si inserisce nell'ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal consiglio comunale di Milano a ottobre 2015. La food policy è stata definita attraverso un confronto con aziende, cittadini, associazioni ed esperti che ha portato all'individuazione di cinque priorità: l'accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi e il sostegno alla ricerca. "La necessità di agire sullo spreco è emersa come una questione di particolare importanza sia dal punto di vista sociale, sia da quello ambientale – ha precisato Maurizio Baruffi, Capo di Gabinetto del Comune di Milano –. Per questo attraverso la food policy il comune si impegna a riconoscere e promuovere buone pratiche volte a ridurre gli sprechi e redistribuire le eccedenze, come quella messa in atto da **Assolombarda** e Politecnico di Milano". Alessandro Perego ha affermato: "Il 90% delle eccedenze alimentari generate all'interno della filiera agro-alimentare è ancora sprecata, ossia non utilizzata per l'alimentazione umana. Tutte le evidenze dei nostri studi dicono che l'adozione di processi strutturali di recupero delle eccedenze tra imprese della filiera e operatori del terzo settore possono portare a tassi di recupero decisamente più alti, tra il 30 e il 50%. Nella città di Milano sono già in atto molte iniziative eccellenti. Si tratta di dare loro evidenza e metterla a sistema in modo da rendere la nostra città una best practice mondiale anche su questo fronte". Tra i presenti alla firma del Protocollo d'intesa, anche l'Onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice della "legge Gadda" per favorire le donazioni e limitare gli sprechi alimentari, e Adriana

A+ A+ A+ A+



Accesso Abbonati

nome utente

password

Login

Categorie

AGROALIMENTARE
COMMERCIO
ESTERI
-RUSSIA
-KATEHON
-CINA
-ISRAELE
-USA
-MAROCCO
IMPRESA
-RICERCA
ISTITUZIONI
-EXPO 2015
-UNIVERSITÀ
LAVORO
LOMBARDIA
-MILANO
POLITICA
SANITÀ
SOCIETÀ
- GOSSIP

Archivio notizie

Ricerca per:

Cerca

Photogallery

Pontecorvo (Ferrarelle), che recentemente è stata riconfermata nel ruolo di Presidente dall'Assemblea del Gruppo Alimentazione di **Assolombarda** Confindustria Milano Monza e Brianza. In qualità di vicepresidenti del Gruppo Alimentazione sono stati, inoltre, eletti: Antonio Biancardi (Solana); Elena Angiolini Massironi (Massironi Carni); Attilio Bindi (Gruppo Bindi). Il Gruppo Alimentazione di **Assolombarda** conta circa 150 aziende e più di 10mila dipendenti. (agiellenews.it)

 **Stampa**

TAGS: **alimenti** **Assolombarda** **comune di milano** **Confindustria** **Politecnico** **sprechi** **zero**

Condividi



Notizie Correlate

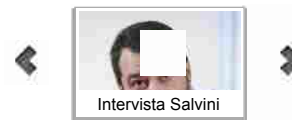
(AGIELLE) – Fondazione Don Gnocchi: sindacati, direzione recuperi senso di responsabilita'
21/10/2015 15:03

(AGIELLE) – Impresa: ricerca, alleanza Expert System-Politecnico Torino
08/06/2015 19:11

(AGIELLE) – Lombardia: Referendum autonomia, la Commissione dice sì a maggioranza
04/02/2015 16:34



Videogallery



il Comizio

Ambrosoli: "Nessun inque ggio"

Informativa X

Per migliorare il nostro servizio, la tua esperienza diok

i occup la sua



Ora in onda:
Tiromancino
Piccoli Miracoli

interpreti e tradutt

Abbonati
Chi Siamo
Contattaci
Ricezione

Direzione e Redazione
Sede legale Seregno
Sede operativa - T. (+39) 02 49795082
Reg. Trib. di Milano N. 318/2013

giovedì 5 maggio 2016



METEO

OROSCOPO



Direttore Editoriale:
Italo Cucci
Direttore Responsabile:
Gaspare Borsellino



HOME | AGROALIMENTARE | AMBIENTE | ARTE & ARCHITETTURA | CRONACA | ECONOMIA | ENERGIA | LEGALITÀ | MEDNEWS | MOTORI | POLITICA | REAL ESTATE | SALUTE | SPETTACOLI | SPORT | TURISMO | REGIONALI | SPECIALI

