



Media e comunicazione orientati alla riduzione degli sprechi

Erica Moretto

Ufficio Stampa e Comunicazione ASL CN2
Referente Comunicazione Piano Locale Prevenzione



Riflessioni

io partecipo



5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE



Vincent van Gogh, I mangiatori di patate, 1885,
Amsterdam, Van Gogh Museum

Riflessioni



Mukbang "mangiare" e "broadcast"
nella lingua coreana: 먹다 (mokta) "mangiare"
e 방송 (bangsong) "trasmettere"



Vincent van Gogh, I mangiatori di patate, 1885,
Amsterdam, Van Gogh Museum

Cosa propone il web



Prevenire lo spreco

Promuovere l'acquisto dei prodotti invenduti prima che vengano gettati

Idee per il recupero

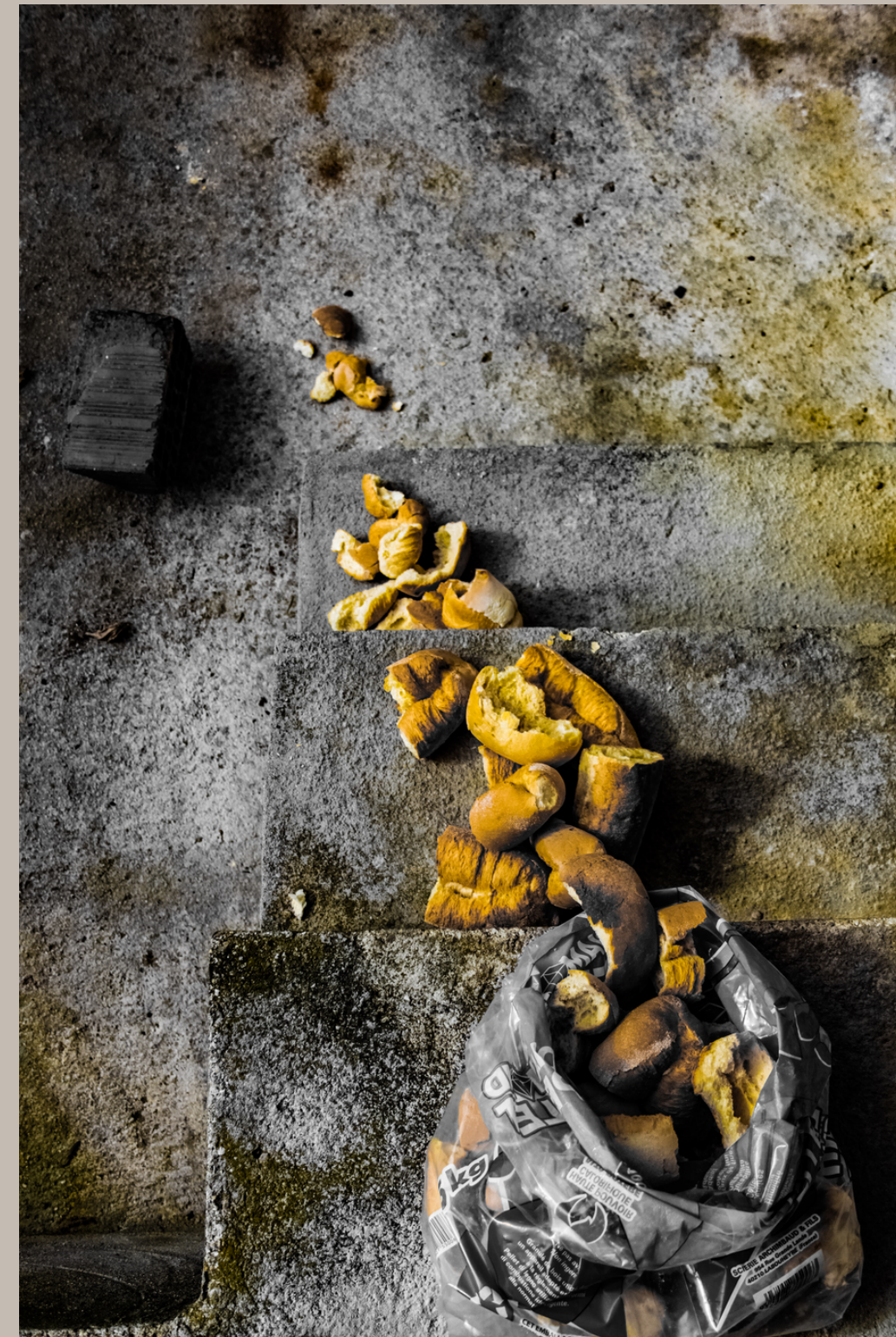
Ricette e consigli per recuperare gli avanzi

