



COMUNICATO STAMPA

I SALUMI ITALIANI E LA LOTTA ALLO SPRECO: DA ATTIVITÀ SOCIALE A STRATEGIA DI IMPRESA

ASSICA presenta il suo Protocollo d'Intesa con la Fondazione Banco Alimentare onlus. L'obiettivo 12 del Consumo e produzione responsabili è già realtà concreta per un'azienda su 4 e cardine del Programma di Sostenibilità dell'Associazione. Appuntamento online il 30 settembre su <https://webinar-assica-bancoalimentare.eventbrite.it>

Milano, 28 settembre 2022 – Il **recupero come valore e le eccedenze come risorsa**: sono i 2 pilastri della strategia che ASSICA ha sviluppato d'intesa con la Fondazione Banco Alimentare onlus perché i salumi italiani facciano la propria parte nella lotta allo spreco alimentare. In tutto il mondo il **29 settembre si celebra l'International Day of Awareness of Food Loss and Waste**, promosso dalla FAO, occasione per denunciare come ancora il 17% del cibo nel mondo venga sprecato nella vendita al dettaglio e al consumo ma soprattutto per stimolare gli enti pubblici e privati di tutto il sistema e i consumatori a lavorare insieme per ridurre le perdite e gli sprechi di cibo.

ASSICA ha accolto questo appello e in collaborazione con il Banco Alimentare promuove il 30 settembre l'evento LOTTA ALLO SPRECO: DA ATTIVITÀ SOCIALE A STRATEGIA D'IMPRESA, un webinar con cui l'associazione intende esplorare e spiegare i processi operativi, le procedure, la logistica, gli strumenti, l'igiene e sicurezza degli alimenti oggetto di donazione passando anche per alcuni cenni sulle positive implicazioni in ambito fiscale e comunicativo. Il webinar si innesta nel ventaglio di iniziative promosse da ASSICA nell'ottica di favorire lo sviluppo sostenibile del settore della salumeria italiana come sottolineato nel "Programma Sostenibilità" presentato durante l'Assemblea Generale 2022. **L'appuntamento, aperto ad aziende, professionisti del settore e giornalisti è online dalle 14.30 alle 16.00. Per partecipare è necessario registrarsi al seguente link, indicando i propri dati e una mail per ciascun partecipante: <https://webinar-assica-bancoalimentare.eventbrite.it>**

ASSICA ha recentemente presentato il suo programma di Sostenibilità, che ha individuato il Goal 12 dell'Agenda 2030 dell'ONU (SDGs) dedicato al Consumo e produzione responsabili come uno degli obiettivi più urgenti. *"L'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi ha particolarmente a cuore la lotta allo spreco, un dovere etico ma anche una vera e propria strategia già interiorizzata e perseguita da molte delle nostre imprese. Da una recente indagine fra le nostre aziende che hanno partecipato al Programma Measure What Matters, risulta che **oltre una su 4 (26,4%) abbia identificato il Goal numero 12 come prioritario, con particolare riguardo alla lotta allo spreco alimentare (12.3)**, per migliorare il proprio profilo di sostenibilità in relazione agli SDGs – afferma **Davide Calderone, Direttore ASSICA**, che introdurrà il seminario –. Parliamo di **"filiera del recupero"** poiché l'impegno coinvolge per intero il nostro settore, dal primo anello, i mangimisti, da sempre alla ricerca di formule e combinazioni per ridurre al minimo lo spreco di prodotti commestibili per l'uomo e valorizzare invece i co-prodotti e gli ex-prodotti alimentari, fino alla **cessione delle eccedenze alimentari**. ASSICA ha siglato il 29 luglio 2022 un Protocollo d'intesa con Banco Alimentare Onlus finalizzato ad incentivare sinergie orientate ad un modello di produzione e consumo responsabile. Il Banco Alimentare recupera infatti eccedenze alimentari da molteplici donatori della filiera agroalimentare e le dona alle Strutture Caritative che accolgono persone e famiglie in difficoltà. E ancora, ci proponiamo di **sensibilizzare consumatore**, con iniziative come l'**"Etichetta Consapevole"** o il nostro progetto di comunicazione **"Trust Your Taste - CHOOSE EUROPEAN QUALITY"** che dedica alla lotta allo spreco [un'intera sezione del sito](#) e promuove innumerevoli iniziative di formazione, come questo webinar".*





“Siamo lieti di aver avviato questa nuova collaborazione – sottolinea **Giovanni Bruno, Presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus** – in un momento di difficoltà economica e sociale per il nostro Paese. Oggi è più che mai prioritario unire le forze per dare risposte concrete a chi ha più bisogno”.

Questo il programma dei lavori:

SALUTI ISTITUZIONALI E INTRODUZIONE

- *Davide Calderone – Direttore ASSICA*
- *Giovanni Bruno – Presidente Fondazione Banco Alimentare*
- *Donato Didonè – Consigliere di Amministrazione e volontario Fondazione Banco Alimentare*

IL BANCO ALIMENTARE: MISSION E RUOLO NELL'ATTUALE CONTESTO DELL'AUTOALIMENTARE

- *Salvatore Maggiori – Direttore Generale Fondazione Banco Alimentare*

“LA FILIERA DEL RECUPERO” E LA CESSIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI COME RISORSA: ISTRUZIONI PER L'USO

- *Vittore Mescia – Responsabile Operation Fondazione Banco Alimentare*

CSR, SDGs E SOSTENIBILITÀ: IL VALORE DEL RECUPERO NELLA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE AZIENDALE

- *Giuliana Malaguti – Responsabile Comunicazione Fondazione Banco Alimentare*

CASE STUDY: LA TESTIMONIANZA DI Nestlé Italiana S.p.A.

- *Daniela Mazzucchelli - Public Affairs Specialist*

Q&A

CONCLUSIONE LAVORI

Il seminario si inserisce fra le iniziative del progetto “**Trust Your Taste - CHOOSE EUROPEAN QUALITY**”, co-finanziato dall'Unione Europea, che ha fra i suoi obiettivi la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, dedicando ampio spazio ai valori che la ispirano: qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

Ufficio Stampa – Progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY Blancdenoir

Francesca Goffi - francesca@blancdenoir.it – tel. 030 7741535 – cell. 347 9186442

Ufficio Stampa – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

Tiziana Formisano - formisano@assica.it – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

