



Comunicato Stampa

## Auchan e WWF presentano “La tua ricetta per salvare il pianeta”

In occasione della Giornata Mondiale dell’Ambiente, **dal 5 giugno al 20 luglio, parte l’iniziativa “La tua ricetta per salvare il pianeta”**, che è stata presentata oggi da Auchan e WWF nella cornice dell’Eco Bookshop Valcucine di Milano. Special Guest della giornata è stata **Lisa Casali, Eco-foodblogger** ed esperta di cucina sostenibile, che ha coinvolto i partecipanti in uno **showcooking per la preparazione e ideazione di originali ricette antispreco**, in linea con la filosofia di riutilizzo o utilizzo originale dei prodotti alimentari per piatti ecosostenibili.

L’ideazione e diffusione di buone pratiche ecosostenibili anche in cucina è, infatti, l’obiettivo dell’iniziativa “La tua ricetta per salvare il pianeta”: sul nuovo sito [www.insiemecontroglisprechi.it](http://www.insiemecontroglisprechi.it) tutti gli appassionati di cucina amici dell’ambiente potranno inviare, fino al 20 luglio, la propria ricetta realizzata con gli scarti e gli avanzi. Le ricette inviate saranno selezionate da Lisa Casali e saranno raccolte in un **Libro di ricette antispreco**, edito a ottobre, in occasione della Giornata Mondiale dell’Alimentazione.

L’iniziativa “La tua ricetta per salvare il pianeta” si inserisce nel progetto più ampio “**Insieme contro gli sprechi**”, avviato da Auchan per confermare l’impegno dell’azienda nella riduzione dello spreco negli ambiti alimentare, ambientale, energetico, idrico, e nel contempo promuovere con il **programma WWF One Planet Food** iniziative di sensibilizzazione ed attivazione del consumatore sulla riduzione dello spreco alimentare in ambito domestico. Come primo step, lo scorso anno Auchan e WWF hanno commissionato a GfK Eurisko un’indagine mirata a meglio comprendere il tema dello spreco alimentare nel nostro Paese, che ha permesso di dimensionare e di approfondire i comportamenti di spreco alimentare domestico in Italia. Con “La tua ricetta per salvare il pianeta” per il 2014 parte l’attività di sensibilizzazione diretta, grazie al coinvolgimento del pubblico di internet eco attento.

*«Da anni siamo impegnati concretamente nella lotta allo spreco a tutto campo, spreco di risorse ambientali, di denaro e di cibo – ha dichiarato Roberta De Natale Direttrice Comunicazione e Sviluppo Sostenibile di Auchan –. Lungo questi anni stiamo portando avanti un concetto di sostenibilità a tutela del potere d’acquisto dei consumatori e in risposta alla non facile congiuntura economica. **Per evitare lo spreco di risorse ambientali** siamo impegnati nella differenziazione e valorizzazione dei rifiuti, nella riduzione degli imballaggi, nell’ottimizzazione della logistica. Soprattutto lavoriamo per ridurre i consumi di energia e di acqua attraverso la mobilitazione del personale e buone pratiche concrete, come l’utilizzo di energie alternative, l’installazione di luci LED, la chiusura dei banchi frigo, e l’attivazione in 4 centri commerciali di un impianto di recupero dell’acqua piovana. **Per contrastare lo spreco di cibo e di denaro** offriamo ai nostri clienti prodotti in scadenza con sconti fino al 50% e, in tutti i nostri ipermercati, abbiamo un reparto dedicato alla vendita dei prodotti sfusi, convenienti anche per l’ambiente. Inoltre, dal 2008 abbiamo accordi con associazioni e onlus per il recupero di prodotti prossimi alla scadenza: mediamente doniamo in un anno oltre 550 mila euro di generi alimentari. Queste sono solo le principali azioni intraprese e rappresentano il cuore della nuova campagna “Insieme contro gli sprechi”, che ha l’obiettivo di informare e coinvolgere i consumatori sull’importanza di contribuire alla riduzione degli sprechi, anche con semplici e originali accorgimenti in ambito domestico.»*



*«Il cibo rappresenta oggi l'elemento più critico della nostra società visto che le produzioni alimentari sono tra le principali responsabili di problematiche ambientali gravissime come la perdita biodiversità, i cambiamenti climatici, il calo delle falde idriche, l'erosione del suolo. Il paradosso è che l'agricoltura ne subisce anche gli effetti e l'intera produzione alimentare ne è minacciata. Questo è aggravato dalle enormi quantità di cibo che vengono sprecate – **ha dichiarato Eva Alessi, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia** – produrre cibo che nessuno mangia, oltre alle gravi ripercussioni etiche, serve solo a esacerbare le già elevatissime pressioni sul pianeta. In un mondo che ha risorse limitate sprecare il cibo è illogico e inaccettabile anche sotto il profilo ambientale e per questo il WWF con il programma One Planet Food sta portando avanti numerose azioni per cercare di limitare lo spreco alimentare.»*

*«Valcucine ospita con piacere questa iniziativa. L'etica è il motore principale per uno sviluppo sostenibile del mondo – **ha dichiarato Daniele Prosdocimo, Marketing & Communication Manager Valcucine** –. Da sempre questo concetto è alla base del nostro approccio, esprimendo, in ogni occasione, la volontà di mettere a disposizione la nostra cultura di impresa attenta alle dinamiche locali e universali. Crediamo inoltre fortemente nell'importanza di trasferire un senso di responsabilità comune sensibilizzando, laddove possibile, ai temi legati alla sostenibilità. L'attenzione all'ambiente non si limita, dunque, al rispetto delle leggi imposte, ma nasce dalla presa di coscienza di questo senso di responsabilità.»*

Milano, 4 giugno 2014

**Auchan Spa** opera nel settore della grande distribuzione in Italia dal 1989, anno in cui è stato aperto il primo Ipermercato a Torino. Oggi è presente in 12 regioni Italiane con 58 ipermercati, di cui 50 a gestione diretta e 8 in franchising, e conta circa 12.500 dipendenti. L'azienda è parte del Groupe Auchan, che è presente in 15 paesi: Francia, Cina, Taiwan, Russia, Ungheria, Lussemburgo, Polonia, Portogallo, Romania, Spagna, Ucraina, India, Senegal e Tunisia.

**Per ulteriori informazioni:**

**Auchan**

Annalisa Cesario – Relazioni Esterne  
02.5758.2532 – 335.8277627 – [annalisa.cesario@auchan.it](mailto:annalisa.cesario@auchan.it)  
Damiano Beltotto – Ufficio Stampa  
02.5758.5075 – 340.21.87.481 – [press.stampa@auchan.it](mailto:press.stampa@auchan.it)

**WWF**

Sara Bragonzi – Ufficio Stampa  
02 83133233 – 329 8315718 [s.bragonzi@wwf.it](mailto:s.bragonzi@wwf.it)

**VALCUCINE**

Vanessa Campolo – Ufficio Stampa  
02.3491206 – [campolo@alampercomunicare.it](mailto:campolo@alampercomunicare.it)