



CaterRaduno 2017, torna “Primo non sprecare” un piatto per prevenire gli sprechi alimentari

L'appuntamento è per giovedì 29 giugno in piazza Garibaldi a Senigallia. Si parte a 'spreco zero' con seppie e verdure firmate da Moreno Cedroni con Caab Bologna e con la campagna Spreco Zero di Last Minute Market per un forte impegno a favore delle popolazioni terremotate

In occasione della **Grande Cena del Caterraduno 2017** torna il format **Primo non sprecare** di Last Minute Market – campagna **Spreco Zero**, nato nel 2010 per sensibilizzare cittadini, istituzioni e stakeholders intorno al tema dello spreco alimentare, attraverso una gustosa dimostrazione ‘one to one’ di buone pratiche: quelle legate al recupero dei prodotti a ridosso di scadenza che verrebbero gettati, benchè perfettamente edibili; e alla possibilità di riutilizzare in piatti sfiziosi il cibo che rischia di deperire e di essere buttato.

Il recupero degli alimenti che conservano perfettamente le loro caratteristiche ha dato vita, nel 2012 a Senigallia, a un'indimenticabile cena per mille commensali seduti, alle prese con piatti fragranti e appetitosi firmati da uno degli chef italiani più amati e apprezzati, Moreno Cedroni. **Con il Caterraduno 2017 e la Grande Cena per 1500 commensali si rilancia, giovedì 29 giugno in piazza Garibaldi a Senigallia:** obiettivo portante è l'impegno a favore della **ricostruzione delle aree terremotate** attraverso la raccolta di fondi, ma ci sarà anche **l'attenzione alla prevenzione degli sprechi**, cui è dedicato in particolare il primo piatto a cura di Moreno Cedroni, l'insalata liquida di seppie e verdure.

Lo chef **Moreno Cedroni** si cimenterà così in una ricetta di grande rispetto per il cibo e quindi per l'impatto ambientale ed economico degli alimenti, della loro produzione e commercializzazione, così come del loro consumo. Chef 2 stelle Michelin e Official Ambassador Expo 2015, da molti anni Cedroni, testimonial del Premio Vivere a Spreco Zero 2016, sostiene l'impegno nella prevenzione dello spreco di cibo dall'acquisto alla tavola ed è per tutti riferimento di attenzione, maestria e virtuosismo nel rapporto con gli alimenti, nel segno del 100% food, Zero waste. Le verdure e la frutta della Grande Cena saranno messe a disposizione da **CAAB, Centro Agroalimentare di Bologna, nel segno della migliore stagionalità.**

Primo non sprecare è stato proposto in diversi contesti e per diverse platee: dai mille commensali seduti di Senigallia al Caterraduno 2012 ai mille sindaci riuniti per l'Assemblea annuale Anci al Teatro Petruzzelli di Bari nell'ottobre 2016; dai 200 invitati internazionali all'Ara Pacis chiamati dalla Farnesina a celebrare il World Food Day 2012 a Roma, ai relatori convenuti al Parlamento Europeo, a Bruxelles, per il convegno dedicato proprio a «Transforming food waste into a resource». Lo spreco annuale di cibo solo in Italia ammonta a ca 16 miliardi € e rappresenta l'1% del Pil (rilevazione Waste Watcher, basata per la prima volta su test reali e non solo percettivi). Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 70/75% ca dello spreco complessivo per un costo di 360 € annui.

Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, ma intanto, ogni anno, circa un terzo della produzione mondiale di alimenti destinati al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (FAO): 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto.