

MILAN PROTOCOL

6TH INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION: PREPARING A GLOBAL FOOD DEAL TOWARDS EXPO 2015



FOOD Il futuro del cibo

LE GRANDI MOSTRE
NATIONAL
GEOGRAPHIC



Foto di Jim Richardson



NUTRIRE IL MONDO, UNA SFIDA GLOBALE NEGLI OBIETTIVI DI NATIONAL GEOGRAPHIC.

Nel 2050 saremo oltre 9 miliardi di persone da sfamare. Come nutrire tutti in modo sostenibile? La mostra Food-Il futuro del cibo, con oltre 90 fotografie scattate in tutto il mondo, getta luce su ogni aspetto di un tema che ci riguarda tutti, esplorando possibili soluzioni. Perché il cibo, come l'aria e l'acqua, è vita.



ROMA, PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI, 18 NOVEMBRE 2014 – 1° MARZO 2015
VIA NAZIONALE, 194 WWW.PALAZZOESPOSIZIONI.IT

con il patrocinio di

 ROMA CAPITALE
Assessorato alla Cultura, Creatività e Promozione Artistica

azienda speciale
PALAECHO



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



in collaborazione con


Fondazione Barilla
il tuo cibo, la tua terra

UNA NUOVA VISIONE DEL MONDO

GUIDO BARILLA

Presidente Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition

A NEW VISION OF THE WORLD

GUIDO BARILLA

Chairman of the Barilla Center for Food & Nutrition Foundation

Abbiamo una grande occasione alle porte: l'Esposizione Universale di Milano, che da maggio a ottobre del 2015 focalizzerà l'attenzione di tutto il mondo sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita."

Ispirandoci all'esempio del Protocollo di Kyoto, lanciato nel 1997 da gente illuminata per salvaguardare l'ambiente, abbiamo una grande opportunità per prendere degli impegni chiari e determinati verso il mondo con un nuovo Protocollo, quello di Milano sul cibo.

Dalla sua fondazione nel 2009, il Barilla Center for Food & Nutrition si è impegnato a identificare e diffondere i grandi paradossi mondiali sul cibo.

È assurdo che oggi ci sia cibo in abbondanza per tutti ma centinaia di milioni di persone continuino a soffrire la fame; mentre lo spreco, il consumo eccessivo di alimenti e l'uso della terra per fini diversi da quelli alimentari sono all'ordine del giorno. Il cibo è spesso ridotto a mera merce di scambio, ha perso valore ed è divenuta addirittura oggetto di speculazione finanziaria.

È arrivato il momento di agire! EXPO 2015, che porterà in Italia leader da tutto il mondo, rappresenta una straordinaria occasione per rimettere il cibo al centro delle agende politiche. Per affrontare le grandi sfide alimentari che abbiamo davanti, il Protocollo di Milano si pone tre grandi obiettivi.

A great opportunity is on our doorsteps: the Universal Exhibition of Milan, which from May to October 2015 will focus the attention of the whole world on the theme: "Feeding the Planet, Energy for Life."

Inspired by the example of the Kyoto Protocol, launched in 1997 by enlightened people to protect the environment, we have a great opportunity to make clear and determined commitments with the world with a new Protocol, the Milan Protocol on food.

Ever since its foundation in 2009, the Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) has been committed to identifying and publicizing the great global paradoxes on food.

It is absurd that today there is abundant food for everyone, but hundreds of millions continue to suffer from hunger; while waste, excessive consumption of food and using the land for purposes other than for food are normal practices.

Food is often reduced to a mere commodity, it has lost value and has even become an object of financial speculation.

The time to act has come! EXPO 2015, which will bring leaders from all over the world, represents an extraordinary opportunity to put food back at the centre of political agendas. To tackle the great food challenges we are facing, the Milan Protocol sets three major objectives.

1. Lotta alla fame e all'obesità, promuovendo stili di vita sani sin dall'infanzia.
2. Promozione di un'agricoltura sostenibile e lotta alla speculazione finanziaria sulle materie prime alimentari.
3. Combattere lo spreco alimentare, a Nord come al Sud del Pianeta, dai campi alle tavole.

Vogliamo chiamare le istituzioni, le imprese, e la società civile intera a rispondere a queste tre grandi cause, affinché facciano proprio il Protocollo e stimolino i Paesi che parteciperanno a EXPO ad adottarlo.

Dal suo lancio alla fine del 2013, il Protocollo è stato migliorato grazie al contributo di centinaia di esperti da tutto il mondo. Il documento continua a ricevere stimoli di miglioramento, ottenendo una forte adesione in Italia e all'estero: dal Presidente del Consiglio italiano Matteo Renzi ai parlamentari italiani ed europei; dal WWF a Legambiente; da Coldiretti a Confagricoltura; da Save the Children al Banco Alimentare; da Eataly a Slow Food, per citarne solo alcuni. Pur con tante difficoltà, il Protocollo di Kyoto è riuscito ad aumentare la consapevolezza di tutti sulle tematiche urgenti da affrontare in campo ambientale, portando di recente a uno storico accordo tra Cina e Stati Uniti, i due più grandi inquinatori a livello mondiale che per anni avevano rifiutato di aderire al Protocollo di Kyoto. In Italia si trovano le principali agenzie mondiali dell'alimentare: dalla FAO al World Food Program, dall'IFAD all'EFSA a Parma. È una dimostrazione che all'Italia il mondo riconosce un ruolo determinante in campo alimentare.

Pochi giorni fa, durante una conferenza alla FAO, il Papa ha chiesto alla comunità internazionale una nuova visione del mondo, con nuove regole rivoluzionarie per contrastare le grandi contraddizioni del mondo moderno in campo alimentare. Il Protocollo di Milano è il documento che ha messo nero su bianco tali regole, proponendo piani dettagliati per restituire dignità alle persone come chiesto dal Santo Padre.

Non dobbiamo perdere l'occasione per affrontare in modo serio questioni che sono fondamentali per il nostro futuro. I sei mesi di EXPO 2015 possono essere più di una pur splendida vetrina con le migliori eccellenze alimentari. Dobbiamo lasciare un'eredità profonda e duratura: lo dobbiamo a chi verrà dopo di noi.

1. Fighting against hunger and obesity, encouraging healthy lifestyles from childhood.
2. Encouraging sustainable agriculture and fight against financial speculation on food raw materials.
3. Fighting food waste, in the North and in the South of the planet, from field to fork.

We want to call on the institutions, businesses and the whole of civil society to answer these great causes so that they adhere to the Protocol and have it adopted by the countries that will be taking part in EXPO.

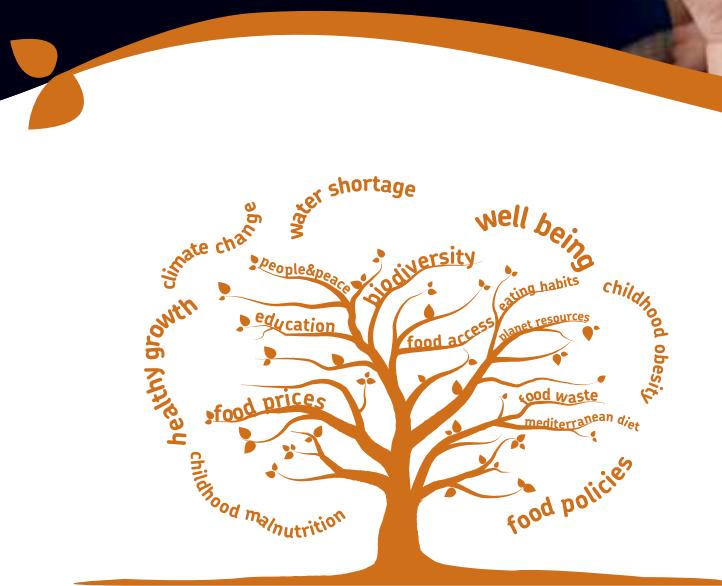
Since it was launched at the end of 2013, the Protocol has been improved thanks to the contribution of hundreds of experts from all over the world. The document continues to receive stimuli of improvement, obtaining a great following in Italy and abroad: from the Italian Prime Minister Matteo Renzi to members of the Italian and European parliaments: from the WWF to Legambiente; from Coldiretti to Confagricoltura; from Save the Children to the Banco Alimentare; from Eataly to Slow Food, to mention only a few.

Albeit with many difficulties, the Kyoto Protocol succeeded in increasing awareness on all the urgent topics to be faced in the field of the environment, recently leading to a historic agreement between China and the United States, the two largest polluters in the world and which for years had refused to adhere to the Kyoto Protocol.

In Italy there are the main world agencies for food: from the FAO to the World Food Program, from the IFAD to the EFSA in Parma. This is proof that the world recognizes that Italy plays a decisive role in the field of food.

A few days ago, at a conference at the FAO, the Pope asked the international community for a new vision of the world, with new revolutionary rules to fight the great contradictions of the modern world on food. The Milan Protocol is the document that has put these rules into black and white, proposing detailed plans to restore dignity to people as asked by the Holy Father. We must not miss this opportunity of seriously tackling questions which are fundamental for our future. The six months of EXPO 2015 can be a splendid showcase for the best food excellences. We have to leave a deep and lasting heritage: we owe this to those who come after us.

Giulio Borsig



6th INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION

Milan, 3-4 December 2014

Bocconi University

Wednesday, December 3rd 2014

On line event www.barillacfn.com



STREAMING

16:00 - 18:00

CULTIVATING A REVOLUTION IN AGRICULTURE FOR YOUNG PEOPLE

Danielle Nierenberg fi President Food Tank

BCFN YES! IDEAS PRESENTATION

Food and Sustainability: zero hunger and healthy lifestyles, create sustainable agriculture and end food waste.

Chairs: **Carlo Alberto Pratesi** fi Professor of Marketing, Innovation and Sustainability at Roma Tre University, Italy
Sonia Massari fi Academic and Program Director of the University of Illinois fi Urbana Champaign; Food Studies Programs and Executive Director of Gustolab Institute, Italy

CLOSING REMARKS

Luca Virginio fi Vice Chairman Barilla Center for Food & Nutrition Foundation, Italy

18:00 - 18:30

BCFN FORUM PREVIEW

Clips and interviews with the protagonists

Alex Thomson to moderate

www.barillacfn.com



10:00 - 10:10

A GLOBAL OUTLOOK ON FOOD AND NUTRITION

Perspectives on a non-sustainable food system
Alex Thomson fi Anchor and Chief Correspondent, Channel 4 News, UK

10:10 - 10:30

GOVERNING FOR SUSTAINABILITY

Working together for using finite resources sustainably
Donatella Bianchi fi Chairman WWF Italy
Gary T. Gardner fi Senior Fellow and Director of Publications WWF USA

THE PATH OF THE MILAN PROTOCOL:

10:30 - 10:45

REACHING ZERO HUNGER

Ertharin Cousin fi Executive Director World Food Programme, United Nations, USA

10:45 - 11:35

ELIMINATE HUNGER AND UNDERNUTRITION

PANEL DISCUSSION

John Coonrod fi Executive Vice President, The Hunger Project, USA
Nabeeha Mujeeb Kazi fi CEO and President, Humanitas Global, USA
Ann Tutwiler fi Director General fi Bioversity International, Italy

11:35 - 11:50

SUSTAINABLE DIETS

Timothy Lang fi Professor, Food Policy, City University London, UK

11:50 - 13:00

HALT THE RISE IN OBESITY

PANEL DISCUSSION

Introduction by: **Elena Cadel** fi Milan Protocol Researcher
Richard Black fi Global VP Nutrition Pepsico, USA
Adam Drewnowski – Professor of Epidemiology, University of Washington, USA
Lynn Marmer fi Vice President for Corporate Affairs, The Kroger Company, USA
Franco Sassi fi OECD, Health Division, Directorate for Employment, Labour and Social Affairs, France

13:00 - 14:15 Lunch and BCFN YES! Poster session

14:15 - 15:25

CREATING SUSTAINABLE AGRICULTURE

PANEL DISCUSSION

Introduction by: **Zachary Dashner** fi Milan Protocol Researcher
David Baldock fi Executive Director, Institute for the European Environmental Policy (IEEP), UK
Marie Haga fi Executive Director, Global Crop Diversity Trust, Norway
Philip Lymbery fi CEO, Compassion in World Farming (CIWF), UK
Johan Rockström fi Executive Director, Stockholm Resilience Center, Sweden

15:25 - 16:15

HOW TO END FOOD WASTE

PANEL DISCUSSION

Introduction by: **Ludovica Principato** fi Milan Protocol Team Coordinator
Jonathan Bloom fi Journalist and Activist, USA
Mark Little fi Head of Food Waste Reduction, Tesco, UK
Richard Swannell fi Director of Sustainable Food Systems, Waste & Resources Action Program (WRAP), UK

16:15 - 16:30

BCFN YOUNG EARTH SOLUTIONS:

PRESENTATION OF THE WINNING IDEA AND AWARD CEREMONY

Introduction by: **Cassandra Ly** and **Katarzyna Dembska** fi BCFN Alumni

16:30 - 17:00

MILAN: WORLD FOOD CAPITAL

Giuliano Pisapia fi Major, City of Milan, Italy
Livia Pomodoro fi President, Court of Milan, Italy

17:00 - 17:30

A GLOBAL FOOD DEAL TOWARDS EXPO 2015: THE MILAN PROTOCOL

CLOSING REMARKS

Guido Barilla fi Chairman, BCFN Foundation, Italy
Paolo De Castro fi Coordinator S&D Committee on Agriculture and Rural Development and European Parliament permanent Rapporteur for Expo 2015, Member of the Board, BCFN Foundation, Italy

GOVERNARE PER LA SOSTENIBILITÀ

GOVERNING FOR SUSTAINABILITY



Scarica "Governare per la sostenibilità", download gratuito solo il **3-4 dicembre**. Contribuisci a diffondere i contenuti e il dibattito che deriva da questo importante rapporto internazionale.

Il Worldwatch Institute pubblica dal 1984 il rapporto annuale "State of the World", tradotto ogni anno in oltre 30 lingue (in italiano dal 1988, grazie al WWF Italia e pubblicato da Edizioni Ambiente). Lo State of the World 2014, "Governare per la sostenibilità", è dedicato a un'approfondita analisi multidisciplinare della problematica della sostenibilità, valutando le prospettive concrete per impostare una governance efficace, produttiva e sostenibile per tutta l'umanità.

PROTEGGERE LE RISORSE

Gary Gardner

Le risorse agricole – terra, acqua e atmosfera, che rendono la produzione globale di cibo possibile – sono sempre più sotto assedio. La terra è pavimentata o degradata, e oggetto di accaparramento da parte di compagnie o governi. L'acqua è sempre più scarsa in numerose regioni ed è oggi in molti Paesi il vincolo principale alla produzione agricola. È ormai chiaro che il cambiamento climatico ha un netto effetto negativo sul raccolto agricolo: un numero sempre maggiore di Paesi che affrontano scarsi raccolti si sta rivolgendo all'importazione di cibo per soddisfare i propri bisogni; ma questa non può di certo essere una soluzione. Mai il bisogno di prendersi cura delle risorse è stato così forte come oggi. Fortunatamente, esistono molte opportunità per una gestione più accorta delle risorse, che potrebbe portare le provviste agricole più lontano di quanto non arrivino oggi.

PROTECTING OUR RESOURCES

Gary Gardner

Agricultural resources – the land, water, and atmosphere that make global food production possible – are increasingly under siege. Land is paved over or degraded, and 'grabbed' by companies or governments. Water is increasingly scarce in many regions, and is now the key constraint to agricultural output in many countries. And climate change is increasingly understood to have a net negative effect on agricultural yields.

A growing number of countries that face scarcity of one kind or another are turning to food imports to meet their needs, but this cannot be a solution for all. Never has the need to care for resources been as great as today. Fortunately, extensive opportunities exist today for more careful stewardship of resources that could stretch agricultural supplies much farther than they go today.

SOSTENIBILITÀ E ALIMENTAZIONE: NUOVI STRUMENTI DI GOVERNANCE

Donatella Bianchi

La biodiversità del nostro Pianeta sta rapidamente declinando mentre la nostra richiesta di natura è insostenibile e continua a crescere. Come dimostra il *Living Planet Report 2014* del WWF, le popolazioni di numerose specie a livello mondiale sono diminuite del 52% dal 1970 a oggi. Attualmente l'umanità utilizza le risorse di un Pianeta e mezzo per soddisfare la propria domanda. Questo significa che stiamo consumando il nostro capitale naturale rendendo molto più difficile sostenere i bisogni delle generazioni future. Il duplice effetto di una popolazione umana in crescita e di un livello sempre più significativo di impronta pro capite moltiplicherà inevitabilmente le pressioni che stiamo esercitando nei confronti delle risorse della Terra, mettendo a rischio le future disponibilità di energia, acqua e cibo per una popolazione umana che dagli attuali oltre 7,2 miliardi dovrebbe raggiungere, secondo le Nazioni Unite, i 9,6 nel 2050.

È evidente che la sfida per tutti i Paesi, anche di quelli che stanno incrementando il proprio livello di sviluppo, è mantenere la propria impronta a un livello globale sostenibile perché abbiamo già sorpassato alcuni "confini planetari" che possono condurci a cambiamenti ambientali repentini e irreversibili.

L'autorevole rapporto del Worldwatch Institute *State of the World* del quale lanciamo l'edizione italiana in occasione di questo Forum, è dedicato quest'anno alle migliori analisi e proposte per rendere possibile e fattiva una governance per la sostenibilità, elemento fondamentale per quanto riguarda la sfida dell'alimentazione per gli oltre nove miliardi di abitanti del 2050. Oggi il fallimento della governance internazionale sulle grandi questioni del cambiamento ambientale globale, come quelli climatici, appare sino ad ora abbastanza evidente. È quindi necessario uno straordinario sforzo di creatività ed innovazione per avviare modalità di governance che riescano a unire, in un gesto di forte cooperazione, istituzioni, settore privato e società civile (e il Protocollo di Milano voluto dalla Fondazione BCFN ne è un esempio). Certamente lo slancio indispensabile per migliorare la governance a qualsiasi livello, come ricorda questo *State of the World*, può provenire solo dagli individui che vogliono rendere le proprie comunità luoghi di sostenibilità. Dobbiamo adoperarci il più possibile per la diffusione di questa "cultura dell'impegno" a tutti i livelli.

SUSTAINABILITY AND FOOD: NEW INSTRUMENTS OF GOVERNANCE

Donatella Bianchi

The biodiversity of our planet is rapidly declining while our demand for nature is unsustainable and continues to grow. As the WWF's Living Planet Report 2014 shows, the populations of numerous species at global level have decreased by 52% since 1970.

At present, humanity uses the resources of a planet and a half to meet its demand for nature. This means that we are consuming our natural capital making it much more difficult to sustain the needs of future generations.

The dual effect of a growing human population and an increasingly significant level of per capita footprint will inevitably multiply the pressure we are putting on the Earth's resources, putting at risk the future availability of energy, water and food for a human population that, from today's more than 7.2 billion should reach, according to the United Nations, 9.6 billion in 2050.

It is clear that the challenge for all countries, including those that are increasing their level of development, is to keep their footprint low at a sustainable global level because we have already overstepped some 'planetary borders' that can lead us to sudden and irreversible environmental changes.

*The authoritative report of the Worldwatch Institute *State of the World* of which we are launching the Italian edition at this Forum, is dedicated this year to the best analyses and proposals to make possible and effective a governance for sustainability, a fundamental element as far as the challenge of food is concerned for the over nine billion inhabitants of 2050. Today, the failure of international governance on the major questions of global environmental, change, such as climate changes, to date appears fairly clear. We therefore need an extraordinary force of creativity and innovation to start up ways of governance that can unite, in an effort of great cooperation, institutions, the private sector and civil sector (and the Milan Protocol wanted by the BCFN Foundation is an example of this). Certainly, the indispensable impetus to improve governance at any level, as this *State of the World* reminds us, can come only from the individuals who want to make their communities places of sustainability. We have to strive as much as possible to spread this 'culture of commitment at all levels.*



BCFN YES!

Young Earth Solutions 2014

«Cosa sono le Young Earth Solutions?

La nuova generazione di idee su come nutrire il Pianeta in modo sostenibile»

"What are Young Earth Solutions?

The next generation of ideas for how we can feed the planet more sustainably"

(Ellen Gustafson)

COLTIVARE UNA RIVOLUZIONE IN AGRICOLTURA PER I GIOVANI

Danielle Nierenberg

Nel mondo dell'agricoltura i giovani devono affrontare gravi problemi: la mancanza di accesso alla terra e alle risorse e la scarsa formazione rendono difficile per i giovani la visione di un futuro agricolo. In tutto il mondo per molti di loro l'agricoltura è qualcosa che sono costretti a fare, non qualcosa che vogliono realmente fare. Ma è chiaro che il futuro dell'agricoltura è nelle mani dei giovani: sia che vengano da famiglie di agricoltori, sia che siano cuochi e chef, imprenditori, insegnanti o scienziati. Per coltivare questa generazione futura, i governi, gli accademici, le aziende e le comunità che raccolgono fondi e donazioni devono fornire gli investimenti e i fondi necessari a nutrire sia le persone sia il Pianeta.

CULTIVATING A REVOLUTION IN AGRICULTURE FOR YOUNG PEOPLE

Danielle Nierenberg

Youth in agriculture confront serious problems – lack of access to land, poor education, and the lack of access to resources, make it difficult for young people to see a future in farming. For many of the world's youth, agriculture is something that they're forced to do, not something they want to do. But it's clear that the future of agriculture is in the hands of young people – whether they're family farmers, cooks and chefs, entrepreneurs, teachers or scientists. To cultivate that next generation, governments, academics, businesses and the funding and donor communities need to provide the investment and funding they need to nourish both people and planet.



YOUNG EARTH SOLUTIONS

LA FONDAZIONE BCFN INVESTE SUI GIOVANI PER STIMOLARE SOLUZIONI AI PARADOSSI ALIMENTARI

di Sonia Massari e Carlo Alberto Pratesi

La competizione BCFN YES!, giunta alla sua terza edizione, ha dimostrato di essere il programma ideale per stimolare gli studenti universitari a sviluppare idee e proporre soluzioni innovative e sostenibili in campo agroalimentare. Il suo successo, per adesioni e qualità dei progetti inviati, è la migliore prova di quanto i giovani di qualunque parte del mondo siano sempre più interessati alle tematiche connesse al cibo, sia in termini di opportunità sia di problematiche. In particolare, la sfida lanciata ai candidati di BCFN YES! per l'edizione del 2014 è stata incentrata su tre priorità:

- trovare nuove soluzioni per far fronte alla dilagante epidemia di obesità, che oggi affligge anche i Paesi che hanno problemi di accesso al cibo;
- ripensare all'industria agroalimentare, lungo tutta la filiera, per renderla più sostenibile in termini ambientali e sociali;
- combattere gli sprechi alimentari che rendono insostenibile, anche dal punto di vista morale, l'industria del cibo.

THE BCFN FOUNDATION INVESTS ON YOUTH TO ENCOURAGE SOLUTIONS TO THE WORLD'S FOOD PARADOXES

by Sonia Massari and Carlo Alberto Pratesi

The BCFN YES! contest, now in its third edition, has demonstrated to be the ideal programme to spur graduate and postgraduate students to develop ideas and propose innovative and sustainable solutions regarding the agri-food sector. Its success, both in terms of participants and quality of the projects, witnesses the extent to which young people, all over the world, seek to commit to Sustainable Food, addressing the problems and opportunities associated with it. The challenge launched by the 2014 BCFN YES! contest focuses on three key priorities:

- *Finding solutions to tackle the escalating global obesity pandemic, which nowadays affects not only the industrial world but also the countries experiencing poor access to food;*
- *Re-thinking the agri-food industry to improve its social and environmental sustainability over the whole supply chain;*
- *Combating food waste, which makes food industry unsustainable, also from an ethic point of view.*



Tra tutti i progetti arrivati alla giuria del BCFN YES! quali tendenze si individuano, anche ai fini di possibili interventi da parte della Fondazione BCFN?

Quest'anno, l'attenzione degli studenti si è concentrata più sulle fasi a monte della filiera che non sul comportamento dell'utilizzatore finale. I giovani di BCFN YES! immaginano un nuovo tipo di consumatore che non si limita a "comprare" il cibo, ma conosce e vuole essere informato sul sistema agroalimentare.

Un numero considerevole di progetti propone nuove forme di educazione e di formazione, rivolte soprattutto alle comunità locali, per risolvere il grave problema della malnutrizione (in tutte le sue accezioni) e della produzione sostenibile di risorse alimentari. Molte idee suggeriscono l'utilizzo più intelligente degli spazi urbani, il riciclo degli scarti della ristorazione e forme di *sharing economy* per migliorare la qualità della vita nelle città e nelle metropoli.

Anche quest'anno sono le app le vere protagoniste. Le nuove tecnologie digitali e di rete vengono integrate in ogni livello della filiera, dalla coltivazione allo smaltimento finale dei residui alimentari. App finalizzate a far conoscere meglio alle persone cosa mangiare o scoprire come cucinare in modo sano e

What kinds of interventions are identified, among those submitted to the BCFN YES! board, also for the purpose of possible interventions of the BCFN Foundation itself?

The upstream phases of the supply chain have been the focus of this edition, rather than the downstream phases and consumers' behaviour. The BCFN YES! Youths envisage a new type of consumer, who does not limit himself to 'buy' food, but is also engaged and seeks information about the agri-food system. A substantial number of projects suggest new forms of education and training, mostly targeting local communities, to tackle the problem of malnutrition – in all its forms – and concerning the sustainable production of food. A great number of ideas promote a wiser use of urban spaces, the recycle of food service waste, as well as new forms of sharing economy aimed to improve the quality of life in cities and metropoles. This year, as in previous editions, apps are the true protagonist of the BCFN YES! solutions. New digital and web technologies are introduced in any level of the production chain, from crop production to final food waste disposal. The projects identify apps as tools to increase people's awareness about what to eat or how to cook healthier and more sustainable meals; as technologies to in-



I giovani delle precedenti edizioni del BCFN YES! si fanno ambasciatori del Protocollo di Milano perché:

BCFN YES! finalists of the past editions decided to become Milan Protocol ambassadors. Because:

«Rappresenta un approccio nuovo ai problemi legati al cibo, unendo i temi della sostenibilità e del benessere»
(Alessandro Cicerale)

«È una guida informativa e semplice, riguardante tutte le questioni più urgenti della sostenibilità agroalimentare»
(Annie Lang)

«Obbliga la società a ripensare la sua relazione con il cibo, se stessa e l'ambiente»
(Cassandra Ly)

«Ha il potenziale di diventare il punto di partenza di una nuova rivoluzione alimentare»
(Francesca Allevi)

«Affinché il Protocollo e il coinvolgimento di grandi esperti possa offrire nuovi approcci e incitare le persone al cambiamento»
(Rémy Moes)

«È decisivo per il futuro del sistema alimentare e il suo successo dipende dall'inclusione di tutte le parti interessate»
(Zachary Dashner)

«Usiamo le nostre differenze come risorse, e le nostre similitudini come spinta per lavorare insieme, e rendere questo "il migliore dei mondi possibili"»
(Katarzyna Dembska)

«Le nostre forchette sono potenti strumenti per raggiungere obiettivi importanti e sostenibili. Godetevi il cibo sano e sostenete il Pianeta!»
(Elena Cadel)

«Siamo tutti chiamati a contribuire al cambiamento, ed Expo 2015 è la nostra grande occasione»
(Marta Antonelli)

"It offers the chance to take a new approach to food-related challenges, integrating the themes of sustainability and well-being"
(Alessandro Cicerale)

"It is an accessible, digestible and informative guide for the most pressing issues regarding food sustainability"
(Annie Lang)

"It challenges all social parties to rethink their relationship with food, themselves and the environment"
(Cassandra Ly)

"It has the potential to become a starting point for the new food revolution"
(Francesca Allevi)

"By bringing the best minds together, I hope it can offer new approaches and spur people around the world to take action"
(Rémy Moes)

"It is critical in deciding the future of our food system and its successes is rooted in its inclusion of all stakeholders"
(Zachary Dashner)

"Let's use our differences as resources, and our similarities as a drive to work together, and make this the best of all possible worlds"
(Katarzyna Dembska)

"Our forks are powerful tools to achieve important and sustainable goals. Enjoy healthy food and preserve the planet!"
(Elena Cadel)

"We all have a role in promoting change and Expo 2015 is our great occasion"
(Marta Antonelli)



sostenibile. Tecnologie per interagire e rendere più efficienti i propri elettrodomestici casalinghi, o per raccogliere dati importanti sul terreno che si coltiva. Alle piattaforme digitali viene anche assegnato il compito di raccogliere le conoscenze e le pratiche, trasformandole in storie ed esperienze capaci di cambiare i modelli di consumo e la comunicazione tra le persone.

Innovazione, impatto sociale ed economico, fattibilità dell'idea: sono questi i parametri che la giuria, composta da esperti e dai membri dell'advisory board, utilizzerà per scegliere il vincitore.

Partecipare al Forum è un grande traguardo per tutti i team finalisti: grazie alle presentazioni, alla poster session (allestita negli spazi del Forum per tutta la durata dell'evento) e al contest Best of the web, l'evento annuale della Fondazione è per gli studenti un'impareggiabile occasione di condivisione e visibilità internazionale.

Inoltre, da quest'anno il team primo classificato riceverà in premio 10.000 euro da utilizzare per lo sviluppo della propria idea. Un contributo concreto da parte della Fondazione, che permetterà ai giovani studenti più meritevoli di mettersi realmente in gioco nello sviluppo di nuovi prodotti, sistemi o servizi.

teract and make more efficient use of household electrical appliances, or to be provided with important information about agricultural fields for farmers. Digital platforms are also envisaged as tools to collect knowledge and practices, making them experiences with the potential to change our consumption patterns and communication among people.

A panel of experts and members of the BCFN Advisory Board, on the basis of the innovation, social and economic impact and also the feasibility of the project, will select the winning idea.

Participating to the Forum is an important achievement for all finalist teams: thanks to presentations, poster session (run in dedicated Forum spaces during the whole event) and the contest Best of the web, the annual event organised by the Foundation is a unique opportunity of sharing and international visibility for students.

Moreover, from this year, the winning team will be awarded 10,000 euros in order to develop the proposed project. This concrete contribution from the Foundation will enable young students to take the challenge of developing new products, systems or services.



E dopo il Forum quali opportunità si presentano per i giovani di BCFN YES!?

Negli ultimi mesi, nove tra i finalisti delle edizioni 2012 e 2013, sono stati selezionati dalla Fondazione per collaborare alla Call to Action del Milan Protocol (Junior Ambassador of the Milan Protocol) dando un contributo importante alla redazione e promozione del Protocollo. Questa esperienza formativa ha permesso loro di collaborare e interagire con diversi soggetti: dai cittadini ai policy maker, dai rappresentanti dell'industria agli accademici e i ricercatori. Partendo dall'esperienza positiva della Call to Action, la Fondazione BCFN ha deciso di intensificare e organizzare lo spazio dedicato ai giovani più meritevoli, offrendo loro un'opportunità di crescita e la possibilità di un ulteriore approccio al mondo della ricerca scientifica.

In quest'ottica, nasce quindi il gruppo BCFN YES! Alumni: un ambiente virtuale per offrire opportunità di networking, coaching e mentoring. BCFN YES! Alumni prevederà momenti di formazione, sia in presenza sia a distanza, che permetteranno ai ragazzi di sperimentare in prima persona i temi e le modalità di ricerca della Fondazione.

After the Forum, which opportunities arise for the young BCFN YES! Participants?

Over the past few months, 9 of the finalists of past editions (2012-2013) have been selected from the BCFN Foundation to collaborate in the Milan Protocol Call to Action as Junior Ambassador of the Milan Protocol, providing an important contribution in editing and promoting the Protocol. This experience has enabled them to collaborate between them and also to interact with a wide range of actors, such as citizens, policy makers, business actors, academics and researchers.

In the light of the positive experience of the Call to Action, the BCFN Foundation has decided to provide the most meritorious youths with an opportunity to keep on engaging in scientific research. For this purpose, the BCFN YES! Alumni, that is, a virtual platform that will provide an opportunity for networking, coaching e mentoring, has been created. Training activities, both in person and computer based, will be provided so to offer youths to experience research in the BCFN Foundation.