Donare le eccedenze

Approfittare delle eccedenze per aiutare

Informare ed educare

La prevenzione dello spreco passa attraverso l'educazione



Too Good to Go



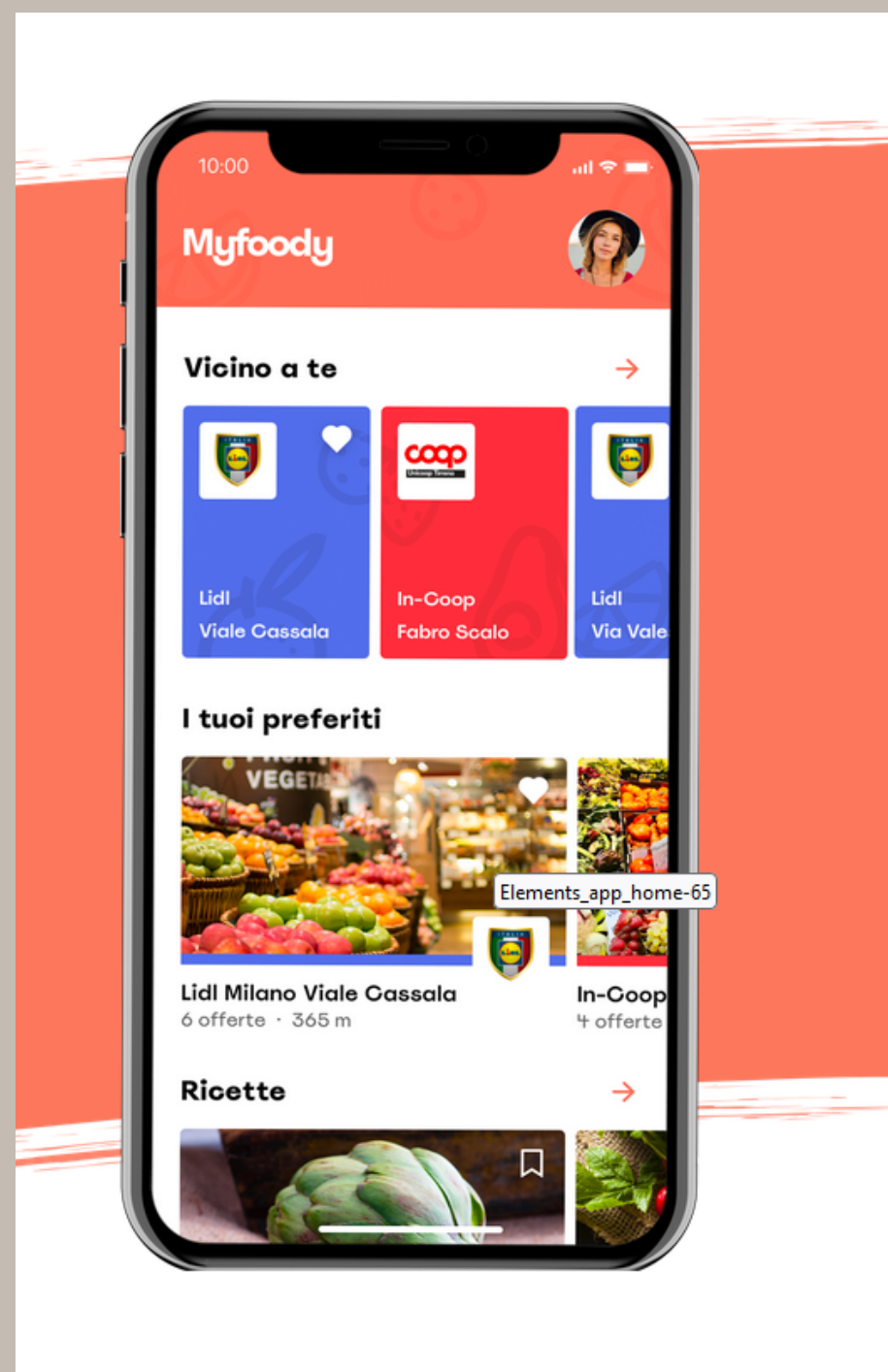
È un'App che permette ai commercianti e ai ristoratori di mettere in vendita il cibo rimasto invenduto e ai consumatori di acquistare una **Magic Box** con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi, a un terzo del prezzo di vendita, impegnandosi così quotidianamente nella lotta contro lo spreco alimentare.