Itaipress | xisequestro | 05 mag 12:53 - COREPLA, NEL 2015 RACCOLTE 900.000 TONNELLATE IMBALLAGGI IN PLASTICA | 05 mag 12:44 - ASSOLOMBARDA

Droga dai Paesi Bassi, smantellata organizzazione | Premiati vincitori "Lombardia 2.0" | Rapporto fiscalità Assolombarda, pressione a +1% | Bancomat clonati a Milano, 5 arresti | "Bendessere", equilibrio corpore-relazioni

Agenzia di Stampa Itaipress - Lombardia >> Scarica scheda notiziario | Scrivi alla redazione

ASSOLOMBARDA, AL VIA INTESA CONTRO SPRECHI ALIMENTARI



5 maggio 2016

"Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila nella gestione delle buone pratiche sul cibo. La gestione degli sprechi alimentari deve rimanere un'eredità morale e pratica di Expo 2015. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del Gruppo Alimentazione di Assolombarda, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e

circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori". Lo ha detto Michele Angelo Verna, direttore generale di Assolombarda Confindustria Milano Monza e Brianza, stamani a Palazzo Marino a Milano, in occasione della firma di un protocollo d'intesa, assieme a Comune di Milano e Politecnico del capoluogo lombardo, che si pone l'obiettivo di realizzare una "Smart City a zero sprechi", attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari. Verna ha ricordato che il tema è di stretta attualità sia a livello nazionale che locale: "Ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo, per un valore stimato di 12 miliardi di euro. Ogni famiglia milanese spende in media circa 450 euro per acquistare cibo per la famiglia e ne spreca 450 euro l'anno. In media, dunque, un mese di cibo viene sprecato ogni anno". La firma del protocollo si inserisce nell'ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal consiglio comunale a Milano ad ottobre 2015 con cinque priorità: accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, promozione di un sistema alimentare sostenibile, educazione al cibo, lotta agli sprechi e sostegno alla ricerca. Il progetto ha visto il coinvolgimento anche di Fondazione Cariplo. Carlo Mango, direttore della sua area scientifica, ha sottolineato: "Il progetto Food Policy è estremamente vivo e non è rimasto sulla carta. I nostri sforzi sono volti a dare seguito alle determinazioni prese". L'onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice della "legge Gadda" per favorire le donazioni e limitare gli sprechi alimentari, ha concluso: "Ridurre lo spreco non è solo un elemento di civiltà ma anche di opportunità. La nostra società non deve essere adeguata solo alle sfide del nostro tempo ma anche a quelle del tempo prossimo, alla responsabilità che abbiamo, in merito alla gestione delle risorse, per chi verrà dopo di noi". (ITALPRESS).

LIFESTYLE
Grattacielo Pirelli, tutte le informazioni
Lavoro a Palermo: 5 siti web per cercare lavoro
Mango, il frutto dalle mille virtù
Palermo, cosa vedere in 3 giorni
Grattacielo a Milano: i nuovi grattacielo pronti per Expo

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

MACCIO CAPATONDA, PARODIA SERIE ARROW | PRIVACY, BUTTARELLI "REGOLAMENTO È RIVOLUZIONE" | ROSSI SBARCA A LE MANS "METEO INCERTO È INCOGNITA" | WHERE TO INVADE NEXT DI MICHAEL MOORE AL CINEMA

Perdi peso! | RIFORME, NAPOLITANO: "SE VINCE IL NO È FINITA" | Una lingua in 2 settimane | PEUGEOT 208 A DOPPIA ALIMENTAZIONE CON GPL

Perdi peso! | AXA Assicurazione Auto | Una lingua in 2 settimane

Cibo: Assolombarda e Comune Milano insieme per 'zero sprechi'

(AGI) - Milano, 5 mag. - Assolombarda, comune di Milano e il Politecnico hanno siglato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari, in modo da rendere il capoluogo lombardo "protagonista di un futuro piu' sostenibile sul tema dell'alimentazione".

L'intesa si pone l'obiettivo di realizzare una 'Smart City a Zero sprechi' attraverso l'individuazione di azioni per la prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari.

"Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete" - ha dichiarato il direttore generale di Assolombarda, Michele Angelo Verna, che ha aggiunto: "basti pensare che, ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo per un valore stimato di 12 miliardi di euro. Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del gruppo Alimentazione di Assolombarda, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori".