BCFN YES! 2014

DIECI IDEE FINALISTE DA TUTTO IL MONDO

THE TEN FINALIST IDEAS FROM ALL OVER THE WORLD
www.bcfnyes.com

ITALIA / ITALY

MINDFOOD: MOVE MORE TO EAT BETTER
Chiara Cecchini, Duccio Tatini

Risparmiare col movimento: è l'obiettivo di questa app, con cui la possibilità di nutrirsi bene e condurre una vita sana sono a portata di tasca. Un contapassi converte i passi fatti in monete con cui si può acquistare cibo da produttori e distributori locali. Camminare conviene!

Saving with movement: this is the objective of this app, which lets you have the possibility of eating well and leading a healthy life in your pocket. A pedometer converts the steps taken into coins which can be used to buy food from local producers and distributors. Walking is worth it!

INDIA

FOOD CHAMP-FIGHTING OBESITY AT THE ROOT LEVEL
Priyanka Agarwal, Charu Sharma

Crescere bambini sani è il primo passo per combattere l'obesità. Per farlo, occorre trovare strategie adatte all'età; Food champ è pensato per insegnare ai bambini l'importanza di nutrirsi bene e fare attività fisica. Per i più grandi, un'app offre soluzioni per la loro crescita.

Bringing up healthy children is the first step in fighting obesity. To do this, strategies adapted to the age have to be found; Food Champ has been conceived to teach children about the importance of eating well and doing physical exercise. For older children, an app offers solution for their growth.

ITALIA / ITALY

COMMON (SENSE) WASTE – SPOILAGE SENSING GUIDE
Stefano Benetti, Michele Pedrotti

Spesso la scelta di buttare un alimento è dettata solo dalla lettura della data di scadenza; una guida sensoriale può aiutare il consumatore a capire se può essere ancora consumato, senza controindicazioni.

Often the decision to throw away food is dictated only by reading the best by date; a sensory guide can help the consumer understand whether it can still be eaten, without contraindications.

INDONESIA

CROSSED-FILLING CALORIES EXCHANGE, SAVE LIVES FROM HUNGER
Fitri Afriliana, Jannatun Cintya Dewi, Dita Ahmeta Ferdiansyah

Nei Paesi in via di sviluppo, come l'Indonesia, la distribuzione di cibo è ancora un problema. Un programma di ridistribuzione incrociato tra industrie, governi e giovani può aiutare le aree più vulnerabili a ricevere il giusto apporto di calorie.

In developing countries, such as Indonesia, the distribution of food is still a problem. A programme of crossed redistribution between companies, governments and young people can help the most vulnerable areas receive the right amount of calories.

ITALIA / ITALY

COOKINCITY
Carlo Ciatteo, Jessica Massinelli

Il mercato rionale non è più un luogo di compra-ventita, ma un polo turistico e sociale, dove si incontrano clienti, operatori e chef. I prodotti tipici diventano così oggetto di manipolazione e si previene lo spreco delle giacenze sui banchi.

The neighbourhood market is no longer a place for buying and selling but a tourism and social pole, where customers, professionals and chefs can be met. Typical products thus become the object of manipulation and waste from leftovers on the counters is prevented.

SPAGNA / SPAIN

FOOD AND NUTRITION HUB – INTEGRATED FOOD PRODUCTION AND NUTRITION EDUCATION
Gianna Bonis Profumo

Ovviare alla cattiva nutrizione delle popolazioni del Sud-est asiatico incentivando piccole coltivazioni e allevamenti domestici condotti dalle donne: le famiglie accedono a cibi nutrienti, gli sprechi domestici sono convertiti nei campi e le eventuali eccedenze vendute.

Remedying the poor nutrition of the populations of South-East Asia by encouraging small cultivations and domestic animal rearing by women: families have access to nourishing food, domestic waste is converted in the fields and any surplus is sold.





STATI UNITI / USA

TEACH FOR FOOD

Emily Thornton, Shana Axelrod

Un pezzo di terra per un figlio maschio mandato a scuola, due se la figlia è femmina, più tutti gli strumenti per imparare a coltivare, rendendo la terra fonte di cibo nutriente per l'intera famiglia. In Nigeria la fame si combatte ricevendo anche un'educazione.

One piece of land for a male child sent to school, two if it is a girl, plus all the instruments to learn how to farm, making the land a source of nourishing food for the whole family. In Nigeria hunger is fought receiving education as well.

TURCHIA, UCRAINA, STATI UNITI / TURKEY, UKRAINE, USA

INCREASING WATER ACCESSIBILITY BY DATA MINING AND REMOTE SENSING

Erdem Unyay, Nataliya Fischoeder, Cristiano Estrada

Mappare la presenza d'acqua e mettere a disposizione i dati rilevati: un accorgimento fondamentale per far incontrare domanda e disponibilità di acqua per l'agricoltura. Una tecnologia a sensori remoti dai costi contenuti e dalle grandi potenzialità.

Mapping the presence of water and making the data gathered available: a fundamental stratagem to make demand and supply of water for agriculture meet. A technology using remote sensors with a limited cost and of great potential.

CINA, STATI UNITI / CHINA, USA

A CRITICAL APPROACH TO COLLEGE STUDENTS EATING HABITS

Hongjie Zhang, Tiffany Watson

L'ingresso al college rappresenta per la maggior parte dei ragazzi la prima esperienza di vita fuori casa: insegnare loro, durante le normali lezioni, a fare la spesa è fondamentale perché diventino consumatori consapevoli ed evitino di privilegiare cibi ricchi di grassi.

Going to college is the first experience of living away from home for the majority of youngsters: teaching them, during the normal lessons, how to go shopping is fundamental for them to become aware consumers and avoid giving their preference to foods rich in fats.

ITALIA, STATI UNITI, VIETNAM / ITALY, USA, VIETNAM

THE LITTLE SEEDS SCHOOL

Lucrezia Zito, Elisabeth Unger, Thi Vinh Bui

L'educazione alimentare nella regione rurale vietnamita di Tien Dong parte dalla scuola materna. Consapevolezza sul cibo, miglioramento delle abitudini sanitarie, smaltimento corretto dei rifiuti: buone pratiche che l'asilo può aiutare a diffondere in tutta la comunità.

Food education in the rural Vietnamese region of Tien Dong starts from nursery school. Awareness about food, improvement of sanitary habits, correct disposal of waste: good practices that nursery school can help spread throughout the community.

IL CAMMINO DEL PROTOCOLLO DI MILANO

*THE PATH
OF THE MILAN
PROTOCOL*



IL PROTOCOLLO DI MILANO DIALOGA CON ISTITUZIONI E SOCIETÀ CIVILE

26-27 Novembre 2013, Milano

5th International Forum on Food & Nutrition
Lancio del Protocollo di Milano

16 gennaio 2014, Milano

Comitato Scientifico Expo 2015 e Padiglione Italia

5 febbraio 2014, Roma

Partecipazione Tavolo Governativo (PINPAS) sullo Spreco Alimentare

19 marzo 2014, Roma

Presentazione del contributo del BCFN e del Protocollo di Milano in risposta alla consultazione pubblica di FAO e WHO in vista della conferenza internazionale sulla nutrizione (ICN2, Roma 19 - 21 novembre 2014)

20 marzo 2014, Roma

La Fondazione BCFN presenta il Protocollo di Milano al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

«Le proposte presentate nel Protocollo di Milano sono cruciali per affrontare la sfida alimentare globale del futuro. E l'Italia, con Expo Milano 2015, può giocare un ruolo essenziale. Per questo sono convinto che già nelle prossime settimane si possa animare un grande gioco di squadra tra istituzioni, imprese, associazioni e cittadini per rendere sempre più evidente la nostra sfida: contribuire a trovare soluzioni concrete per garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti».

Maurizio Martina – Ministro Politiche Agricole e Forestali

26 marzo 2014, Bologna

400 giorni a Expo

Presentazione del Protocollo di Milano al Presidente della Regione Emilia Romagna e ai vertici di Expo 2015

29 aprile 2014, Roma

Presentazione del Protocollo di Milano all'Ambasciatore americano in Italia, John Phillips

30 aprile 2014, Bruxelles

Presentazione del Protocollo di Milano all'associazione europea Efficient Consumer Response

5 maggio 2014, Parma

CIBUS – Presentazione del Protocollo di Milano alle aziende agroalimentari

«Tutti sappiamo che c'è un'emergenza sul cibo. Quello che manca è una consapevolezza che si declini in policy; e l'Expo è il posto dove si deve creare».

Carlo Calenda – Vice ministro dello Sviluppo Economico

29 maggio 2014, Milano

Expo: un patto globale per il cibo
Conferenza MIPAF e ISPI

«Oggi il tema della malnutrizione non è tanto un problema di scarsità di risorse alimentari quanto di distribuzione, di accesso alle risorse. Dobbiamo ripensare ai modelli di produzione, di consumo, ai modelli di sviluppo e a questo percorso l'Italia con Expo potrà dare una grande contributo».

Federica Mogherini – Alto Rappresentante dell'Unione europea per gli Affari esteri e la Politica di sicurezza

5 giugno 2014, Roma

L'Onorevole Cimbro presenta un'interrogazione scritta su spreco alimentare e Protocollo di Milano, successivamente adottata

9 giugno 2014, Roma

Presentazione del Protocollo di Milano alla conferenza di Legambiente su Expo 2015 Milano "La terra che vogliamo", alla presenza del presidente della Regione Lazio

10 giugno 2014, Bruxelles

Presentazione del Protocollo di Milano allo Scientific Steering Committee for Expo 2015 al DG della Commissione europea per la Ricerca e l'Innovazione (JRC)

18 giugno 2014, Roma

Senato della Repubblica

Approvata mozione presentata dalla Vicepresidente della 9^a Commissione permanente Agricoltura e produzione agroalimentare del Senato Leana Pignedoli che recepisce gli obiettivi del Protocollo di Milano

14 luglio 2014, Firenze

Presentazione del Protocollo di Milano a Expo dei Popoli

16 settembre 2014, Strasburgo

Presentazione del Protocollo di Milano agli eurodeputati nuovi eletti del Parlamento europeo

24 ottobre 2014, Torino

Salone del Gusto, "Il Protocollo di Milano: le politiche alimentari dal 2015"

6 novembre 2014

Audizione al Parlamento europeo sul Protocollo di Milano

«A seguito della recente presentazione del Protocollo di Milano al Parlamento europeo organizzata dalla Fondazione BCFN, a Bruxelles stiamo lavorando alla predisposizione di una risoluzione, in cui saranno incorporati più elementi del Protocollo, che porteremo in plenaria a nome, ci auguriamo, della maggioranza dei gruppi politici parlamentari. La risoluzione presenterà la posizione della stessa commissione Agricoltura sui grandi temi legati all'alimentazione che animeranno Expo 2015 e orienterà la partecipazione delle istituzioni europee al prossimo appuntamento di Milano».

Paolo De Castro – relatore permanente per Expo 2015 della commissione Agricoltura dell'Europarlamento

20 Novembre 2014, Parma

Il Premier Matteo Renzi sostiene il Protocollo di Milano

«Il Governo italiano crede, scommette e punta sul Protocollo di Milano: i suoi obiettivi sono anche i nostri. Ringrazio Barilla e la Fondazione BCFN perché ci danno l'occasione per raccontare che Expo è una cosa seria. Io sono qui per dire che noi ci stiamo. Faremo insieme, volentieri, questo tratto di strada».

Matteo Renzi – Presidente del Consiglio dei Ministri

3-4 dicembre 2014, Milano

Sesto Forum Internazionale

Il Protocollo di Milano che presentiamo oggi al Forum è il risultato di 12 mesi di confronto con centinaia di esperti internazionali e con oltre 50 organizzazioni e istituzioni che lo hanno sostenuto e promosso.

Oggi avviene il passaggio di testimone del Protocollo di Milano alle Istituzioni italiane e internazionali in vista di Expo 2015

THE MILAN PROTOCOL DISCUSSES WITH INSTITUTIONS AND CIVIL SOCIETY

26th – 27th November 2013, Milan

5th International Forum on Food & Nutrition
Launch of the Milan Protocol

16th January 2014, Milan

Expo 2015 Scientific Committee and Italian Pavilion

5th February 2014, Rome

Participation in Government Meeting (PINPAS) on Food Waste

19th March 2014, Rome

Presentation of the contribution of BCFN and of the Milan Protocol in response to the public consultation by FAO and WHO in view of the international conference on nutrition (ICN2, Rome 19th - 21st November 2014)

20th March 2014, Rome

The BCFN Foundation presents the Milan Protocol to the Minister of Agricultural and Forestry Policies

“The proposals presented in the Milan Protocol are crucial to tackle the global food challenge of the future. Italy, with Expo Milano 2015, can play an essential role. This is why I am convinced that in the coming weeks we can already start a great team game with institutions, companies, associations and citizens to make our challenge increasingly clear: contributing to find concrete solutions to guarantee healthy, safe and sufficient food for everyone.”

Maurizio Martina – Minister of Agricultural and Forestry Policies

26th March 2014, Bologna

400 days to Expo
Presentation of the Milan Protocol to the President of the Emilia Romagna Region and to the top management of Expo 2015

29th April 2014, Rome

Presentation of the Milan Protocol to the Ambassador of the U.S.A. to Italy, John Phillips

30th April 2014, Brussels

Presentation of the Milan Protocol to the European association Efficient Consumer Response

5th May 2014, Parma

CIBUS – Presentation of the Milan Protocol to agro-food businesses

“We all know that there is an emergency around food. What is missing is an awareness that becomes policy; and the Expo is the place where it has to be created.”

Carlo Calenda – Deputy Minister for Economic Development

29th May 2014, Milan

Expo: a global pact for food
MIPAF and ISPI Conference

“Today the topic of malnutrition is not so much a problem of scarcity of food resources but of distribution and of access to these resources. We have to rethink the models of production, consumption models of development and Italy, with Expo, can make a great contribution to this process.”

Federica Mogherini – High Representative of the European Union for Foreign Affairs and Security Policy

5th June 2014, Rome

Hon. Cimbro presents written questions on food waste and the Milan Protocol, subsequently adopted

9th June 2014, Rome

Presentation of the Milan Protocol at the Legambiente Conference on Expo 2015 “The Earth we want”, in the presence of the President of the Lazio Region

10th June 2014, Brussels

Presentation of the Milan Protocol at the Scientific Steering Committee for Expo 2015 at the European Commission's Directorate-General for Research and Innovation (JRC)

18th June 2014, Rome

Senate of the Republic

The motion presented by the Deputy Chairman of the 9th Permanent Commission on Agriculture and Agro-food production of the Senate, Leana Pignedoli, which incorporates the objectives of the Milan Protocol, is approved

14th July 2014, Florence

Presentation of the Milan Protocol at the Expo of the Peoples

16th September 2014, Strasbourg

Presentation of the Milan Protocol to the newly-elected members of the European Parliament

24th October 2014, Turin

Salone del Gusto, “The Milan Protocol: food policies from 2015”

6th November 2014

European Parliament audition on the Milan Protocol

“Following the recent presentation of the Milan Protocol to the European Parliament organized by the BCFN Foundation, we are working in Brussels on preparing a resolution which will incorporate several elements of the Protocol, which we will present in a plenary session in the name, we hope, of the majority of the parliamentary political groups. The resolution will present the position of the Agriculture commission on the major themes linked to food of Expo 2015 and will orient the participation of the European institutions at the forthcoming appointment in Milan.”

Paolo De Castro – Permanent Rapporteur for Expo 2015 of the Agriculture Commission of the European Parliament

20th November 2014, Parma

The Premier Matteo Renzi supports the Milan Protocol

“The Italian Government believes in and bets on the Milan Protocol: its objectives are our objectives. I would say thanks to Barilla and to the BCFN Foundation because they give us the opportunity to tell how Expo is going to be a serious affair. I’m here to say that we’re in. We will continue together on this path.”

Matteo Renzi – Italian Prime Minister

3rd – 4th December 2014, Milano

Sixth International Forum

The Milan Protocol which we are presenting today at the Forum is the result of 12 months of discussion with hundreds of international experts and with over 50 organization and institutions that have supported and promoted it. Today the baton of the Milan Protocol is passed on to the Italian and international institutions in view of Expo 2015.

Grazie alle organizzazioni pubbliche e private, alle istituzioni e agli esperti che hanno creduto nel Protocollo di Milano

Thanks to all the private and public organization, to all institutions and experts that believed in Milan Protocol



AIDEPI – Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane

È la tappa cruciale per aiutare le imprese dell'agroindustria a mettere l'ambiente e le questioni sociali fra le loro priorità.