"Troppo buono per essere buttato": nasce nel 2015 in Danimarca, e sbarca in Italia nel 2019.

Basta geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l'app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c'è dentro.



My foody



In missione per amore del cibo

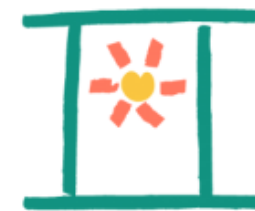
Prodotti vicini alla scadenza, difettati...il nostro obiettivo è salvarli tutti!



Salva il cibo con noi!



Controlla i prodotti in offerta



Vai al supermercato di riferimento



Crea fantastici piatti anti-spreco

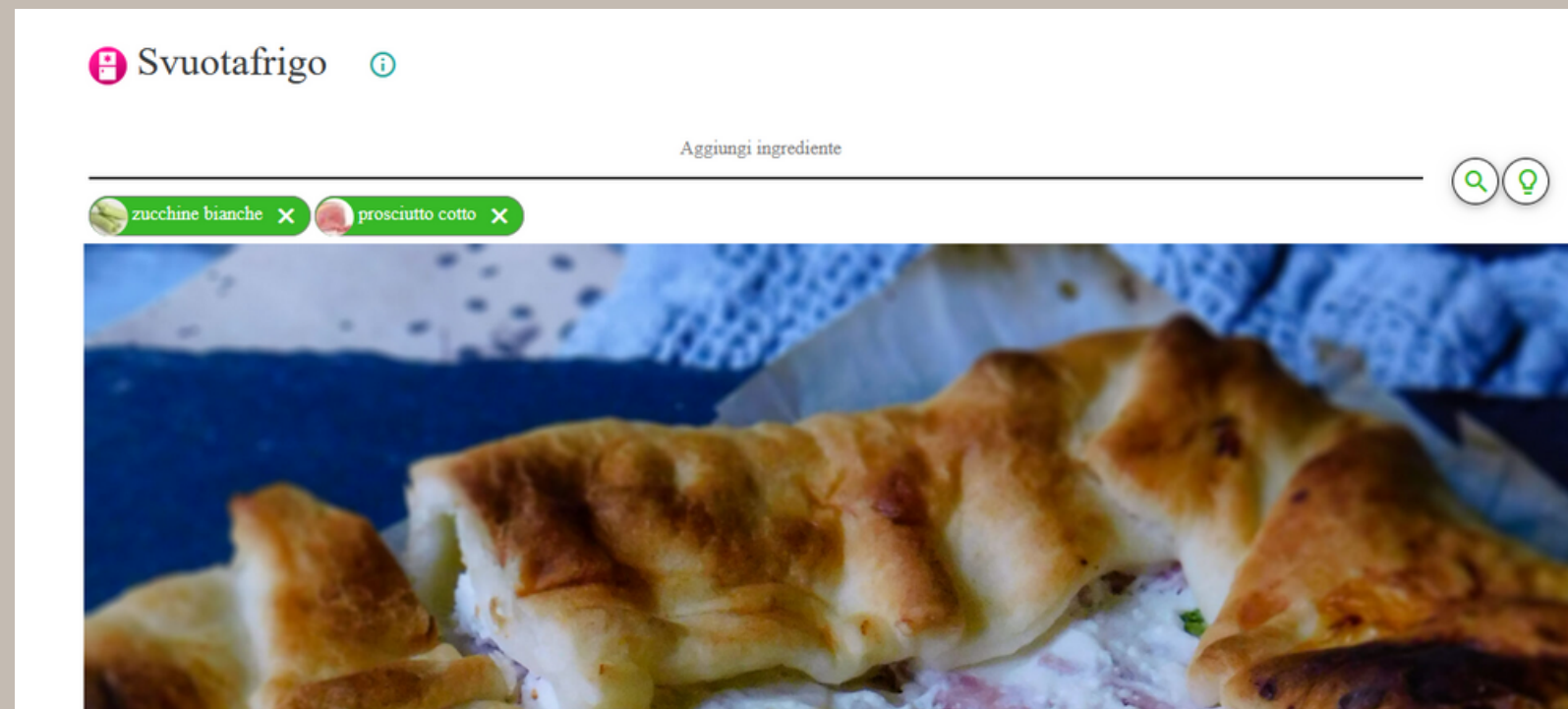


Svuotafrigo

Svuotafrigo è l'app disponibile per iOS e Android che suggerisce oltre 25mila ricette per cucinare con quel che c'è nel frigo.

La ricerca si effettua selezionando tra primi, secondi, dolci e inserendo il nome dell'ingrediente che vogliamo utilizzare.

Il sistema filtra le ricette disponibili secondo i parametri inseriti ed ecco comparire tante idee antispreco da portare in tavola.



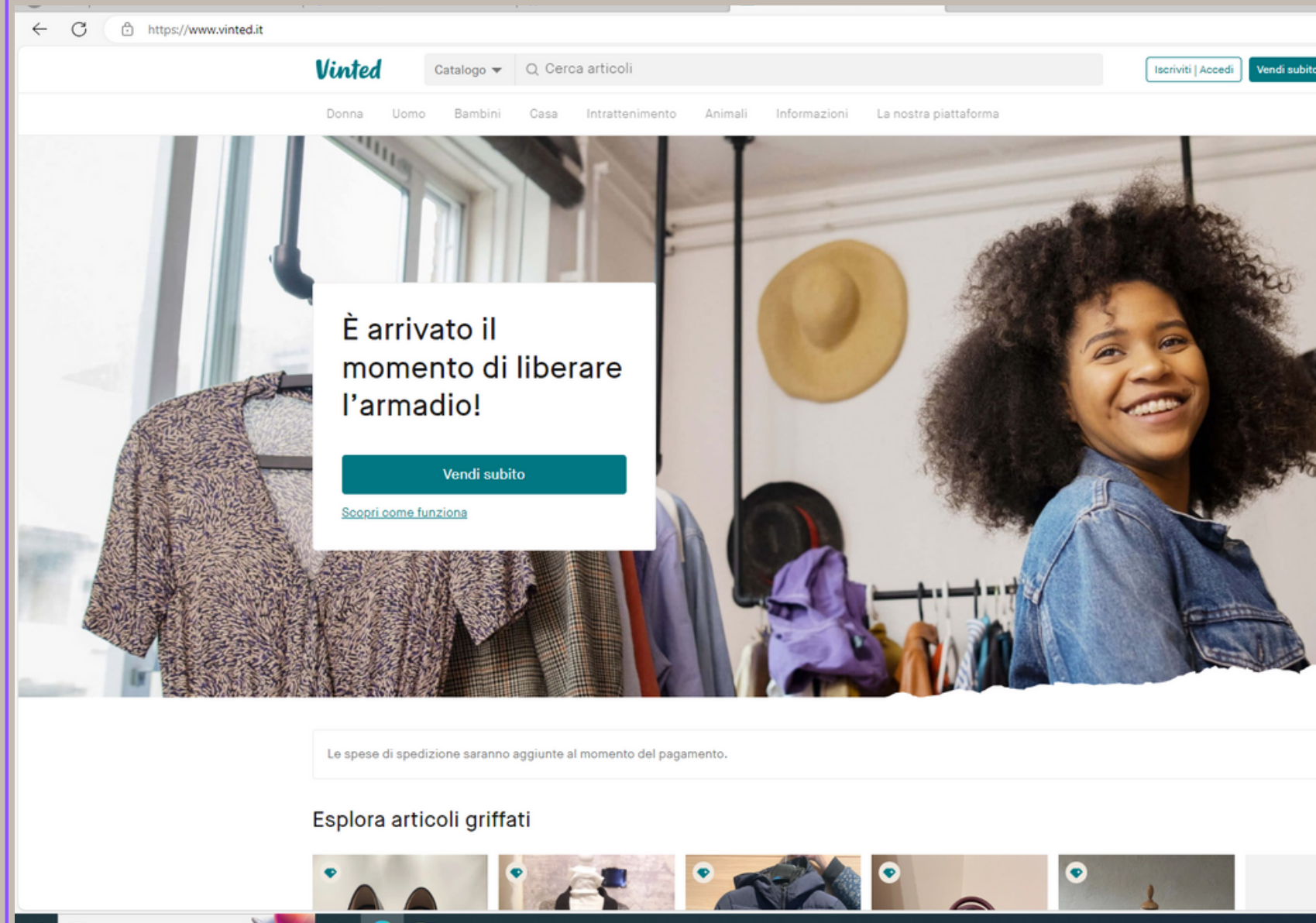
Ingredienti per la Torta salata con zucchine, prosciutto e ricotta

