

PARTE SU-EATABLE LIFE, IL PROGETTO CHE PORTA NELLE MENSE AZIENDALI E UNIVERSITARIE ITALIANE (E DEL REGNO UNITO) LE DIETE SOSTENIBILI PER SALVARE IL PIANETA

- *I nostri sistemi alimentari sono responsabili fino al 37%¹ delle emissioni mondiali di gas ad effetto serra e sono intensivi in termini di consumo di acqua*
- *Dopo la Gran Bretagna, al via oggi - anche in Italia - la sperimentazione del progetto europeo SU-EATABLE LIFE. 4 aziende e 3 università, tra il nostro Paese e UK, promuoveranno menù sani e sostenibili, al fine di ridurre emissioni di CO₂ e uso di acqua connessi a produzione e consumo di cibo*
- *E visto che il cambiamento parte dalla tavola di tutti, SU-EATABLE LIFE propone 8 consigli pratici, da mettere in atto anche a casa, per salvaguardare la nostra salute e quella del Pianeta*

Roma, 13 febbraio 2020 - **2.200 persone coinvolte** in media ogni giorno in Italia (3.150 in totale comprese quelle in UK). **4 aziende e 3 università**, fra Italia e Regno Unito. Un duplice obiettivo: **risparmiare circa 5.300 tonnellate di CO₂ equivalente e circa 2 milioni di metri cubi d'acqua in 3 anni**, promuovendo nelle mense aziendali e universitarie dei menù sani e sostenibili. Sono questi gli ingredienti del progetto europeo SU-EATABLE LIFE, la cui fase sperimentale parte oggi anche nel nostro Paese e che vede Fondazione Barilla nel ruolo di capofila dell'iniziativa. Al progetto collaborano i partner [greenApes](#), Benefit Corporation che fornisce la piattaforma digitale usata per ingaggiare gli utenti nelle mense, la [Wageningen University](#), responsabile insieme a Fondazione Barilla dell'elaborazione dei dati raccolti, e la [Sustainable Restaurant Association](#), partner che supporta lo sviluppo dell'iniziativa in UK. Dopo essere partita a gennaio in Gran Bretagna (City University of London, University of Worcester, e due mense aziendali gestite dalle società di catering Artizian e Fooditude le realtà interessate) è ora la volta dell'Italia, dove l'Università di Parma, il Gruppo Barilla (stabilimento di Novara) e Ducati Motor Holding daranno il via anche nel nostro Paese a SU-EATABLE LIFE. Operativamente, il progetto vedrà in Italia il contributo delle società di catering Felsinea Ristorazione e Camst Group – Società di ristorazione e facility management, e la partecipazione di ER.GO (Azienda Regionale Emilia-Romagna per il Diritto agli Studi Superiori).

“I nostri sistemi alimentari, le scelte che compiamo a tavola e – prima ancora – il modo in cui produciamo il cibo ci stanno allontanando dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU. Se da un lato più di 820 milioni di persone nel mondo non hanno cibo a sufficienza, dall'altro circa lo stesso numero soffre di obesità e di problemi di salute legati ad una scorretta alimentazione. I sistemi alimentari sono inoltre responsabili fino al 37% circa delle emissioni di gas ad effetto serra globali e del 70%², in media, del prelievo e consumo di acqua dolce. Senza dimenticare che annualmente viene sprecato su scala globale circa un terzo del cibo prodotto. Adottando quotidianamente una dieta sostenibile potremmo apportare benefici alla nostra salute e a quella del Pianeta. SU-EATABLE LIFE punta proprio a questo. Oggi la fase sperimentale parte anche nelle mense universitarie e aziendali italiane. Nelle mense verranno promossi menù sostenibili, attività educative e informative e una piattaforma digitale dedicata per coinvolgere gli utenti, con l'obiettivo di ridurre l'impronta di carbonio e l'impronta idrica connesse alla dieta quotidiana delle persone”, spiega il Prof. Riccardo Valentini, coordinatore del progetto.

SU-EATABLE LIFE vuole dimostrare che è possibile ispirare i cittadini dell'UE ad adottare quotidianamente diete sane e sostenibili. Una dieta sana e sostenibile è basata su pasti che risultino completi in termini nutrizionali, con una prevalenza di prodotti di origine vegetale (verdura, legumi e frutta) e cereali (es. farro, orzo, riso) o loro derivati (es. pasta, pane, couscous, polenta), meglio se integrali, privilegiando le materie prime di stagione. In una dieta sana e sostenibile nessuna fonte nutrizionale viene eliminata completamente, ma queste vengono bilanciate durante la

¹ Report IPCC agosto 2019 Land and Climate Change

² Dato sito FAO <http://www.fao.org/aquastat/en/overview/methodology/water-use>

settimana limitando la frequenza degli ingredienti, come la carne rossa, meno vantaggiosi per salute e ambiente, a favore di quelli più sostenibili come ad esempio legumi, pesce e carni bianche.