It is a crucial milestone to help businesses in the food industry to include the environment and social questions in their priorities.

www.aidepi.it



Allevamento etico

Perché i prodotti di origine animale che comperiamo non devono per forza arrivare da allevamenti intensivi. Un'alternativa per il mercato è possibile.

Because the products of animal origin that we buy do not necessarily have to come from intensive farming. An alternative for the market is possible.

www.allevamento-etico.eu



Angem – Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva

Per promuovere valori sociali ed economici nel settore della ristorazione collettiva, per assicurare cibi di qualità, salutari e nutrizionalmente equilibrati.

To promote social and economic values in the catering sector, to ensure healthy, nutritionally balanced food of quality.

www.angem.it



Arte da mangiare, mangiare Arte

Perché il cibo ha da sempre un valore storico nella vita dell'uomo e insieme si può contribuire a riportare l'attenzione del pubblico su di esso.

Because food has always had a historical value in the life of man and together we can contribute to bringing the public's attention back to food.

www.artedamangiare.it



AVRDC – The World Vegetable Center

È una piattaforma che può garantire il diffondersi della sicurezza alimentare come strategia per sradicare la fame. Rafforza la necessità di pratiche agricole sostenibili assicurando la giusta quantità di frutta e verdura nell'alimentazione.

Because it is a platform that can guarantee the spread of food security as a strategy to eradicate hunger. It reinforces the need for sustainable farming practices, ensuring the right amount of fruit and vegetables in the diet.

www.avrdc.org



Fondazione Banco Alimentare

Perché può dare un grande contributo al dibattito internazionale su temi tanto fondamentali quanto attuali: spreco di alimenti, agricoltura sostenibile, coesistenza di fame e obesità.

Because it can make a great contribution to the international debate on fundamental and topical subjects: food wastage, sustainable agriculture, co-existence of hunger and obesity.

www.bancoalimentare.it

SOSTENITORI / SUPPORTERS



Bioversity International

Perché la biodiversità gioca un ruolo cruciale nel raggiungere un sistema agricolo più produttivo, adattabile e che produca alimenti nutrienti.

Because biodiversity plays a crucial role in achieving a more productive and adaptable system to produce nourishing food.

www.bioversityinternational.org



Barilla

Il Protocollo di Milano è una piattaforma globale dove è possibile condividere e sviluppare insieme conoscenze ed esperienze focalizzate a raggiungere un mondo migliore in cui vivere.

The Milan Protocol is a worldwide platform where is possible to share and develop together knowledge and experiences fully dedicated to achieve a better world where to live.

www.barillagroup.it



Cerealia

Perché vuole riconciliare la sostenibilità ambientale con la crescita economica e il benessere, rompendo il legame attuale tra sviluppo economico e degrado ambientale.

Because it wants to reconcile environmental sustainability with economic growth and well-being, breaking the present link between economic development and environmental degradation.

www.cerealialudi.org



Cesvi

Perché aiutare le popolazioni diseredate a causa del sottosviluppo, o di guerre, calamità naturali e disastri ambientali contribuisce al benessere di tutti noi sul Pianeta, “casa comune” da preservare.

Because helping disinherit populations due to under-development or wars or natural calamities and environmental disasters contributes to the well-being of all of us on the planet, which is a ‘common house’ to preserve.

www.cesvi.org



CHEP

Perché lo spreco alimentare si può combattere, anche ragionando su una nuova strategia industriale degli imballaggi che proteggono il cibo.

Because food wastage can be fought, including by thinking about a new industrial strategy of packaging which protects food.

www.chepllc.com



CiBi

Affinché i Paesi partecipanti a Expo sentano il dovere politico e morale di attuare concretamente gli impegni che vorranno sottoscrivere.

So that the countries taking part in Expo feel the political and moral duty to concretely implement the commitments they want to endorse.

www.cibiexpo.it



CiWF – Compassion in world farming

Perché l'allevamento intensivo rappresenta un sistema pericoloso, ingiusto e scorretto, le cui conseguenze spaziano dal cambiamento climatico alla perdita di biodiversità e di sicurezza alimentare.

Because intensive farming represents a dangerous, unjust and incorrect system, the consequences of which range from climate change to the loss of biodiversity and food security.

www.ciwf.org.uk



Coldiretti

Perché il cibo è il bene comune per eccellenza e gli agricoltori, che sono i suoi protagonisti dal campo fino al piatto, devono poter far parte di uno sviluppo sostenibile.

Because food is the common asset par excellence and farmers, who are its heroes from the field to the plate, have to be able to be part of sustainable development.

www.coldiretti.it

SOSTENITORI / SUPPORTERS



Comieco

Perché bisogna affrontare in modo diverso lo spreco nell'industria alimentare, in ogni sua fase.

Because we have to approach waste in the food industry, at every stage, in a different way.

www.comieco.org



Confagricoltura

Per conciliare la produzione agricola con l'esigenza di gestire in modo sostenibile le risorse naturali e di salvaguardare l'ambiente.

To reconcile agricultural production with the need to manage natural resources sustainably and protect the environment.

www.confagricoltura.it



COOP Italia

Perché essere sostenibili oggi significa garantire un futuro migliore alle generazioni che verranno.

Because being sustainable means today to guaranteeing a better future to next generations.

www-e-coop.it



Eataly

Perché dobbiamo fare le giuste scelte per il futuro prima che il futuro si imponga, e mettere in atto una rivoluzione importante nella nostra civiltà.

Because we have to make the right choices for the future before the future imposes itself on us and start an important revolution in our society.

www.eataly.net



Comune di Parma

Perché il Protocollo ha lo scopo raggiungere gli stessi obiettivi del Comune di Parma in merito a spreco di cibo, agricoltura sostenibile e un sano stile di vita. Crediamo in un modello di produzione e consumo sostenibili.

Because the Protocol aims to achieve the same goals of the Parma Municipality on subjects like food waste, sustainable agriculture, healthy lifestyles. We believe in a model of sustainable production and consumption.

www.comune.parma.it



Confconsumatori

Per perseguire sicurezza alimentare, corretta alimentazione e lotta agli sprechi, in particolare quelli domestici.

To pursue food security, a correct diet and the fight against waste, in particular in the home.

www.confconsumatori.it



Consiglio nazionale del notariato

Per garantire un sostegno concreto ai progetti di riforma dei sistemi di proprietà della terra insieme alle organizzazioni internazionali e alle autorità politiche.

To guarantee with concrete support projects for reforming land ownership systems together with the international organizations and the political authorities.

www.notariato.it



EPODE

Perché sappiamo che per sconfiggere l'obesità abbiamo bisogno di un'azione congiunta, diretta ai diversi e vari problemi che la causano.

Because we know that to defeat obesity we need joint action, aimed at the various different problems that cause it.

www.epode-international-network.com

SOSTENITORI / SUPPORTERS



FCRN

Perché cibo, clima e sostenibilità sono strettamente interconnessi e può esistere un sistema cibo sano ed etico che rispetti i limiti ambientali.

Because food, climate and sustainability are closely interconnected and a healthy and ethical food system can exist that respects the environmental limits.

www.fcrn.org.uk



Fondazione Aiutare i bambini

Per promuovere il riconoscimento del diritto al cibo e mettere le comunità locali in condizione di diventare responsabili del proprio sviluppo.

To promote the recognition of the right to food and put local communities in a position to become responsible for their development.

www.aiutareibambini.it



il tuo cibo, la tua terra

Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition

Abbiamo una grande occasione alle porte: l'Expo 2015. Ispirandoci all'esempio del Protocollo di Kyoto abbiamo una l'opportunità di prendere degli impegni chiari e determinati verso il mondo con un nuovo Protocollo, quello di Milano sul cibo. È il momento di agire!

A great opportunity is on our doorsteps: Expo 2015. Inspired by the example of the Kyoto Protocol we have an opportunity to make clear and determined commitments with the world with a new Protocol, the Milan Protocol on food. It's time to act!

www.barillacfn.com



Fondazione UniVerde

Per sostenere la conoscenza, la cultura ecologista e il cambiamento degli stili di vita in armonia con l'ambiente naturale.

To support ecological knowledge and culture and the change of lifestyles in harmony with the natural environment.

www.fondazioneuniverde.it



Food Tank

Perché i problemi globali legati al cibo, come la fame, l'obesità, il cambiamento climatico, la disoccupazione, possono essere risolti investendo nell'agricoltura sostenibile.

Because the global problems linked to food, such as hunger, obesity, climate change and unemployment can be solved by investing in sustainable agriculture.

www.foodtank.com



Giocampus

Per promuovere il benessere delle generazioni future, insegnando a bambini e adolescenti a seguire una dieta equilibrata e a praticare sport in modo consapevole.

To promote the well-being of the future generations, teaching children and adolescents to follow a balanced diet and practise sport in an aware way.

www.giocampus.it



Giunti editore

Per contribuire a una decisiva e ambiziosa battaglia di civiltà che richiederà un importante sforzo politico e culturale.

To contribute to an important and ambitious battle of civilization that will require a major political and cultural effort.

www.giunti.it



The Global Water Fund

Per affrontare il problema globale dell'acqua, indirizzando governi, strumenti finanziari e risorse economiche a preservare la nostra risorsa più preziosa.

To face the global problem of water, guiding governments, financial instruments and economic resources to preserve our most precious resource.

www.globalwaterfund.com

SOSTENITORI / SUPPORTERS



Jamie Oliver Food Foundation

Per promuovere l'importanza dell'educazione alimentare e per coinvolgere tutti in questa missione. La chiave è la collaborazione: un cambiamento buono, positivo e sostenibile può avvenire soltanto se lavoriamo insieme.

To promote the importance of food education and to involve everybody in this mission. The key is collaboration: a good, positive and sustainable change can only come about if we all work together.

www.jamieoliverfoodfoundation.org.uk



Legambiente

Per promuovere un'agricoltura sostenibile basata su principi acroecologici e per ricostruire un rapporto bilanciato tra l'uomo e la natura.

To promote sustainable agriculture based on agro-ecological principles and to rebuild a balanced relationship between man and nature.

www.legambiente.it



Limes

Per la rilevanza geopolitica dei problemi connessi al cibo e all'alimentazione, che richiedono un approccio interdisciplinare capace di fornire risposte e soluzioni adeguate.

For the geopolitical relevance of the problems connected with food, which require an inter-disciplinary approach capable of providing appropriate answers and solutions.

<http://temi.repubblica.it/limes>



Madegus

Perché l'equa distribuzione del cibo potrebbe rappresentare la strada per una convivenza sostenibile e pacifica di tutti i popoli.

Because the fair distribution of food could represent the path for the sustainable and peaceful coexistence of all peoples.

<http://madegus.com>



Moige - Movimento italiano genitori

Perché crediamo che sia importante attuare piani mirati al fine di educare le famiglie alla minimizzazione degli sprechi, alla cultura di un'agricoltura sostenibile e all'attuazione di stili di vita salutari.

Because we believe that it is important to implement targeted plans in order to educate families on minimizing waste, the culture of sustainable agriculture and implementing healthy lifestyles.

www.moige.it



National Geographic

Perché solo grazie all'impegno di tutti e a una visione condivisa potremo sfamare nove miliardi di persone senza gravare ulteriormente sul già precario bilancio delle risorse del pianeta.

It is only through the commitment of all and a shared vision that we will be able to feed nine billion people without placing still more pressure on the already precarious balance of the planet's resources.

www.nationalgeographic.com



NutriAid

Per raggiungere la sicurezza alimentare e l'eliminazione della povertà e della malnutrizione attraverso la ricerca, le collaborazioni, il sostegno alle politiche sanitarie locali e la promozione di un'agricoltura sostenibile.

To achieve food security and the elimination of poverty and malnutrition through research, collaboration, support for local health policies and the promotion of sustainable agriculture.

www.nutriaid.org



Oricon - Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione

Perché il benessere collettivo passa anche attraverso l'alimentazione e l'educazione delle fasce vulnerabili della popolazione.

Because collective well-being also goes through food and education of the vulnerable sectors of the population.

<http://oricon.it>

SOSTENITORI / SUPPORTERS



Orticoltura

Per sostenere lo sviluppo di forme di agricoltura e produzione sostenibili, per fermare lo spreco alimentare e promuovere stili di vita sani.

To support the development of sustainable agriculture and production, to stop the waste of food and promote healthy lifestyles.

associazioneorticoltura.wordpress.com



Otal - Ordine dei tecnologi alimentari Lombardia e Liguria

Per l'urgenza delle tematiche affrontate che segnano il lavoro di chi, ogni giorno, si occupa del nostro cibo.

Due to the urgency of the topics dealt with, which mark the world of those who, every day, deal with our food.

www.otalombardialiguria.org



Qui

Per l'importanza di contrastare lo spreco alimentare e la fame.

Due to the importance of fighting food wastage and hunger.

www.quiticket.it



Satisfeito

Perché lo spreco alimentare e la fame possono essere sconfitti a partire dai comportamenti quotidiani del singolo che decide di nutrirsi, a casa o al ristorante, solo di ciò di cui ha bisogno.

Because food waste and hunger can be defeated starting from the daily behaviour of the individual who decides to eat, at home or at restaurants, only what he needs.

www.satisfeito.com



Save the children

Perché gli obiettivi del Protocollo riguardano anche la salute e le condizioni di vita dei bambini, la popolazione del futuro.

Because the objectives of the Protocol also concern the health and the living conditions of children, the population of the future.

www.savethechildren.it



Slow Food

Perché è una straordinaria opportunità di sintonizzare su un sentire comune tante attenzioni, tante opportunità di cambiamento e soprattutto tante progettualità dalle istituzioni alla società civile, alle aziende.

Because it is an extraordinary opportunity to harmonize much attention, many opportunities for change and above all many project-development capacities from the institutions to civil society and businesses, on a common feeling.

www.slowfood.com



Stop wasting food

Perché il Protocollo può essere uno strumento per convincere governi e persone a mettere finalmente fine allo spreco alimentare.

Because the Protocol can be an instrument to convince governments and people to finally put an end to food waste.

www.stopspildafmad.dk



True food alliance

Per promuovere domanda e offerta di cibo di qualità che sia rispettoso dell'ambiente e della biodiversità e un nuovo sviluppo sociale ed economico.

To promote the demand and supply of quality food that respects the environment and biodiversity and to promote new social and economic development.

www.truefoodalliance.com

SOSTENITORI / SUPPORTERS



UN.A.F.P.A – Union of Organizations of Manufacturers of Pasta Products of the E.U.
Per sostenere le industrie europee, in particolare quelle produttrici di pasta, verso questo importante cambiamento.

To support European companies, in particular pasta manufacturers, towards this important change

www.pasta-unafpa.org



Un'altra idea di mondo

Per promuovere un ambientalismo costruttivo e produttivo, che abbia a cuore lo sviluppo economico e il benessere del cittadino attraverso la sostenibilità ambientale.

To promote a constructive and productive environmentalism, which has the economic development and well-being of citizens through environmental sustainability close to its heart.

www.unaltraideadimondo.it



Unione internazionale del Notariato

Per promuovere il diritto alla terra, uno dei più importanti per lo sviluppo economico di un Paese.

To promote the right to land, one of the most important for the economic development of a country.

www.notariato.it



Unione Parmense degli Industriali

Per contribuire alla crescita e allo sviluppo di un'imprenditoria sostenibile affiancando in questo obiettivo le imprese alimentari.

To contribute to the growth and development of sustainable entrepreneurship, supporting the food industry in this objective.

www.upi.pr.it



Wasted Food

Per stimolare le imprese e i governi a sensibilizzare e agire per ridurre l'incredibile spreco alimentare che avviene dal campo alla tavola.

To stimulate businesses and governments to raise awareness and act to reduce the incredible waste of food that takes place from the field to the table.

www.wastedfood.com



Wise Society

Per raccogliere, stimolare e sviluppare consapevolezza agroalimentare con l'obiettivo di trovare la soluzione di domani. Per creare energia positiva e contagiare, da Milano, il benessere delle persone e del Pianeta.

To collect, stimulate and develop agro-food awareness with the aim of finding the solution of tomorrow. To create positive energy and make the well-being of people and the Planet infectious, starting from Milan.

<http://wisesociety.it>



WWF Italia

Perché definisce impegni concreti per la promozione dell'agricoltura sostenibile, la lotta agli sprechi alimentari e la promozione di stili di vita sani che si impegna a far sottoscrivere alle istituzioni, alle imprese, alle organizzazioni, agli attori della società civile.