La firma del protocollo per una Smart city a Zero Sprechi si inserisce nell'ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal consiglio comunale di Milano a ottobre 2015. La food policy e' stata definita attraverso un confronto con aziende, cittadini, associazioni ed esperti che ha portato all'individuazione di cinque priorita': l'accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, la promozione di un sistema alimentare sostenibile, l'educazione al cibo, la lotta contro gli sprechi e il sostegno alla ricerca.

Assolombarda: siglato protocollo con Comune Milano e Politecnico contro sprechi alimentari

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 05 mag - Assolombarda Confindustria Milano Monza e Brianza, Comune di Milano e Politecnico di Milano hanno siglato un protocollo d'intesa per promuovere azioni condivise sul tema della gestione delle eccedenze alimentari, che rendano Milano protagonista di un futuro piu' sostenibile sul tema dell'alimentazione. L'intesa si pone l'obiettivo di realizzare una 'Smart City a Zero sprechi' attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello

spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari. "Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila, a livello mondiale, nella gestione delle buone pratiche sul cibo da tradurre in azioni concrete - ha dichiarato Michele Angelo Verna, direttore generale di Assolombarda Confindustria Milano Monza e Brianza -. Basti pensare che, ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo per un valore stimato di 12 miliardi di euro. Expo ci ha chiamati a un impegno preciso e in questa direzione dobbiamo essere protagonisti. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del gruppo Alimentazione di Assolombarda, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'Smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori".

Assolombarda: al via protocollo intesa contro sprechi alimentari

MILANO (ITALPRESS) - "Expo ha acceso i riflettori sul grande tema dell'alimentazione, ponendo Milano al centro del dibattito come capofila nella gestione delle buone pratiche sul cibo. La gestione degli sprechi alimentari deve rimanere un'eredità morale e pratica di Expo 2015. Con la firma di questo protocollo, insieme alle imprese del Gruppo Alimentazione di Assolombarda, vogliamo valorizzare le buone prassi per ridurre gli sprechi e proporre un modello virtuoso che renda Milano 'smart' anche per la gestione delle eccedenze alimentari. A cominciare dalla realizzazione di network di imprese e circuiti veloci per ottimizzare la consegna e il consumo dei beni. Oltre all'adozione di un bollino 'zero sprechi' per valorizzare le aziende virtuose e sensibilizzare i consumatori". Lo ha detto Michele Angelo Verna, direttore generale di Assolombarda Confindustria Milano Monza e Brianza, stamani a Palazzo Marino a Milano, in occasione della firma di un protocollo d'intesa, assieme a Comune di Milano e Politecnico del capoluogo lombardo, che si pone l'obiettivo di realizzare una "Smart City a zero sprechi", attraverso l'individuazione di azioni volte alla prevenzione dello spreco di cibo e il maggior recupero delle eccedenze alimentari.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

Assolombarda: al via protocollo intesa contro sprechi alimentari 2

ITALPRESS - Verna ha ricordato che il tema è di stretta attualità sia a livello nazionale che locale: "Ancora oggi, in Italia, si perdono circa 5,5 milioni di tonnellate di cibo, per un valore stimato di

12 miliardi di euro. Ogni famiglia milanese spende in media circa 450 euro per acquistare cibo per la famiglia e ne spreca 450 euro l'anno. In media, dunque, un mese di cibo viene sprecato ogni anno".

La firma del protocollo si inserisce nell'ambito della food policy, la strategia sulle politiche alimentari adottata dal consiglio comunale a Milano ad ottobre 2015 con cinque priorità: accesso al cibo sano e all'acqua potabile per tutti, promozione di un sistema alimentare sostenibile, educazione al cibo, lotta agli sprechi e sostegno alla ricerca. Il progetto ha visto il coinvolgimento anche di Fondazione Cariplo. Carlo Mango, direttore della sua area scientifica, ha sottolineato: "Il progetto Food Policy è estremamente vivo e non è rimasto sulla carta. I nostri sforzi sono volti a dare seguito alle determinazioni prese".

L'onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice della "legge Gadda" per favorire le donazioni e limitare gli sprechi alimentari, ha concluso: "Ridurre lo spreco non è solo un elemento di civiltà ma anche di opportunità". La nostra società non deve essere adeguata solo alle sfide del nostro tempo ma anche a quelle del tempo prossimo, alla responsabilità che abbiamo, in merito alla gestione delle risorse, per chi verrà dopo di noi".

(ITALPRESS).