

## UN PROGETTO PER I CONSUMATORI

A Milano, dove si svolgerà **Expo 2015 - Nutrire il Pianeta** e in altre città della Lombardia il WWF promuove il progetto *I menu amici del Pianeta*, rivolto ai consumatori. I destinatari saranno **cittadini adulti**, ai quali verranno forniti gli strumenti per operare scelte legate a **consumi alimentari più sostenibili**.

Una “alimentazione sostenibile” da un lato deve garantire tutti i nutrienti necessari all’organismo, dall’altro deve essere sostenibile a lungo termine, senza depauperare le risorse del Pianeta. Il progetto *I menu amici del Pianeta*, realizzato grazie al **contributo di Fondazione Cariplo e la partnership di Università della Tuscia e di Adiconsum**, propone un percorso che vuole trasmettere, in modo semplice e scientificamente corretto, la conoscenza dei principali meccanismi che legano i consumi alla sostenibilità ambientale evidenziando l’esistenza di **diverse scelte di acquisto**.



© Michel Gunther / WWF Canon

Il progetto si rivolge a un campione di consumatori adulti che abitano, si muovono, acquistano, in una **realtà territoriale (la Lombardia) ricca di produzioni alimentari locali** ma anche fortemente legata alla rete di approvvigionamento alimentare mondiale (basti pensare ai collegamenti con i mercati agricoli e ittici mondiali, alla quantità di aziende alimentari operanti nella regione, alle grandi catene di distribuzione e all’intensissima rete di trasporti).



© Michel Gunther / WWF Canon

## CUCINA SOSTENIBILE È:

- ingredienti sani e poco elaborati
- prodotti che non contengono additivi chimici
- ingredienti che viaggiano poco
- prodotti locali, provenienti dal territorio
- prodotti di stagione
- ingredienti prodotti con il minimo uso di energia e acqua
- ricette che richiedono un basso consumo di energia
- riduzione degli sprechi e riutilizzo degli scarti in cucina
- riduzione o eliminazione degli imballaggi dei contenitori per il trasporto
- riduzione dell’uso di stoviglie per evitare eccessi nel consumo di acqua e detersivi per il lavaggio
- riduzione dei rifiuti prodotti nella preparazione dei piatti
- documentarsi sulla filiera produttiva
- riduzione del consumo di alimenti con una elevata impronta ecologica, come la carne bovina
- consumo di pesce di specie che non sono in pericolo
- acquisti biologici e del commercio equo



Ogni anno  
in Italia finiscono  
nella spazzatura  
**20 milioni**  
di tonnellate di cibo  
ancora buono



© Jürgen Freund / WWF Canon

## CHE COSA FA IL WWF

Il WWF si occupa degli impatti ambientali connessi alla produzione del cibo e allo sfruttamento delle risorse che ne deriva, dialogando con tutti i soggetti che possono avere un ruolo attivo nella soluzione di questa grande problematica.

Lavoriamo per modificare l'attuale approccio al consumo, considerandone la complessità e affrontando in maniera integrata gli aspetti economici, ambientali e sociali della sostenibilità, operando sia con i consumatori sia con i produttori.

Promuoviamo un nuovo modello di consumo al fine di rendere maggiormente sostenibili le abitudini alimentari delle persone.

## I MENU AMICI DEL PIANETA PER TE

Il progetto prevede l'organizzazione di alcuni **incontri di formazione** che coinvolgeranno le province di Milano, Monza, Varese, Como, Sondrio e Lecco e l'attivazione di uno **sportello di assistenza a distanza** per i partecipanti.

Inoltre verrà realizzato un **sito Internet** a uso dei consumatori che desiderano calcolare l'entità dell'impatto ambientale degli alimenti, e sarà distribuito **materiale divulgativo**

Infine è previsto il coinvolgimento di ristoratori interessati a promuovere menù a basso impatto ambientale adottando **ricette sostenibili** per il Pianeta.

Per saperne di più:  
**[www.oneplanetfood.info](http://www.oneplanetfood.info)**

Per iscrizioni:  
**e-mail: [adiconsum\\_lombardia@cisl.it](mailto:adiconsum_lombardia@cisl.it)**  
**tel: 0289355520**

Immagine di copertina  
© Bruno Arnold / WWF Canon

con il contributo di



fondazione  
cariplo



## I MENU AMICI DEL PIANETA