Because it defines concrete commitments for the promotion of sustainable agriculture, the fight against food waste and the promotion of healthy lifestyles that it undertakes to have endorsed by institutions, businesses, organizations and the actors of civil society.

www.wwf.it



Miguel Altieri

University of California

Perché dobbiamo identificare e mano a mano conservare i sistemi agricoli tradizionali nel mondo in via di sviluppo.

Because we need to identify and dynamically conserving traditional farming systems in the developing world.



Molly D. Anderson

Partridge Chair in Food & Sustainable Agriculture Systems

Perché abbiamo bisogno di una collaborazione multi-stakeholder per la sostenibilità, la resilienza del sistema cibo e i diritti umani.

Because we need a multi-stakeholder collaborations for sustainability, food system resilience, human rights.



Paolo Bartolozzi

Member of the European Parliament

Perché come Deputato europeo sono rappresentante di un'Europa e di un'Italia che devono e possono fornire il loro immenso contributo alla definizione di modelli di produzione sostenibili e stili di vita sani.

Because as a Member of the European I'm a representative of Europe and Italy, entities that can and must contribute to sustainable production patterns and healthy lifestyles.



Jonathan Bloom

Journalist

Perché il tempo di riformare i nostri sistemi alimentari è già arrivato da un po'. E il Protocollo è il migliore modello di promozione del cambiamento che abbia visto finora.

Because it's well past the time to reform our food systems. And the Milan Protocol is the best model I've seen thus far for prompting that change.



Renata Briano

Member of the European Parliament

Perché gli obiettivi del Protocollo di Milano vanno diffusi, soprattutto in ambito europeo.

Because we have to promote the Milan Protocol issues, notably in the European Union.



Nicola Caputo

Member of the European Parliament

Perché promuovere l'agricoltura di prodotti agricoli sicuri, sani e di qualità, in base a modalità che siano sostenibili è una priorità da cui non si può prescindere.

Because the production of agricultural products that are safe, healthy and of high quality, in accordance with procedures that are sustainable, is a priority.



Daniel Chamovitz

Manna Center Program in Food Safety and Security

Perché dobbiamo preparare la futura generazione di scienziati e policy maker a guidare il tema globale dell'accesso al cibo.

Because we have to prepare the next generation of scientists and policymakers to guide global food security issues.



Paolo De Castro

S&D Coordinator, Committee on Agriculture and Rural Development

Un Protocollo internazionale che sancisca impegni concreti contro lo spreco di cibo e di risorse naturali, contro la fame e l'obesità, racchiude il giusto grado d'ambizione necessaria per affrontare sfide di tale portata.

An international Protocol that puts forth concrete commitments against the waste of food and natural resources and against hunger and obesity manifests the right level of ambition needed to face challenges of such scale.

ESPERTI / EXPERTS

**Adam Drewnowski**

Center for Public Health Nutrition,
University of Washington

Perché dobbiamo capire il ruolo giocato dalle disparità socioeconomiche e dal prezzo del cibo sano su obesità e diabete.

Because we need to understand that the socio-economic disparities play a role in obesity and diabetes, as well as the price of healthy foods

**Carlo Fadda**

Bioversity University

Perché lo sviluppo agricolo così come la comprensione di scienza, politica e questioni culturali giocano un ruolo importante per la conservazione.

Because agricultural development as well as understanding science, policy and cultural issues play a big role in the effectiveness of conservation efforts

**Charles Feldman**

Montclair State University

Perché ho la speranza che l'industria del cibo globale aderisca a standard di distribuzione equa di prodotti alimentari sani e sostenibili.

I support it with the hope that the global food industry adheres to a standard of equitable distribution of sustainable and healthy food products.

**Kim M. Gans**

Director of Behavioral
and Social Sciences

Perché in molti paesi sviluppati, inclusi gli Stati Uniti, stiamo affrontando non solo il problema di obesità ma anche fame e mancato accesso al cibo.

Because in many developed countries, including the United States, we are facing not only the issue of obesity, but food insecurity and hunger.

**Tara Garnett**

Environmental Change Institute
University of Oxford

Per il rapporto che esiste tra la riduzione delle emissioni e altri problemi sociali ed etici: la salute umana, l'accesso al cibo, il benessere animale.

Because of the relationship between emissions reduction and other social and ethical concerns: human health, food security, and animal welfare.

**Mario Giampietro**

Professor, ICREA

Perché è tempo di sviluppare una comprensione più olistica dei nessi tra cibo, energia, acqua e terra, che deve essere seguito da un piano di azione effettivo.

Because it is time to develop a more holistic understanding of the nexus between food, energy, water, and land that has to be followed by an effective action plan.

**Tiziano Gomiero**

Institute of Environmental Science
and Technology

Perché è importante scambiarsi idee e conoscenze e interagire con esperti che arrivano da campi e background completamente diversi.

Because of the importance of interacting and exchanging ideas and knowledge with different people having different expertises and backgrounds.

**Selina Juul**

Stop Spild Af Mad

Per influenzare la filiera alimentare dal campo alla tavola, ma anche i politici e i media per ottenere grandi risultati contro lo spreco di cibo.

To influence the value chain from farm to fork, as well as politicians and the media and generated great results against food waste.

ESPERTI / EXPERTS



Patrizia La Trecchia
University of South Florida

Per scoprire quei comportamenti che sembrano promuovere o frenare l'atteggiamento del pubblico verso le diete sostenibili.

To identifying those behaviours that seem to promote or detract from public attitudes toward sustainable diets.



Jan Lundqvist
Stockholm International Water Institute (SIWI)
Perché mette in relazione la situazione difficile delle risorse – in particolare terra e acqua – con pratiche agricole, iniquità e comportamenti umani.

Because it links resources predicaments – notably land and water –, agricultural practices, inequity and human behavior.



Ruth Oniang'o
Rural Outreach Africa

Per fornire sostegno a poveri e singoli contadini, specialmente le donne, attraverso informazioni sulla filiera, l'alimentazione e le questioni finanziarie.

To empower poor small holder farmers and especially women with information on value chain, nutrition, financial matters.



Barry M. Popkin
North Carolina University

Perché affronta la grande quantità di cibi di origine animale che i Paesi ad alto reddito consumano, e il loro effetto su clima, acqua e approvvigionamento di cibo.

Because it focus on the high levels of animal source foods the higher income countries consume and their effects on climate, water use and global food supply.



Steven Satterfield
Chef, Miller Union

Perché i temi e gli obiettivi del Protocollo di Milano sono direttamente collegati allo scopo della Miller Union.

The goals and themes upon which the Milan Protocol are based relate directly to Miller Union's mission



Mauro Serafini
Functional Foods and Metabolic Stress Prevention Laboratory

Perché è tempo di sviluppare strategie ecologiche basate sull'alimentazione per neutralizzare la diffusione dell'obesità e l'indebolimento metabolico.

Because it is time to develop ecological nutrition-based strategies to counteract efficiently the development of obesity and the metabolic impairment.



Stella Thomas
Global Water Fund

Per cercare nuove soluzioni per affrontare il sempre più urgente problema globale della gestione delle acque.

To address the increasing global problem of water management by seeking new solutions.



Duncan Williamson
WWF UK

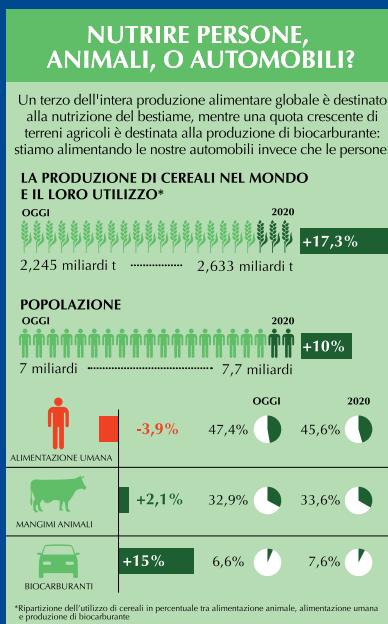
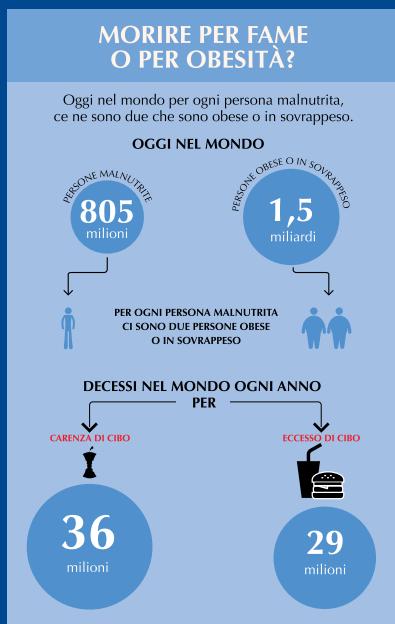
Perché una dieta sana può essere sostenibile e accessibile.

Because a healthy diet can be sustainable and affordable.

MILAN PROTOCOL

Proposta di un accordo globale sull'alimentazione e la nutrizione
da sottoporre ai Paesi partecipanti a Expo 2015

PARADOSSI GLOBALI SUL CIBO



OBIETTIVI DEL PROTOCOLLO DI MILANO

Vogliamo porre le basi per un futuro sostenibile in cui le Persone e il Pianeta vivano in armonia



IL CAMMINO DEL PROTOCOLLO DI MILANO

THE PATH OF THE MILAN PROTOCOL

JUNIOR AMBASSADORS

Francesca Allevi, Marta Antonelli, Elena Cadel, Alessandro Cicerale, Zachary Dashner, Katarzyna Dembska, Annie Liang, Cassandra Ly, Rémy Moens

Il Protocollo di Milano si concentra su tre obiettivi principali: definire e ridurre lo spreco alimentare; illustrare e promuovere l'agricoltura sostenibile; favorire e incoraggiare uno stile di vita sano e sconfiggere la fame. Tali obiettivi possono essere raggiunti affrontando gli squilibri economici, sociali e ambientali che causano varie forme di malnutrizione ed esauriscono le risorse naturali del Pianeta. Il documento è stato creato e sviluppato a marzo del 2014. Mese dopo mese, il testo finale ha preso forma grazie al contributo di esperti internazionali e organizzazioni pubbliche e private che hanno lavorato attivamente insieme alla Fondazione e al gruppo di ricerca costituito da tre esperti senior e da nove giovani ricercatori. Con la creazione del Protocollo di Milano, la Fondazione ha aperto la strada a una nuova forma di dialogo tra il mondo accademico, le istituzioni pubbliche e private, le aziende e gli esperti che lavorano nel settore alimentare e della nutrizione.

LO SPRECO ALIMENTARE

Le problematiche collegate allo spreco alimentare sono in continuo aumento: per produrre cibo commestibile destinato a essere gettato via, stiamo già sfruttando un'area più estesa del Canada e sprecando una quantità di acqua pari a tre volte il volume del lago Lemano. Per fortuna la consapevolezza sul problema sta aumentando in modo esponenziale, e sono sempre di più le organizzazioni e i gruppi che lavorano per prevenire lo spreco. Il Protocollo di Milano sfrutta questo momento propizio al cambiamento globale per lanciare un appello che spinga a ridurre le perdite e lo spreco alimentare. Il Protocollo di Milano propone un accordo tra gli attori al fine di identificare le cause delle perdite e dello spreco alimentare nei diversi scenari economici e Paesi, per valutarne l'impatto e affrontarle direttamente. L'obiettivo è evitare gli sprechi

The Milan Protocol aims to three major objectives: to define and reduce food waste; to explain and foster sustainable agriculture, and to support and encourage healthy lifestyles, and to halt hunger.

These can be achieved by tackling economic, social and environmental asymmetries that lead to malnutrition in all its forms, and put pressure on the planet's natural resources. The document was created and developed since March 2014. The final text took shape, month after month, thanks to contributions by international experts and public and private organizations who have worked actively with the Foundation and the Milan Protocol Research Group, formed by three senior ambassadors and nine young researchers. With the development of the Milan Protocol, the Foundation has pioneered a new way of creating a dialogue between academia and public and private institutions, companies and experts who work in the food and nutrition sector.

FOOD WASTE

Issues linked to food waste continue to grow globally at alarming rates.

We already use an area that is bigger than Canada, and waste blue waters equal to three times the volume of Lake Geneva, to produce edible food that is discarded.

Fortunately, awareness of the problem is increasing exponentially, as are the organizations and community groups working toward its prevention. At this moment ripe for an opportunity for a global change, the Milan Protocol puts forward a call to reduce global food waste and losses.

The Milan Protocol proposes an agreement between actors to identify the causes of food waste and losses in different economic scenarios and countries, to quantify their impact and to address them directly.



e capire come gestirli al meglio. Il lavoro sarà guidato da una gerarchia fondata sull'utilizzo del cibo, e privilegerà politiche e iniziative per prevenire lo spreco e promuovere il riutilizzo degli alimenti. L'azione del Protocollo di Milano si rivolge alle parti direttamente coinvolte nel sistema alimentare, dai produttori ai consumatori, ricordando che ciascuno di noi ha la responsabilità e l'opportunità di ridurre le perdite e gli sprechi. Strumenti come l'analisi del sistema alimentare, gli accordi tra i produttori, la formazione dei professionisti coinvolti nella produzione alimentare e l'educazione dei consumatori contribuiranno a realizzare una catena di attori pienamente informati e determinati a ridurre le perdite e gli sprechi. L'educazione è un'arma fondamentale per vincere la battaglia contro lo spreco alimentare. Per meglio comprendere come questa tematica sia percepita a livello sociale e aumentare la consapevolezza di quanto sia importante, il Protocollo di Milano propone ricerche finalizzate a valutare elementi cruciali come il valore che viene dato al cibo e la creazione di adeguati metodi di informazione. Queste preziose informazioni possono dare vita a nuove e straordinarie campagne pubbliche contro lo spreco alimentare, che includeranno anche procedimenti basati su incentivi.

The focus is both on avoiding food waste and on how to best dispose of it.

The efforts will be guided by a hierarchy based on the use of food, privileging policies and initiatives that prevent waste and promote reusing food for human nutrition.

The action of the Milan Protocol will address stakeholders of the food system, from producers to consumers, recognizing that each of us has the responsibility and the opportunity to reduce food waste and losses. Tools such as an analysis of the food chain system, agreements between producers, training of professionals involved in food production and education of the consumers will help build a fully informed chain of actors determined to reduce food waste.

Education is a crucial weapon to win the war against food waste.

To better understand the social perception of this issue and raise awareness of its magnitude, the Milan Protocol proposes research to assess crucial factors such as the perceived value of food and to develop harmonized reporting methods.

This valuable information can produce new and striking public campaigns against food waste, including an incentive-based approach.

AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Mano a mano che il futuro diventa realtà sorgono nuove problematiche sociali, economiche e ambientali. Oggi tuttavia abbiamo la fortuna di trovarci a vivere in un'epoca senza precedenti, in cui la tecnologia e la consapevolezza ci permettono di collaborare per comprendere il nostro complesso sistema alimentare. Il Protocollo di Milano mira a promuovere questo movimento attraverso un appello all'azione per un'agricoltura sostenibile.

La prima tematica cui il Protocollo intende dare risalto è rendere l'agricoltura più equa e accessibile ai giovani, alle donne e ai piccoli proprietari terrieri. Dal momento che l'80% del raccolto mondiale è fornito proprio dai piccoli produttori, dobbiamo offrirgli maggiore sostegno. Inoltre, la lotta alle diseguaglianze che impediscono la parità di accesso per le donne alle risorse può ridurre di circa 150 milioni la quantità di persone che soffrono la fame nel mondo. Il Protocollo di Milano mira a eliminare la problematica della corsa all'accaparramento delle terre, (il *land grabbing*) e migliorare l'accesso al cibo. Diventa allora indispensabile una rivalutazione della domanda di biocombustibili e di mangimi per gli animali da allevamento, che richiedono ingenti quantità di risorse derivanti dalla produzione alimentare e dall'ambiente.

Il Protocollo di Milano intende inoltre potenziare la sostenibilità ambientale complessiva del nostro sistema alimentare attraverso un utilizzo più efficiente delle risorse. A lungo termine, l'agricoltura sostenibile protegge, infatti, l'ambiente, la salute dell'uomo e degli animali e le comunità.