Rotolo di pasta brisée stesa	1	Zucchine bianche
Cucchiari di grana padano	4 cucchiari	Uovo
Di olio extravergine d'oliva	2 cucchiari	Ricotta fresca
Di prosciutto cotto a cubetti	130 g	Sale
Pepe	q.b.	Prezzemolo tritato

Preparazione per la torta salata con zucchine, prosciutto e ricotta

Per preparare la torta salata è molto semplice: cominciate con il lavare e asciugare le zucchine, quindi tagliatele a cubetti striscioline piuttosto sottili. Cuocetele bene per qualche minuto in una padella antiaderente a fuoco basso con un filo di extravergine d'oliva fin quando non avranno rilasciato tutta l'acqua e saranno ben dorate.

Vinted



45m: il numero dei membri
1,5 milioni: il numero di visitatori giornalieri
19.000: il numero delle nuove inserzioni
giornaliere

(fonte: Les Echos)

<https://www.unabuonaoccasione.it>

Il progetto è stato ideato dal Settore Tutela dei cittadini e dei consumatori della Regione Piemonte e dalla Struttura Commercio della Regione Valle d'Aosta, e finanziato dal Ministero dello sviluppo economico. Collaborano vari partner tra cui l'Università degli Studi di Torino, Slow Food, CinemaAmbiente, Museo A come Ambiente e l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

L'idea posta a fondamento di Una Buona Occasione è quella di incidere sulle cause che contribuiscono a formare l'eccedenza, cercando così di prevenirla.

Nell'**UBO App**, si possono trovare consigli sulla conservazione di ben 500 alimenti nonché informazioni sulla relativa impronta idrica, sugli apporti nutrizionali, sul riutilizzo degli avanzi e degli scarti. C'è inoltre spazio per notizie sulla stagionalità di frutta e verdura e per suggerimenti su come fare la lista della spesa. Disponibile anche una sezione "Chiedi all'esperto".



<https://www.foodbusters.it/>

I **Foodbusters** sono un gruppo di persone che hanno fondato nel 2017 la prima associazione di recupero cibo nelle Marche. Una realtà fra le primissime in Italia, divenuta in seguito organizzazione di volontariato con l'iscrizione al registro unico del terzo settore.

