



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

EDU-CARE  
Educare alla salute  
Prendersi cura della salute dell'uomo,  
degli animali e dell'ambiente  
Rassegna di incontri presso lo spazio Fondazione FICO  
Dal 16 gennaio al 27 marzo 2018, dalle 17.30 alle 19.00



## EDU-CARE. EDUCARE ALLA SALUTE

**MARTEDI' 27 MARZO, ORE 17.30**



**SEDE FONDAZIONE FICO (SPAZIO 118 EATALY WORLD)  
“RIDURRE E RECUPERARE. COME ARGINARE LO SPRECO  
ALIMENTARE”.**

**INTRODUCE CHIARA GIBERTONI, DIRETTORE GENERALE AZIENDA USL  
DI BOLOGNA. INTERVIENE ANDREA SEGRE', PRESIDENTE FONDAZIONE FICO  
E FONDATORE LAST MINUTE MARKET / CAMPAGNA SPRECO ZERO.**

**BOLOGNA – Martedì 27 marzo, alle 17.30 a Fondazione FICO (spazio n° 118 di FICO Eataly World – accanto alla Giostra del Futuro) giunge a conclusione il primo ciclo di appuntamenti nell'ambito di Edu-care. Educare alla salute, promosso da Azienda USL di Bologna e Fondazione FICO. “Ridurre e recuperare. Come arginare lo spreco alimentare” titola l'incontro che vedrà protagonisti Chiara Gibertoni, Direttore Generale dell'Azienda USL di Bologna, impegnata nell'introduzione del tema, e Andrea Segrè, Presidente della Fondazione FICO e fondatore del Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, che tratterà il quadro della situazione in Italia alla luce delle ultime indagini, con indicazioni utili per ridurre lo spreco in casa e per riconoscere nel cibo che consumiamo un valore da tutelare per la salute personale e per quella del pianeta. **Ridurre la spesa e riutilizzare gli avanzi:** una ricetta in apparenza semplice per limitare lo spreco alimentare domestico. Ma non è sempre così facile, se è vero che **ogni giorno, fra frigo e dispensa, gli italiani gettano circa 100 grammi di cibo, pari a 36,92 kg all'anno, per un costo di 250 € a famiglia** (dati Diari dello spreco 2017, Progetto Reduce – Università di Bologna, Ministero dell'Ambiente e campagna Spreco Zero). Come indicato dal Ministero della Salute in occasione della recente Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, l'atteggiamento responsabile verso il cibo è collegato al rispetto del proprio stile di vita alimentare, del proprio e altrui benessere e del diritto di**

tutti ad una corretta alimentazione. In questa direzione lavora anche la Sanità Pubblica, a partire dalla Legge 19 agosto 2016 n.166 (Legge Gadda) che ha come finalità la riduzione degli sprechi nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari e farmaceutici, anche attraverso l'informazione e sensibilizzazione dei consumatori, con particolare riferimento alle giovani generazioni. **L'ingresso è aperto alla città, info [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)**

**contatti stampa:** [press@fondazionefico.org](mailto:press@fondazionefico.org) cell 3922067895