Da un punto di vista economico, il Protocollo di Milano intende combattere l'eccessiva speculazione finanziaria, una delle maggiori minacce alla sicurezza del settore alimentare. Sebbene per gli agricoltori la speculazione e la riduzione dei rischi cui sono esposte le imprese servano da sostegno dei prezzi, queste pratiche (se non subiscono modifiche e rimangono deregolamentate) finiranno per provocare una crisi alimentare. È chiaro che non esiste una panacea per la situazione attuale, ma grazie a un impegno costante a ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali, a incrementare l'efficienza e ad affrontare le tematiche sociali ed economiche all'interno del sistema, sarà possibile raggiungere un'agricoltura sostenibile. Il progresso dipende da ciascuno di noi: il Protocollo di Milano ha, infatti,

SUSTAINABLE AGRICULTURE

Transitioning into the future, numerous social, economic, and environmental issues loom ahead. Today however, we are fortunate to find ourselves in a time unrivalled by any other, where technology and awareness enable people to work together to understand our complex food system.

The Milan Protocol aims to propel this movement forward with a call to action on sustainable agriculture.

The first issue the Milan Protocol sheds light on is to make agriculture more equitable and accessible to young people, women and small landowners. As 80% of the world's crops are produced by smallholder farmers, we need to provide them with more support.

Also, addressing the inequalities that prevent women from gaining equal access to resources can reduce the amount of hungry people in the world by 150 million.

The Milan Protocol aims to eliminate the issue of land grabbing and thus increase access to food. Re-evaluating our needs for biofuels and animal production is crucial as they require tremendous amounts of resources from food production and the natural environment.

In addition, the Milan Protocol intends to improve the overall environmental sustainability of our food system with a more efficient use of resources. Sustainable agriculture, over an extended period of time, protects the environment, human and animal health and the communities.

From an economic perspective, the MP addresses excessive financial speculation, which is a major threat to food security in the future. Although speculation and hedging serve as a price support for farmers, if these practices are left unchanged and continually deregulated, they will lead to future food crises.

It appears that there is no panacea for the current situation, but through persistent dedication to reducing resource usage and increasing efficiency and to addressing the economic and social issues within the system, sustainable agriculture is achievable. It is effectively up to all of us to move forward as

«The final text took shape, month after month, thanks to the contribution of international experts»

il doppio scopo di servire da progetto globale e di sollecitare l'intera collettività a creare un sistema alimentare resiliente ed equilibrato.

the Milan Protocol serves both as a comprehensive plan and movement for us to forge a resilient and integrated food system.

ERADICARE LA FAME E COMBATTERE L'OBESITÀ

Il cibo è sempre più spesso al centro dell'attenzione mondiale, soprattutto perché il fatto che sia sicuro e il modo in cui è prodotto hanno un impatto sulla qualità della vita, sull'ambiente e sul riscaldamento globale. Oggi nel mondo le persone vivono condizioni alimentari molto diverse, che non hanno necessariamente a che fare con la sopravvivenza. Mentre una parte più debole della popolazione continua infatti a soffrire la fame a causa della povertà e della mancanza di risorse, nei Paesi più ricchi il numero degli individui in sovrappeso è in aumento, a causa

ERADICATE HUNGER AND FIGHT OBESITY

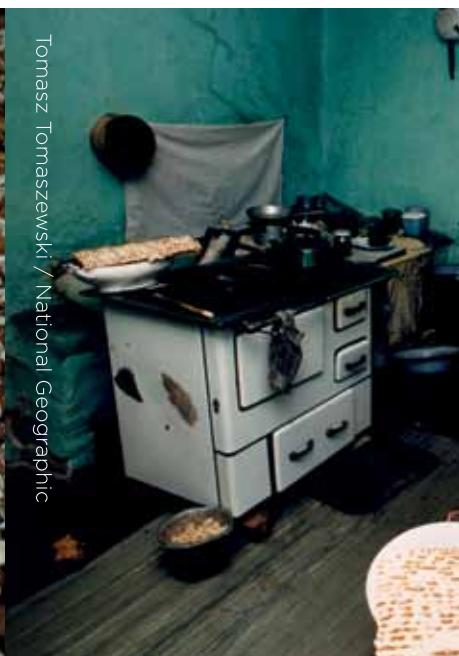
Food is given increasing attention worldwide, especially for what its safeness, and production impacts on the quality of human life, the environment and global warming.

At the present time, on a global scale, people face many and different eating experiences, which do not necessarily have to do with basic survival. In fact, while a vulnerable part of the population still suffers hunger, due to poverty and lack of resources, the number of the overnourished is increasing in richer countries, because of limited access to healthy and



di un accesso limitato a cibi sani ed economicamente accessibili e all'opportunità di fare attività fisica.

La domanda crescente di un sistema alimentare sostenibile e resiliente sprona la popolazione a richiedere strategie che permettano di raggiungere determinati obiettivi nutrizionali e la sicurezza dell'ambiente all'interno di una nuova nozione di benessere, in cui il cibo ha un ruolo centrale. È una sfida complessa, che non può essere affrontata a livello individuale. Benché fondamentale, l'accesso a informazioni relati-



affordable foods, but also opportunities for physical activity.

The growing need for a sustainable and resilient food system motivates the population in demanding strategic ways that can assist them in pursuing nutritional goals and environmental safety within a new concept of well-being, in which food plays a pivotal role. It is a complex challenge that cannot be addressed in isolation. The simple provision of information regarding healthy diets and physical activity, although

ve a una dieta sana e all'importanza dell'attività fisica non è tuttavia sufficiente a ottenere i migliori risultati basati sulla semplice regola del «di più è meglio». Il nostro benessere dipende anche da un lavoro promozionale da parte del settore alimentare in termini di disponibilità, mezzi di comunicazione e pubblicità. La soluzione richiede un'attività di collaborazione tra il settore pubblico e quello privato. Secondo questa logica, il Protocollo di Milano prevede appunto una collaborazione tra i due settori. Chiede che i governi sottoscrivano obiettivi chiari, fondati su ricerche scientifiche, al fine di creare linee guida che non siano promosse soltanto dai mezzi di comunicazione e dalle campagne informative, ma anche da politiche fiscali e da incentivi rivolti all'industria. La chiave per combattere uno stile di vita sbagliato risiede nella parola *ri-composizione*: una nuova gestione delle risorse che possediamo e allo stesso tempo un superamento delle barriere ambientali e

important, cannot hope to achieve the best results based on a simple: "The more the better".

Our wellbeing also depends on the promotional efforts made by the food sector in terms of availability, media and advertising.

The solution requires collaborative actions between the public and private sectors.

Within this logic, the Milan Protocol calls for a collaborative solution between public and private sectors.

It aims at having Governments subscribing clear goals, based on scientific research, in order to create useful guidelines, which, in turn, have to be promoted not only by mass media and education campaigns, but also tax policies and incentives that can affect the industry.

The right path to fighting unhealthy lifestyles lies in the word *re-composition*: a new arrangement of the resources we already have, while overcoming envi-



comportamentali, per avere un mondo in cui uno stile di vita sano e sostenibile diventi un comportamento auspicabile e accessibile a tutti. Il Protocollo di Milano pone l'attenzione su sfide complesse, ma siamo convinti che le soluzioni si possano trovare partendo da consapevolezza e azione. La creazione di un linguaggio comune è il primo passo di questo programma di collaborazione. Chiunque lo desideri può sostenere il Protocollo di Milano: uno strumento comune per realizzare un futuro migliore per tutti.

ronmental and behavioral barriers, for a world where healthy and sustainable lifestyles become desirable and pleasant behavior, accessible to all.

The Milan Protocol focuses on complex challenges, but we believe these can be solved by focusing on awareness and action.

Creating a common language is the first step in this platform of collaboration.

Anyone can become a supporter the Milan Protocol, our common medium to build a better future for all.

SCONFIGGERE FAME E MALNUTRIZIONE

ERADICATE HUNGER AND UNDERNUTRITION

«La fame delle persone dovrebbe avere la precedenza sulla fame delle istituzioni finanziarie»

(Protocollo di Milano)

Riccardo Valentini

«A partire dagli anni Cinquanta la popolazione su questo Pianeta è raddoppiata e oggi continua a crescere. Dobbiamo chiederci se il sistema agroalimentare sarà in grado di sfamare la prossima generazione nonostante il cambiamento climatico e l'urbanizzazione. E dobbiamo prendere delle decisioni per sconfiggere la fame e riconoscere la malnutrizione, un dato che spesso non compare nelle statistiche dei decessi».

“The hunger of people should take precedence to the hunger of financial institutions”

(Milan Protocol)

Riccardo Valentini

“Starting from the 50s we doubled the population size on this Planet and this trend is constantly growing. Now we have to ask ourselves if the agri-food system will be able to feed the next generation, under the pressure of climate change and of urbanization. We have to take some important decisions to halt hunger and revealing malnutrition, that is often not appearing in death statistics.”

TRASFORMARE MENTALITÀ

John Coonrod

Gli ultimi 25 anni di esperienza rurale in Asia, Africa e America Latina hanno dimostrato l'importanza cruciale di avere un approccio a lungo termine, dal basso, di genere e olistico per costruire delle comunità rurali resilienti, in cui le persone siano in grado di superare in modo sostenibile la fame e la povertà estrema. Accogliere questa sfida significa dover trasformare mentalità patriarcali, profondamente radicate, che escludono le donne, concentrano il potere nei ministeri, adottano un approccio dall'alto al basso, e perseguitano un uso avido delle risorse naturali. La liberazione di queste persone – sia quelle oppresse da queste mentalità, sia quelle che attualmente ne traggono benefici – è in corso in migliaia di villaggi, e tale processo sta scatenando una migliore produttività, creatività e leadership. Dobbiamo presentare metodologie sistematiche, già collaudate e replicabili, che rendano le persone in grado di diventare attori del proprio sviluppo.

TRANSFORMING MINDSETS

John Coonrod

The past 25 years of experience in rural Asia, Africa and Latin America have shown the critical importance of taking a long-term, bottom-up, gender-focused, holistic approach to building resilient rural communities where people are able to sustainably overcome hunger and extreme poverty.

Meeting this challenge requires transforming deeply entrenched patriarchal mindsets that marginalize women, concentrate power in top-down ministries and lead to a rapacious use of natural resources.

Liberating people – both those who are oppressed by this mindset as well as those who currently benefit from it – is underway in thousands of villages, and this process is unleashing greater productivity, creativity and leadership.

This talk will present well-tested replicable, systematic methodologies that empower people to succeed as authors of their own development.

805 milion

undernourished people
worldwide





LA RISPOSTA DELLA BIODIVERSITÀ

Ann Tutwiler

La biodiversità dell'agricoltura e delle piante può migliorare l'alimentazione e la salute, aumentare l'accesso al cibo durante tutto l'anno, rendere i sistemi alimentari più produttivi, efficienti, sostenibili e resilienti, e dare potere ai piccoli produttori, con un'enfasi sulle donne. Porrò in evidenza un'iniziativa sulla diversità dei semi in Etiopia che sta rendendo le famiglie di contadini in grado di fronteggiare i cambiamenti climatici, e spiegherò come per esempio la ricerca per migliorare la conoscenza sulle diversità delle banane potrebbe aiutare a prevenire la deficienza di vitamina A in Africa orientale.

L'AGO DELLA BILANCIA

Nabeeha Mujeeb Kazi

Stasera, 805 milioni di persone andranno a letto affamate. Perché continuiamo a far girare una ruota che punta sempre verso la fame se abbiamo le risorse, la conoscenza, e l'esperienza per porre fine a tutto ciò? Quanto ci metteremo a far puntare l'ago della ruota

THE ANSWER OF BIODIVERSITY

Ann Tutwiler

Agricultural and tree biodiversity can help improve nutrition and health, increase access to food all year round, make food systems more productive, efficient, sustainable and resilient, and empower small food producers, with an emphasis on women.

I will highlight a seed diversity initiative in Ethiopia that is empowering farming households to adapt to climate change, and will explain how research to better understand banana diversity could help prevent Vitamin-A deficiencies in Eastern Africa.

MOVING THE NEEDLE

Nabeeha Mujeeb Kazi

Tonight, 805 million will go to bed hungry. Why are we still spinning our wheels in ending hunger when we have the resources, knowledge, and expertise to end it? What will it take to move the needle toward a zero hunger world and ensure



verso un mondo senza fame e garantire nutrimento a una popolazione di nove miliardi di persone nel 2050? Come Presidente e Amministratore delegato di Humanitas Globale e Direttore di Community for Zero Hunger parlerò di questo secondo progetto, un'iniziativa globale per rispondere allo Zero Hunger Challenge dell'ONU.

Evidenzierò alcuni dei modi esistenti per affrontare in modo efficace la fame e la malnutrizione, le esperienze e le conoscenze di cui dovremmo avere bisogno e che dovremmo mettere sul tavolo. Abbiamo sentito in gran maggioranza, dai professionisti in campo di donazioni a dirigenti di società multinazionali, che dobbiamo unire e sfruttare tutte le nostre risorse, conoscenze ed esperienza senza duplicare gli sforzi. Se vogliamo spostare l'ago della bilancia verso la lotta al ritardo nella crescita, la riduzione dello spreco di cibo, l'aumento della produttività agricola, la costruzione di sistemi alimentari sostenibili, e la sicurezza dell'accesso al cibo per tutti, dobbiamo lavorare insieme nel modo più efficace e più innovativo che sia mai esistito. Dobbiamo contare sulle idee di chi è in prima linea nell'alimentare e nutrire il mondo per calibrare correttamente dove investire e cosa ridurre.

that we can feed and nourish a population of 9 billion by 2050?

As President and CEO of Humanitas Global and Chair of the Community for Zero Hunger I will be talking about the Community for Zero Hunger – a global initiative that is responding to the UN Zero Hunger Challenge.

I will highlight some of what stands in the way of effectively tackling hunger and malnutrition, the experiences and insights for which we must account, and who should be at the table.

We have heard overwhelmingly – from practitioners in the field to donors to executives of multi-national companies – that we must pool and leverage all of our resources, knowledge, and expertise without duplication of efforts.

If we are to move the needle on ending stunting, reducing food waste, increasing farmer productivity, building sustainable food systems, and ensuring access to food by all, we must work together more effectively and innovatively than ever before. We also must account for the insights from those who are on the frontlines of feeding and nourishing the world to fine-tune where we invest and what should be scaled.

DIETE SOSTENIBILI

SUSTAINABLE DIETS

TIM LANG

Per decenni abbiamo avuto sempre più prove dell'esistenza di problemi nel nostro sistema alimentare. I politici tuttavia hanno risposto a queste difficoltà con soluzioni deboli: più informazione, una migliore istruzione, cambiamenti minori qua e là. Questa è una riforma parziale e frammentaria e la sfida resta aperta: come possiamo raggiungere una politica alimentare che superi i fallimenti del passato e sia adeguata per il futuro?

Non dobbiamo dimenticare che la rivoluzione alimentare del ventesimo secolo ha aumentato la fornitura di generi alimentari, abbassato i prezzi, sfamato popolazioni sempre più urbanizzate.

Eppure questo apparente successo si trova ora in seria difficoltà. C'è una discordanza tra psicologia, fornitura di generi alimentari, benessere, ed ecosistemi. Se si considerano la salute, l'ambiente, la cultura, l'economia o la giustizia sociale, non si può certo dare al sistema alimentare un "via libera".

Le ragioni per cambiare sono forti; molti di noi sanno che questo sistema è insostenibile. Durante, e subito dopo, la crisi finanziaria e delle materie prime del 2007-2008, c'è stato un momento in cui i politici dei Paesi ricchi hanno preso sul serio la politica alimentare globale. Cinque anni dopo, tutto è tornato alla normalità.

Si dice che il problema sia in Africa, non in Europa e non in Nord America, che possa essere risolto dalla tecnologia. Il discorso politico dominante è nuovamente "produzionista": i problemi alimentari saranno risolti da un aumento della produzione. È proprio questo approccio politico che voglio mettere in discussione. Poniamo domande diverse: quale forma avrebbe un sistema alimentare se fosse studiato per la salute pubblica? E per l'ambiente, per la giustizia distributiva, per l'educazione civica alimentare?

A quali condizioni sarebbe possibile?

Il mio suggerimento è che si consideri come obiettivo chiaro e semplice l'alimentazione che deriva da sistemi alimentari sostenibili. E le implicazioni di questo nuovo traguardo del ventunesimo secolo sono immense.

For decades, there has been mounting evidence that the food system is in trouble.

Policy-makers, however, have responded to these difficulties with weak solutions: more information, better education, minor changes here and there. This is a partial, piecemeal policy reform. The challenge remains: how can we achieve a food policy which addresses the failings of the past and is fit for the future?