SU-EATABLE LIFE, TRA FASE SPERIMENTALE E UN APP CHE PREMIA I COMPORAMENTI VIRTUOSI

La fase sperimentale di SU-EATABLE LIFE avrà un triplice obiettivo generale: **umentare la consapevolezza** degli utenti delle mense circa i benefici che offre adottare un regime alimentare sano e sostenibile; valutare l'efficacia di differenti tipi di interventi pensati per **incoraggiare scelte sane e sostenibili**, **misurandone gli effetti** in termini di riduzione dell'impronta di carbonio e dell'impronta idrica; fornire raccomandazioni per un **miglioramento nell'offerta di cibo** delle mense.

La fase sperimentale durerà 7 mesi e sarà articolata in **3 aree di azione**:

- a. l'introduzione di **materiali informativi e educativi** (poster, banner, etc.) nei locali della mensa e di campagne tematiche per promuovere l'adozione di una dieta sana e sostenibile;
- b. il rafforzamento dell'offerta di cibo sano e sostenibile nella mensa, **promuovendo l'offerta quotidiana di piatti ottimali** dal punto di vista nutrizionale e ambientale (definiti **My Plate 4 the Future**). Ad ogni piatto presente nei menù delle mense aderenti all'iniziativa verrà associata un'indicazione di impatto ambientale, per facilitarne la scelta da parte degli utenti. I piatti col bollino "My Plate 4 the Future" sono quelli che, secondo le indicazioni del progetto SU-EATABLE LIFE, generano un range compreso tra 0,80 e 1,0 kg di CO₂ equivalente per pasto (**impronta di carbonio**) e che comportano, per la loro produzione, un consumo ridotto di acqua (**impronta idrica**);
- c. Il coinvolgimento attivo delle persone tramite la **piattaforma digitale greenApes** e l'**introduzione di meccanismi premiali**, per incentivare gli utenti della mensa ad adottare una dieta sostenibile attraverso la proposta di contenuti informativi ed educativi, di sfide e attività individuali e di gruppo, e la vincita di premi a fronte della scelta dei piatti sostenibili "My Plate 4 the Future" in mensa.

GLI 8 CONSIGLI PER UNA DIETA SANA E SOSTENIBILE

Il progetto SU-EATABLE LIFE intende non solo promuovere uno stile di consumo alimentare più sostenibile in mensa, ma mira anche al miglioramento complessivo delle abitudini alimentari delle persone. Per questo motivo, SU-EATABLE LIFE ha elaborato 8 consigli da applicare quotidianamente per migliorare la propria salute e "pesare" meno sul Pianeta, attraverso scelte alimentari sane e sostenibili:

1. Mangiare verdura, legumi e frutta fresca, frutta secca e cereali integrali.
2. Scegliere ingredienti di stagione, varietà locali o della tradizione.
3. Mangiare cibo fresco e quanto più possibile preparato naturalmente.
4. Bere molta acqua, se possibile del rubinetto, e non sprecarla.
5. Ridurre, riusare e riciclare i materiali usa e getta e gli imballaggi.
6. Non consumare troppa carne, soprattutto quella rossa, salumi e insaccati.
7. Non esagerare con formaggi, burro e latte.
8. Non sprecare cibo, mettendo nel piatto solo ciò che serve.

BCFN PRESS OFFICE c/o INC ISTITUTO NAZIONALE PER LA COMUNICAZIONE

Simone Silvi - Senior Account Media Relations - s.silvi@inc-comunicazione.it - +39 335 1097279
Mariagrazia Martorana m.martorana@inc-comunicazione.it 333 5761268 – 06 441608 64
Valentina Spaziani v.spaziani@inc-comunicazione.it 349 5743907 – 06 441608 31

PER MAGGIORI INFORMAZIONI IN MERITO AL PROGETTO SU-EATABLE LIFE:

Maria Camilla Morino, Head of Communications Barilla Center for Food & Nutrition Foundation -
mariacamilla.morino@barillacfn.com +39 0521 262511; +39 338 6769407

Alessandra Varotto, External Relations and Communication Manager, SU-EATABLE LIFE Project –
alessandra.varotto@external.barillacfn.com +39 348 7669942