Sede Nazionale
piazzale Gambara 7/9
20146 Milano

+39 (0)2 40 75 165

+39 (0)2 40 46 890

manitese@manitese.it

www.manitese.it

@Mani Tese
#rmt50

Mani Tese Nazionale

COMUNICATO STAMPA

"FOOD IS FOR EATING": IL VIAGGIO DEL CIBO IN IMMAGINI E NUMERI

E' online la nuova info-graphic story prodotta da Mani Tese e realizzata dalla designer Angela Morelli. Per dire no allo spreco di cibo e al consumo di risorse naturali.

Miano, 29.05.2014 - Un terzo del cibo prodotto ogni anno nel mondo non compie la sua missione: nutrire. **L'info-graphic story *Food is for eating*** ci fa capire quanto cibo buttiamo e quante risorse naturali potremmo preservare grazie a semplici soluzioni alla portata di tutti, per non sprecare quel vero e proprio "miracolo chiamato cibo". Da oggi online in lingua inglese all'indirizzo **www.foodisforeating.org**, l'infografica è realizzata dalla designer **Angela Morelli** e prodotta su commissione di **Mani Tese** con il contributo dell'**Unione Europea** e la consulenza di **Cevi** e del **Comitato Italiano Contratto Mondiale sull'Acqua**.

Testi, grafici, numeri e illustrazioni permettono di capire in modo facile e rapido perché vale la pena attivarsi contro lo spreco: ogni anno, per produrre quel terzo di cibo che non finisce sulle nostre tavole, si utilizzano circa **250mila miliardi di litri di acqua**. Una quantità sufficiente per soddisfare la domanda di acqua per uso domestico di una città come New York per i prossimi 120 anni.

Non solo: per gli alimenti che finiscono tra i rifiuti utilizziamo 1,4 miliardi di ettari di terra (il 3**0% circa della superficie coltivabile del mondo)** produciamo **3,3 miliardi di anidride carbonica** e buttiamo via **750 miliardi di dollari**, l'equivalente del PIl della Svizzera. E' un prezzo troppo alto che l'umanità non può più permettersi di pagare se vuole combattere la fame, la malnutrizione e salvaguardare le risorse del pianeta. L'acqua, la terra e le altre risorse naturali, infatti, sono sempre più nel mirino delle grandi multinazionali e dei paesi ricchi, che competono per il loro accaparramento sottraendole alle comunità locali.

La buona notizia è che il consumatore finale ha il suo ruolo in questa storia e per questo può contribuire al suo lieto fine. La lunga **filiera dello spreco** comincia nella prima fase della produzione agricola (all'origine del 32% dello spreco totale), passando per quella dello stoccaggio (22%), della lavorazione industriale (11%) e della distribuzione (13%). L'ultimo passaggio interessa proprio i consumatori, che pesano per il 22% dello spreco complessivo. Le popolazioni che buttano meno cibo sono quelli dell'**Africa subsahariana (6 kg a persona ogni anno), mentre i più spreconi sono gli europei (95 kg) e i nordamericani (115 kg).**

Questi numeri, spiega *Food is for eating*, racchiudono una grande opportunità: con pochi semplici accorgimenti i **cittadini europei possono subito salvare dal cestino della spazzatura 57 kg di cibo** diventando "ministri dello spreco di cibo". Come? A partire dalla propria casa, usando gli avanzi in modo creativo e conservando gli alimenti in modo corretto. Ma anche a scuola - organizzando, dibattitti giochi e spettacoli sull'argomento - e al supermarket, per far capire alla grande distribuzione che la bella apparenza non è tutto quando ci sediamo a tavola, ma sono il gusto e la qualità a contare di più.

Food is for eating si chiude con un **appello ad attivarsi**, condividendo il suo messaggio su Internet e scaricando le risorse disponibili online, come il poster e il calendario per prendere nota degli sprechi di cibo. Perché "il cibo è fatto per essere mangiato!" non per essere buttato via.

L'info-graphic story è un progetto nato all'interno de "**Il Futuro Giusto**" la campagna finanziata dall'**Unione Europea** che coinvolge, oltre a **Mani Tese, Bankwatch Network, il Comitato Italiano Contratto Mondiale sull'Acqua**, **Cevi, Les Amis de la Terre e ReCommon.**

Co-finanziatori: Unione Europea, Mani Tese, Autore e designer: Angela Morelli. Consulente al design: Tom Halsør, Consulente editoriale: David Stonestreet consulenti per i contenuti: Tony Allan, Cevi, Comitato Italiano Contratto Mondiale sull'Acqua, Martin Keulertz, Mani Tese. Fonte dei dati: FAO

Per ulteriori informazioni: Gabriele Carchella 329 4025813 carchella@manitese.it