We should not forget that the 20th century food revolution has increased food supply, lowered prices, fed increasingly urbanised populations.

Yet this apparent success is now in serious trouble. There is a mismatch of physiology, food supply, health, and ecosystems. Whether we look at health, or the environment, or culture, or economics or social justice, the food system cannot be given the 'all clear' verdict.

The case for change is strong. Many of us know the food system is unsustainable. In and immediately after the 2007-08 financial and commodity crisis, there was a period when policy leaders in the rich world took global food policy more seriously. Five years later, normality has returned.

The problem is said to be in Africa, not Europe, not North America. It can be resolved by technology, they say. The dominant policy discourse is again 'productionist'; food problems will be resolved by raising food output. I want to question this policy approach. We ask different questions. What would a food system look like if it were designed for public health AND environment AND distributional justice AND food citizenship? Under what conditions would this be possible? I will propose that the simple goal is sustainable diets from sustainable food systems. The implications of this new 21st century goal are immense.



FERMARE IL DILAGARE DELL'OBESITÀ

.....

STOPPING THE SPREAD OF OBESITY

«La radice del problema è uno squilibrio globale di benessere e risorse in cui alcuni popoli consumano fino ad ammalarsi mentre altri sopravvivono appena, o non sopravvivono»

(Protocollo di Milano)

“The root of this problem is a global imbalance of wealth and resources wherein some populations consume themselves sick while others barely or do not survive”

(Milan Protocol)

Camillo Ricordi

«L'età media della popolazione mondiale si alza, ma sono i giovani a dare i segnali più preoccupanti sul tema dell'alimentazione. Un giovane obeso sarà più facilmente un adulto obeso e una giovane generazione obesa o ammalata – aumentando e invecchiando la popolazione – graverà a lungo sulla sanità pubblica. È impellente modificare quelle abitudini alimentari che, prese nell'adolescenza, possono protrarsi durante l'età adulta, portando conseguenze irrimediabili. Industria, media, scuole, famiglie, istituzioni: l'impegno dev'essere diffuso e concreto».

Camillo Ricordi

“The average age of the world population is rising, but it is the young people who are sending the most worrisome signals on the theme of food. A young obese person is more likely to be an obese adult, and a young generation that is obese or ill – increasing and aging the population – will be a burden to the public health system for a long time. Changing those eating habits learned in adolescence which can last throughout adulthood, thus bringing about irreparable consequences, is an extremely urgent matter. The industry, the media, schools, families, and institutions: the commitment has to be widespread and concrete.”

L'ECONOMIA DELLA SCELTA ALIMENTARE

Adam Drewnowski

Nei Paesi poveri, sono i ricchi a essere obesi; nei paesi ricchi è più probabile che lo siano i poveri. Negli Stati Uniti e nell'Unione europea diete di bassa qualità e alti tassi di obesità sono collegati a scarso reddito e istruzione. Questo gradiente sociale della qualità di dieta, peso corporeo e salute può essere spiegato, in parte, dal prezzo del cibo e delle diete.

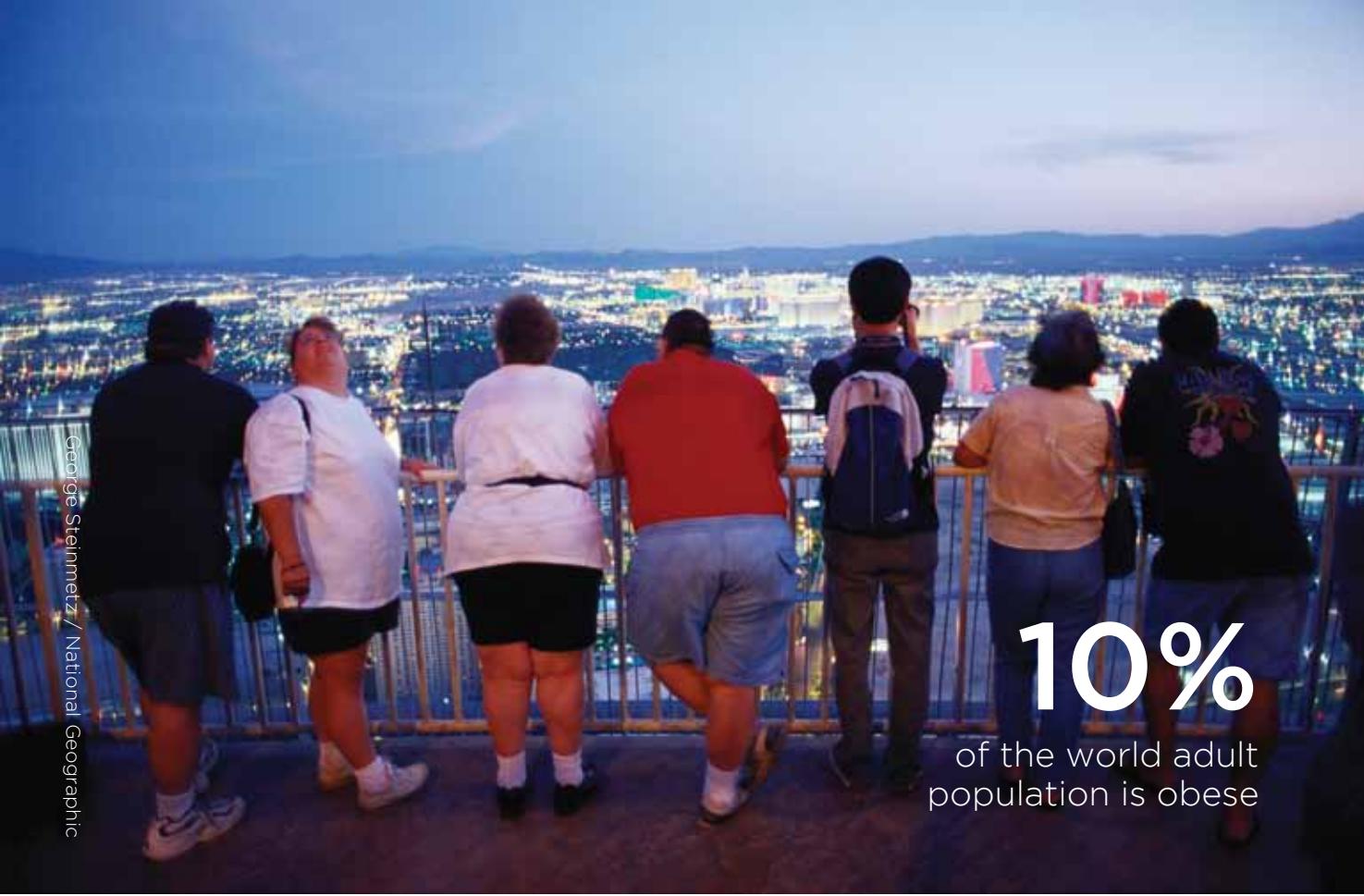
Gli studi sul costo delle diete sane hanno fatto uso

THE ECONOMICS OF FOOD CHOICE

Adam Drewnowski

In poor countries, it is the rich who are obese; in rich countries it is more likely to be the poor. In the US and in the EU, lower diet quality and higher obesity rates are linked to lower education and incomes. This social gradient in diet quality, body weights, and health may be explained – in part – by food prices and by diet cost.

Studies on the cost of healthy diets made use of nutrient profiling models to create new metrics of



10%

of the world adult population is obese

di modelli di analisi dei nutrienti per creare nuove misurazioni di nutrienti per caloria e per unità di costo. Le calorie vuote di scarso valore nutritivo erano più economiche se paragonate a opzioni più sane e avevano più probabilità di essere comperate da famiglie a basso reddito. Obesità e fame nasosta possono coesistere proprio perché le diete più economiche sono ricche di calorie ma povere dei nutrienti di base.

Questi progressi nell'economia della nutrizione ci permettono di chiedere: le persone possono mangiare meglio e spendere meno? Essere in grado di creare schemi alimentari sani con un budget limitato è un esempio di resilienza contro le avversità. L'economia dell'alimentazione può fermare l'obesità aiutandoci a identificare quei cibi e quegli schemi che sono ricchi di nutrienti, accessibili e invitanti. Quali sono le diete più sostenibile che prevengono l'obesità? Secondo la definizione, le diete sostenibili sono buone per le persone e per il Pianeta, risparmiano sulle risorse naturali: terra, acqua ed energia.

nutrients per calorie and nutrients per unit cost. Empty calories of minimal nutritional value were cheaper as compared to many healthier options and were more likely to be purchased by lower-income families.

Obesity and hidden hunger can co-exist, since the lowest cost diets can provide ample calories but lack essential nutrients.

These advances in nutrition economics allow us to ask whether people can eat better for less? Being able to create affordable, healthy food patterns on limited budgets is an example of nutrition resilience in the face of adversity. Nutrition economics can halt obesity by helping us identify foods and food patterns that are nutrient-rich, affordable, and appealing.

What are the most sustainable diets for obesity prevention? By definition, sustainable diets are those that are good for both people and the planet, sparing of the planet's natural resources: land, water and energy. That means that the environ-



Questo vuol dire che l'impatto ambientale dell'agricoltura ha bisogno di essere misurato rispetto al valore nutritivo degli alimenti. La convergenza dell'agricoltura e dell'alimentazione è essenziale per la prevenzione dell'obesità e per la salute pubblica globale.

mental impact of agriculture needs to be measured against the foods' nutritional value. The convergence of agriculture and nutrition is essential for obesity prevention and global public health.

KROGER CONTRO L'OBESITÀ

Lynn Marmer

Kroger è il sesto datore di lavoro negli Stati Uniti, con più di 375.000 dipendenti. La società è la quinta maggiore catena di supermercati al mondo, al servizio di milioni di clienti ogni settimana. Abbiamo tre gruppi di persone con cui collaboriamo per migliorare la salute e ridurre l'obesità: i nostri clienti, i dipendenti, e le organizzazioni sociali impegnate a distribuire alimenti agli indigenti. Per i clienti, i nostri brand aziendali forniscono facile accesso a importanti informazioni nutrizionali che li aiutano a fare scelte consapevoli. Per le organizzazioni civiche e sociali abbiamo creato un programma innovativo che salvasse dai nostri magazzini prodotti alimentari freschi non vendibili, donandoli ai banchi alimentari per gli indigenti, migliorando così l'alimentazione di persone con mezzi limitati e riducendo lo spreco di cibo.

KROGER AGAINST OBESITY

Lynn Marmer

Kroger is the 6th largest employer in the US, with more than 375,000 employees. The company is the 5th largest retailer in the world, serving millions of customers each week.

We have three groups of people that we partner with to improve health and decrease obesity: our Customers, Employees, and community organizations devoted to feeding the hungry.

For Customers, our corporate brands provide easy to access important nutritional information to help inform their choices.

For Civil Society organizations, we have created an innovative program that rescues unsaleable fresh food from our stores and donates it to food banks that feed the hungry, improving the diets of those with limited financial means and also reducing food waste.

Noi abbiamo a cuore la salute e il benessere dei nostri dipendenti. Per quasi un decennio abbiamo scelto un approccio tripartito a favore della salute dei dipendenti: informazione, incentivi e impegno. La loro salute è migliorata e siamo in grado di provarlo.

We care about the health and well-being of our employees; for nearly a decade we have taken a three part approach to employee health: information, incentives and engagement.

Our employees are becoming healthier and we have the data to prove it.

FERMARE L'OBESITÀ

Franco Sassi

Mettere fine all'aumento di obesità e diabete entro il 2025 è uno dei nove obiettivi del NCD Monitoring Framework adottato nel 2013 dalla 66^o Assemblea mondiale della sanità. Nonostante non sia uno degli obiettivi più ambiziosi, il suo raggiungimento è impegnativo, visti gli scarsi progressi fatti dai Paesi negli ultimi anni. Il livello di sovrappeso e obesità dagli anni Ottanta è aumentato drammaticamente in tutto il mondo, in Paesi di ogni livello di reddito. Alcuni sono stati più colpiti di altri, alcuni hanno visto rallentare la crescita negli ultimi anni, ma nessuno è riuscito a fermare questa diffusione. Esistono interventi efficaci per migliorare la qualità della dieta e aumentare l'attività fisica, ma i governi non li hanno adottati in modo strategico. Oggi osserviamo una polarizzazione degli approcci, con una parte dei Paesi che preferiscono un ampio uso di regole e misure fiscali, mentre altri un approccio multi-stakeholder con iniziative capeggiate da industrie volontarie verso gli obiettivi stabiliti.

L'OCSE e l'OMS hanno intrapreso insieme un ampio lavoro sulle possibili risposte politiche al problema dell'obesità e alle conseguenze che comporta. Abbiamo dimostrato che un pacchetto efficace di politiche che includa misure regolamentari e fiscali, campagne di promozione della salute nelle scuole e nei media e supporto medico, nei Paesi che hanno un sistema sanitario più forte, ha il potenziale di offrire vantaggi significativi in termini di salute e longevità e di tagli della spesa in Paesi a tutti i livelli di reddito. Queste politiche sono economicamente sostenibili a medio e lungo termine e crerebbero probabilmente nuovi stimoli e opportunità. I governi devono affrontare questi problemi attraverso politiche alimentari efficaci e coerenti, nonché politiche per incentivare l'attività fisica, senza farsi distrarre dalla paura infondata che politiche come queste possano ostacolare la crescita economica e l'occupazione.

HALTING OBESITY

Franco Sassi

Halting the rise in obesity and diabetes by 2025 is one of 9 global targets in the NCD Monitoring Framework adopted by the 66th World Health Assembly in 2013. While this is not one of the most ambitious targets, its pursuit is challenging, given the limited progress made by countries in recent years. A tide of overweight and obesity has been rising dramatically since the 1980s in all parts of the world, in countries at all levels of income. Some countries have been more affected than others, some have seen a slower growth of obesity in the past few years, but none has managed to stop its spread.

Effective interventions exist to improve the quality of people's diets and increase their physical activity, but governments have adopted these haphazardly. At present, we are observing a polarisation of approaches, with a number of countries opting for a wider use of regulation and fiscal measures, while others have adopted multi-stakeholder approaches with voluntary industry-led initiatives towards negotiated targets.

The OECD and WHO have jointly undertaken extensive work on possible policy responses to the obesity problem and their expected impacts. We have shown that a package of effective policies including regulatory and fiscal measures, as well as health promotion campaigns in schools and through the mass media, and physician support in countries that have a stronger health care system, have the potential to deliver significant gains in health and longevity, and cut health care expenditures, in countries at all levels of income. These policies would be economically sustainable in the medium and long term, and would likely create new economic stimuli and opportunities. Governments must address these issues through effective and coherent food policies, as well as policies to incentivise physical activity, without being distracted by unfounded fears that such policies may hinder economic growth and employment.

PROMUOVERE UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

PROMOTING A SUSTAINABLE AGRICULTURE

«L'agricoltura sostenibile è: generare prodotti agricoli sicuri, sani e di qualità elevata in modo sostenibile per l'economia, l'ambiente e la società, proteggendo le risorse, mitigando il cambiamento climatico, migliorando le condizioni sociali ed economiche dei produttori e delle comunità locali e salvaguardando il benessere animale»

(Protocollo di Milano)

Gabriele Riccardi

«La salute umana, così connessa alla nostra alimentazione, e quindi ai cibi che scegliamo di consumare quotidianamente, non può essere slegata da quella del Pianeta in cui viviamo. Perché da entrambe dipende la nostra sopravvivenza. Un'alimentazione scorretta, infatti, oltre a rendere più fragile la nostra presenza su questo Pianeta, sottopone le risorse che in esso si trovano a uno stress esagerato e irresponsabile. È importante che la dieta sostenibile sia studiata a livello globale, per capire se esiste un modello valido per tutti o se, a seconda del Paese, delle sue tradizioni e del suo sviluppo economico sia necessario studiarne di nuovi».