Chiamare i Foodbusters significa entrare a far parte di un mondo di folli “supereroi” che, compiendo un gesto di generosità equa e solidale, pensano che sia rivoluzionario impegnarsi in prima persona per una giusta causa: sottrarre cibo allo spreco.

Dunque, eco-sostenibilità significa attivare un circolo virtuoso: il potenziale alimento-rifiuto mantiene le sue qualità intatte divenendo risorsa che sfama, offre un'occasione di reintegro sociale e restituisce dignità creando valore, anche per le imprese che decidono di donare.



<https://www.bancoalimentare.it/it>

I numeri



www.aslcn2.it



NOTIZIE | ALBO PRETORIO | BANDI E CONCORSI | LISTE DI ATTESA | SEDI E STRUTTURE | CONTATTI | MODULISTICA | LINK VELOCI | AREA DIPENDENTI

BRA ALBA ASL CN2 CERCA

Home Azienda ASL CN2 Specialità e servizi L'ospedale Servizi sul territorio Dipartimento di prevenzione Ricerca medici e pediatri Prenotazioni e pagamenti Sportello Online

Attenti allo spreco

NEW!

Promozione ed educazione alla salute

Attenti allo spreco

Gruppi di Cammino

Vai alla pagina **Bacheca Notizie**



Il tema dello spreco alimentare occupa un posto di primo piano all'interno delle politiche internazionali ed europee in materia di sostenibilità dei modelli di produzione e consumo e di promozione di comportamenti e stili di vita etici e consapevoli.

L'ASL CN2, con il patrocinio della Regione Piemonte e in collaborazione con il Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DoRS), da molti anni promuove **"Attenti allo spreco!"**: un progetto per la prevenzione degli sprechi alimentari e la promozione di stili di vita sostenibili.

Utilizzando la metodologia del marketing sociale, il progetto ha come obiettivo primario di ottenere benefici sociali attraverso interventi di comunicazione ed educazione



LinkedIn



CAMBIO STILE CHI NON SPRECA CI GUADAGNA

Sono stati progettati originali e divertenti contenitori per cibi avanzati per rendere la food bag un vero e proprio oggetto d'autore.



CAMBIO STILE
CHI NON SPRECA CI GUADAGNA

Cambia Stile!

Ordina ciò che desideri, se non lo finisci... chiedi la **FOOD BAG** gratuita.

Potrai proseguire la tua esperienza gastronomica a casa **senza sprecare**.

Un atto di sensibilità, intelligenza e rispetto che siamo felici di poter condividere con te.



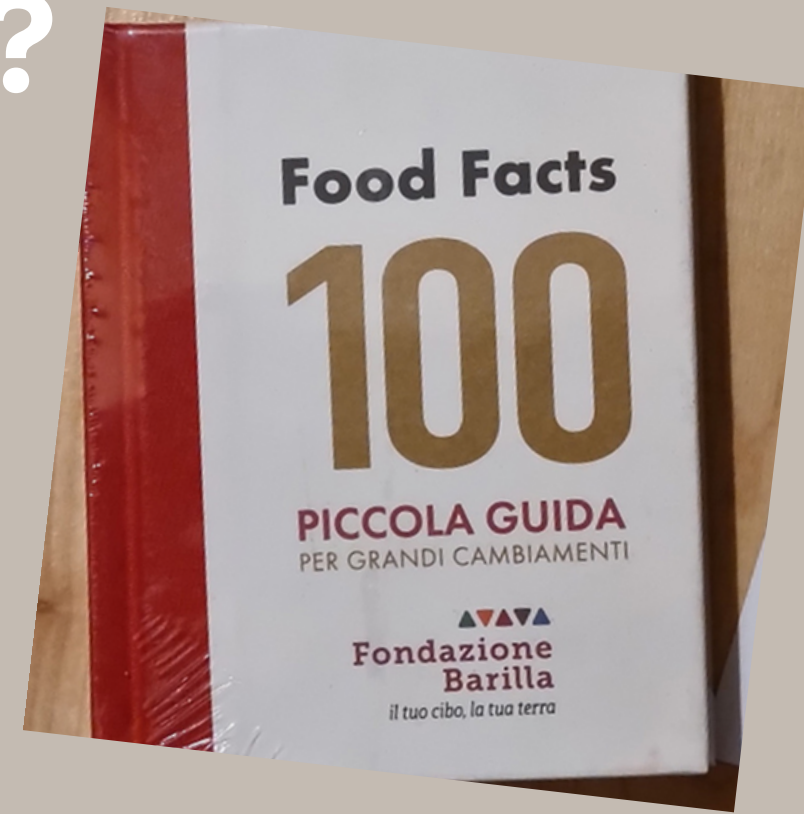
Campagna contro lo spreco alimentare promossa da:



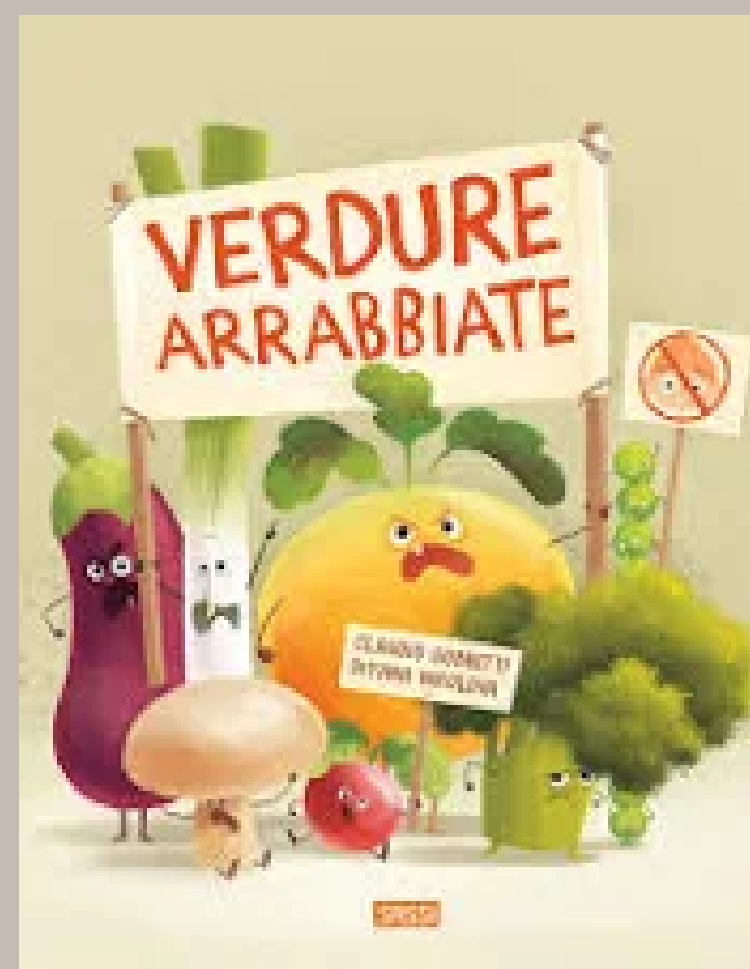
Con il contributo di:



Ti va di leggere?



Ti va di leggere?



Puoi ispirare gli altri ad agire...



Fatti sentire

Fai sapere a chi decide che il tema è importante per te. Puoi partecipare a manifestazioni, scrivere e-mail, post di blog, ecc.

Condividi le tue azioni

Parlando di ciò che fai per combattere lo spreco del cibo ispirerai altri a fare lo stesso.

Usa i social

Le piattaforme social sono potenti strumenti per sensibilizzare ed educare.



Puoi ispirare gli altri ad agire...



Il **5 febbraio** si celebra la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, appuntamento fisso che dal 2014 cerca di sensibilizzare l'opinione pubblica sullo spreco di cibo.



Un esempio?

io partecipo



5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE



La parola coreana *síkku*
famiglia
significa "coloro che mangiano
insieme"

comunicazione@aslcn2.it

www.aslcn2.it



Segui ASL CN2 su LinkedIn

GRAZIE