

A FERRARA

UNA GIORNATA DI RIFLESSIONE  
SULLO SPRECO ALIMENTARE

# COMBATTERE LO SPRECO COMBATTERE LA POVERTA'

MARTEDI' 18 MARZO 2014

ORE 15.00

PRESSO LA SALA DELLA MUSICA

CHIOSTRO DI SAN PAOLO VIA BOCCALEONE, 19

Il **30 %** degli alimenti  
che entrano nelle famiglie  
nei ristoranti  
nelle mense delle comunità  
va perduto come rifiuti  
nelle discariche.

**DAVVERO TUTTO QUESTO NON SERVE?**

# GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Il **5 febbraio 2014** è stata la prima **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**.

L'ha promossa il ministro dell'Ambiente Andrea Orlando, che ha presentato il gruppo di lavoro che dovrà definire un piano nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare.

**Inquieta scoprire che il cibo e le risorse a disposizione nel mondo**

**basterebbero a sfamare tutti: 7 miliardi di esseri umani.**

Sono moltissime ormai le indagini e gli studi che dimostrano che ad ogni stadio della filiera si produce più di quanto viene effettivamente consumato.

Questo di più non è uno scarto ma uno spreco: un bene che semplicemente è eccedente, non serve, è di troppo. Questo processo interessa ogni settore:

ortofrutticolo, cerealicolo, allevamento, pesca.

**Davvero questo "in più" non serve?**

Anche in questo tempo di crisi economica si stima che il 30 per cento degli alimenti che entrano nelle famiglie, nei ristoranti, nelle mense delle comunità, vada perduto come rifiuti nelle discariche.

Eppure esistono utili programmi di ricerca scientifica che permettono di verificare dove si trovano gli sprechi, da che cosa sono costituiti, come è possibile trasformare il rifiuto in ricchezza, come è possibile recuperare cibo di buon valore alimentare per metterlo a disposizione di chi non ne ha a sufficienza.

Anche qui da noi, nel nostro territorio.

L'indagine svolta sulle famiglie ferraresi mette a fuoco le condizioni di vita e le criticità della nostra città di cui è bene essere consapevoli per poterle affrontare.

Sia l'UE che l'Italia sono impegnate nella riduzione degli sprechi.

**Anche a Ferrara si desidera promuovere una riflessione sul tema ed incoraggiare buone pratiche**

**- peraltro alcune già in atto - che risultano convenienti per la comunità**

**(imprese, cittadini, pubblica amministrazione, terzo settore)**

**non solo come impatto ambientale e sociale, ma anche economico.**

## PROGRAMMA

**Martedì 18 marzo, ore 15.00**

Sala della Musica Chiostrò di San Paolo - Via Boccaleone, 19 - Ferrara

### **Introduzione e saluti**

Luigi Marattin assessore bilancio e partecipazione Comune di Ferrara

Caterina Ferri assessore politiche per il lavoro, servizi sociali e associazionismo Provincia di Ferrara

### **Presentazione indagine sulle condizioni di vita a Ferrara (anno 2012)**

Caterina Malucelli ufficio statistica Comune di Ferrara

### **Uno sguardo sui servizi organizzati dal Comune di Ferrara**

Chiara Sapigni assessore sanità, servizi alla persona ed immigrazione Comune di Ferrara

Annalisa Berti coordinatore area disagio sociale ASP Ferrara

### **Buone prassi di lotta allo spreco, le testimonianze:**

Orsatti Alessandro - Progetto Last minute market - titolare Orsatti Group 1860

Chiara Serafini - Progetto Brutti ma Buoni - responsabili sviluppo politiche sociali Coop Estense

Rossella Zadro - L'impatto su ambiente e economia - assessore ambiente, relazioni internazionali Comune di Ferrara

### **Il volontariato e il terzo settore: dalla buona azione alla cittadinanza responsabile**

Michele Luciani - Caritas diocesi Ferrara Comacchio

### **Presentazione e proiezione video progetto povertà CSV regionali**

Anna Zonari Agire Sociale CSV Ferrara

### **Prospettive ferraresi per il futuro**

Deanna Marescotti assessore commercio, attività produttive e formazione professionale Comune di Ferrara

### **Interventi e dibattito**

Paola Bastianoni professore associato Università di Ferrara