LA DOMANDA DA NOVE MILIARDI

Marie Haga

Se falliamo nell'accesso al cibo, falliamo con la salute, l'educazione e lo sviluppo economico. In altre parole: falliamo in tutto. La domanda da nove miliardi è come nutrire una popolazione in crescita nel bel mezzo del tempo matto che stiamo vivendo in tutto il mondo. È difficile capire come sfamare il mondo con cibi sempre più nutrienti, a meno che non si torni alle fondamenta dell'agricoltura: la diversità delle colture. Non è sufficiente ma è un prerequisito per l'accesso al cibo. Dobbiamo preservare la biodiversità delle colture per assicurare delle alternative alle generazioni

“Sustainable agriculture means the efficient production of safe, healthy and high quality agricultural products, in a way that is environmentally, economically and socially sustainable, by protecting resources and mitigating climate change, by improving the social conditions of farmers and local communities, and by safeguarding animal welfare”

(Milan Protocol)

Gabriele Riccardi

“Human health, so strongly connected to our diet, and therefore to the foods we choose to consume daily, cannot be divorced from the health of the planet on which we live. Because our survival depends on both. Poor nutrition, in addition to making our presence on this planet more fragile, puts a strain on its resources, subjecting them to exaggerated and irresponsible stress. It is important that a sustainable diet be studied at the global level, to understand if there is one valid model for all or if, depending on the country, its traditions, and its economic development, it is necessary to new ones.”

THE 9 BILLION QUESTION

Marie Haga

If we fail on food security, we fail on health, education and economic development – in other words we fail on everything. The 9 billion dollar question is how to feed a growing population in the midst of the crazy weather we are experiencing all over the world. It is hard to see how we can feed the world with more and more nutritious food unless we go back to the building blocks of agriculture – the diversity of crops. Crop diversity does not suffice, but it is a prerequisite for food security. We need to conserve the biodiversity of crops to



Alessandro Gondolfi / National Geographic

future; e abbiamo bisogno di mettere la varietà di colture a disposizione di allevatori, agricoltori e scienziati per poter rendere le colture pronte al clima. Così come le nuove tecnologie e i big data trasformano le nostre vite, i “masticatori di dati” hanno il potenziale per aiutare il modo in cui alleviamo – in particolare per ridurre il ciclo di allevamento e per fare sì che le piante si adattino più velocemente ai cambiamenti ambientali. Si tratta di un altro prerequisito per la sicurezza alimentare. Conservare la diversità delle colture è fattibile e poco costoso: sappiamo come farlo, non è necessaria alcuna scienza missilistica. Non c’è alcuna ragione per cui non dovremmo assicurare uno dei beni comuni globali più importanti per noi stessi e per le generazioni future. Se non mettiamo le mani avanti e permettiamo che la diversità della maggior parte delle piante edibili scompaia, lasciamo consapevolmente i nostri figli con meno opzioni: chi farebbe una cosa del genere?

SFIDE FUTURE PER L'ALIMENTAZIONE GLOBALE

Philip Lymbery

Viviamo in un mondo di illusioni, in cui la salute dell'economia fa affidamento su una crescita infinita su un Pianeta finito; in cui i nostri attuali stili di vita pesano così tanto sulle risorse che non sarebbe sufficiente un Pianeta e mezzo per soddisfarle; e in cui ap-

ensure choice for all future generations – and we need to make crop diversity available to breeders, farmers and scientists today in order to make crops climate ready. Just as new technology and big data are transforming our lives in everything, from the way we communicate, to personalized medicine and traffic surveillance, geeky data crunchers have the potential to help revolutionize our way of breeding – more specifically to reduce breeding cycles and adapt plants faster to changing environments. This is another prerequisite for food security. Conserving crop diversity is doable – we know how to do it, it is not rocket science – and it is inexpensive. There is no reason why we should not ensure one of our most important global common goods for ourselves and all generations to come. If we pull up the ladder and allow diversity of the major food plants to die, we are consciously leaving our children with fewer options. Who would want to do that?

FUTURE CHALLENGES FOR GLOBAL NUTRITION

Philip Lymbery

We live in a world of illusion where the health of the economy relies on infinite growth in a finite world; where our current lifestyle draws down on nature's resources to such an extent that one and a half planets are needed to sustain it; and where



parentemente il cibo economico ha un costo elevato per la nostra salute, l'ambiente e il benessere animale. Viviamo in un mondo di illusioni dove le politiche alimentari restano incastrate in un'abitudine, sono ossessionate da produrre di più, nonostante ci sia cibo in abbondanza per nutrire tutti, oggi e nel prossimo futuro. Il problema è che ne spreciamo troppo; un quarto del cibo del mondo è destinato a nutrire gli animali da allevamento. Un altro quarto è sprecato in quello che permettiamo che venga lasciato marcire e buttato via, compresa, ogni anno nella sola Unione europea, carne equivalente a due miliardi di polli.

Viviamo in un mondo di illusioni in cui pochi capiscono che in realtà paghiamo i cibi cosiddetti "economici" almeno il triplo: prima alle casse del supermercato, poi con le tasse – per i dieci miliardi di euro dati in sussidio alle produzioni familiari –, e per ultimo nei costi di bonifica del nostro sistema sanitario dalle diete povere e dell'ambiente dall'inquinamento.

Questo documento chiede un cambiamento nel modo in cui guardiamo al sistema alimentare, chiede di focalizzarci sul compito di alimentare le persone e non sullo stanco sistema del XX secolo di quanto produrre per ettarlo a prescindere da quanto si sprezza. Questo cambiamento nel modo di pensare porta a una prospettiva diversa sull'efficienza della produzione.

Che cosa può esserci di efficiente nel creare una competizione sul cibo tra persone e animali? Eppure, nel mondo, cibo commestibile per 4 miliardi di persone è destinato ad alimentare animali negli allevamenti

apparently cheap food comes at great cost to our health, the environment and animal welfare.

We live in a world of illusion where food policy remains stuck in a rut, obsessed with producing more when there is already more than enough to feed everyone today as well as the foreseeable future. The trouble is we waste so much of it; a quarter of the world's food is wasted in feeding human-edible crops to industrially reared animals.

Another quarter is wasted through what we allow to rot or throw away, including the meat equivalent of 2 billion chickens every year in the European Union alone.

We live in a world of illusion where few realise that we actually pay for so-called cheap food three times over: once at the check-out; then again through our taxes for the tens of billions of Euros spent on subsidising production-led farming; and a third time in the clean-up costs to our health service from poor diets and for the environment in dealing with pollution.

This paper calls for a change in the way we look at the food system; to focus on the job of feeding people rather than the tired twentieth century metric of output per hectare regardless of how much gets wasted. This shift in thinking brings a different perspective on the 'efficiency' of production.

What can be 'efficient' for example in setting up a competition between people and animals for food? Yet globally, four billion people's worth of human-

industriali. Questo documento chiede di porre fine a questa competizione, lasciando gli animali da fattoria nelle fattorie invece che nelle industrie, dove pascoli, terre marginali, boschi e così via possono essere utilizzati per produrre carne, latte e uova che contribuiscono a riempire il paniere globale piuttosto che a vuotarlo.

Se ci concentriamo sul compito di alimentare le persone in modo sostenibile, possiamo passare dall'illusione del cibo economico con un grande costo ambientale e sociale a una più focalizzata su fornire cibo decoroso a tutti per sempre.

edible crops is fed to industrially reared animals. This paper calls for an end to this competition by keeping farmed animals on the farm rather than the factory, where pasture, marginal lands, woodlands and so forth can be used to produce meat, milk and eggs in ways that contribute to the global food basket rather than taking away.

By focusing on the task of feeding people sustainably, we can overcome the current illusion of 'cheap' food at great environmental and societal cost, to one where the reality is very much centred on providing decent food for everyone forever.

COSTRUIRE UN'AGRICOLTURA PIÙ SOSTENIBILE IN EUROPA

David Baldock

L'Europa ha una grande dotazione di risorse per l'agricoltura che deve mantenere in modo sostenibile. Queste includono un'immensa varietà di suoli e sistemi di produzione, così come infrastrutture ben sviluppate, una vasta gamma e una profondità di competenze, e un'agricoltura e un sistema cibo dinamici. Esiste un supporto finanziario sostanziale, attraverso la Politica Agricola Comune (PAC) e altre misure. Tuttavia la sostenibilità è stata minacciata da molte direzioni diverse. Come la perdita di terreno agricolo, la diminuzione di contenuto organico e funzionalità nel suolo, l'eccessivo affidamento a sistemi che sfruttano il terreno, la specializzazione e la semplificazione della produzione e l'accantonamento di molti sistemi e conoscenze tradizionali meno intensive e più favorevoli all'ambiente. Allo stesso tempo lo spreco del sistema alimentare rimane incredibilmente alto e la dieta degli europei è lontana da quella che raccomandano i nutrizionisti. Le priorità future dovranno includere: una produzione del cibo più attenta a conservare le risorse, inclusa la terra, il suolo, l'acqua, le conoscenze; il miglioramento dell'efficienza delle risorse con meno ricorso allo sfruttamento; incoraggiare l'innovazione e diffondere le buone pratiche; allineare le politiche bioenergetiche europee agli obiettivi di sostenibilità ridurre la domanda europea al sistema cibo mondiale; aumentare il supporto all'agricoltura sostenibile in Europa e nel mondo in via di sviluppo; ridurre il food waste da circa 140 milioni di tonnellate all'anno e affrontare i problemi del consumo; aumentare nel tempo le rese affidandosi a un approccio al alta intensità di conoscenza.

BUILDING A MORE SUSTAINABLE AGRICULTURE IN EUROPE

David Baldock

Europe has a rich endowment of resources for agriculture to be maintained on a sustainable basis. These include a wide variety of soils and production systems, a well developed infrastructure, a range and depth of skills and a dynamic agriculture and food system. There is substantial financial support, through the Common Agricultural Policy (CAP) and other measures. Yet sustainability is being threatened from several different directions. These include the loss of agricultural land, diminished soil organic content and functionality, overreliance on high input systems, increasing specialisation and simplification of production and the marginalisation of many environmentally valuable less intensive systems and traditional skills. At the same time wastage in the food system remains disturbingly high and the European diet is far from what nutritionists recommend.

Future priorities should include: more actively conserving food production resources including land, soil, water, skills; improving resource efficiency with reduced reliance on purchased inputs; fostering innovation and the spread of best practice, aligning EU bioenergy policies with sustainability goals; reducing EU demands on the world food system; increase support for sustainable agriculture in the EU and developing world; reducing food waste from circa 140 million tones p.a and addressing consumption issues; increasing yields over time sustainably using knowledge intensive approaches; locate agriculture within a circular bioeconomy making appropriate use of residues and wastes.

METTERE FINE ALLO SPRECO

.....

PUT AN END TO FOOD WASTE

«Dobbiamo dare priorità a politiche che abbiamo come obiettivo la riduzione dello spreco di cibo, rivolgendoci alle cause del fenomeno e seguendo una gerarchia di utilizzo del cibo; perché tenere traccia della natura delle perdite alimentari è essenziale per eliminare la fame nel mondo»

(Protocollo di Milano)

“We must give priority to policies that aim to reduce food waste by addressing the causes of the phenomenon and follow a hierarchy for the use of food, since keeping track of the nature of food loss and waste is essential to eliminating hunger globally”

(Milan Protocol)

Barbara Buchner

«Per ridurre drasticamente, se non eliminare del tutto, un fenomeno come quello del food waste sono molte le pratiche che bisogna mettere in atto. Innanzitutto si deve definire chiaramente cosa significa sprecare il cibo, food losses, food waste: sprechi o perdite? Definire gli uni e gli altri aiuta a conoscerne meglio caratteristiche e possibili soluzioni, a quantificarle e ad analizzarne le cause. Alcune sono già state identificate, altre sono ancora da esplorare, ed è per questo che la filiera agroalimentare va ancora, in ogni sua fase, osservata e compresa: per poterla correggere».

“There are many practices that need to be enacted in order to drastically reduce, if not eliminate, a global phenomenon as entrenched as that of food wastage. First of all we need a clear definition of what wasting food means. Food losses, food waste: wastage or loss? Defining the one and the other helps to better know their features and possible solutions, and to quantify and analyse their causes. Some have already been identified, others have yet to be explored, and it is for this reason that all the phases of the food supply chain still need to be observed and understood so as to be able to correct it.”

MENO SPRECO, OVUNQUE

Jonathan Bloom

Lo spreco alimentare è un aspetto particolarmente irritante del nostro sistema alimentare difettoso. La giustapposizione di fame e spreco di cibo su questo Pianeta è un affronto alla decenza umana. Lo spreco è ancora più sconvolgente se si tiene conto dell'impatto ambientale dell'agricoltura moderna. Sperperare un terzo delle calorie disponibili quando quasi un miliardo di persone non ha abbastanza cibo per nutrirsi è eticamente ed ecologicamente insostenibile. Vi è un consenso quasi universale sulla dimensione del problema del food waste, ma manca quello

LESS WASTE, EVERYWHERE

Jonathan Bloom

Food waste is a particularly galling facet of our broken food system. The juxtaposition of hunger and food waste on this planet is an affront to human decency. Food wastage is even more appalling when you consider the environmental impact of modern agriculture. Squandering one-third of available calories while nearly one billion people don't get enough food to eat is ethically and ecologically unsustainable.

There is near universal agreement on the scale of the food waste problem, but we lack consensus on





sulle urgenze e le soluzioni migliori del problema. Il Protocollo di Milano affronterà il problema dello spreco invitando il mondo ad agire per ridurrolo. La domanda resta “come?”. In quale direzione dobbiamo fare pressioni per un’azione contro lo spreco e dove, come società, si dovrebbe agire? La risposta è semplice: ovunque.

L’attivismo e le azioni contro lo spreco sono necessarie in ogni fase del sistema cibo: dal campo alla tavola. Vi è un forte bisogno di riforma ai due poli, ovvero quello delle perdite che si verificano durante la produzione agricola e quello degli scarti domestici, il che richiede un aumento sia di riforme politiche sia di coscienza sociale. Visto che uno non esclude l’altro, auspicabilmente, l’azione dei governi sullo spreco di cibo suggerirà cambiamenti sociali, e viceversa. Quando parliamo di spreco alimentare dovremmo enfatizzare tre elementi in particolare: riduzione, alimentazione e gioventù. Prima di tutto, dato l’impatto ambientale della produzione, ridurre lo spreco di cibo è di fondamentale importanza. Secondo, data la quantità di cibo in eccesso disponibile e la prevalenza di malattie legate all’alimentazione, dovremmo concentrarci anche su come redistribu-

the problem’s urgency and the best solutions. The Milan Protocol will address the former, urging the world to take action to reduce food waste. The question remains: how?

Where shall we push for action on food waste and where shall we, as societies, act? The short answer is: everywhere.

Activism and active food waste are essential at all levels of the food system – from farm to fork. There is a strong need for reform at the two poles – farm level losses and household waste. This begs for both increased policy reform and social consciousness.

Those are not mutually exclusive, and hopefully government action on food waste will prompt social change, and vice versa.

As we address food waste, we must focus on three particular points of emphasis: reduction, nutrition and youth.

First, given the environmental impact of our production, reducing waste is of paramount importance. Second, given the quantity of excess food available and the prevalence of diet-related health problems, we must focus on redistributing

ire i cibi sani, che sono spesso anche quelli più locali. Terzo, l'unico modo per sconfiggere davvero lo spreco alimentare è insegnare ai bambini che sprecare è inaccettabile attraverso l'intervento e l'azione scolastica. Il beneficio di questo approccio sarà che i bambini porteranno il messaggio a casa, modificando i comportamenti dei genitori.

only the healthiest foods, which are often the most local, too. Third, the only way to truly end food waste is to teach children that wasting food is unacceptable. This can be accomplished through intervention and action at school level. As a bonus, children will bring this message home, reforming parents' behaviour.

L'ESEMPIO DEL REGNO UNITO

Mark Little

Diciotto mesi fa abbiamo annunciato la nostra intenzione di prendere le redini della lotta al food waste. Rappresentando uno dei più grandi rivenditori di cibo del mondo, abbiamo pensato che fosse sbagliato che così tanto cibo a livello globale venisse sprecato – secondo le Nazioni Unite si parla di un terzo del cibo prodotto all'anno – non solo per le conseguenze sulle risorse e sull'ambiente, ma anche per il costo che comporta al mondo, l'equivalente di circa 466 miliardi di sterline all'anno.

E peggio ancora, uno dei luoghi in cui si spreca di più sono le nostre case. Sappiamo per esempio che lo spreco di cibo nel Regno Unito costa alle famiglie circa 700 sterline all'anno (come un cliente ci ha detto: "quanto una vacanza di famiglia"). Vogliamo fare sì che sia più facile per tutti ridurre lo spreco – clienti, colleghi e fornitori – e crediamo che sia nostra responsabilità come retailer globali prenderne le redini. Nel 2013 siamo diventati il primo retailer britannico a pubblicare i dati dello spreco delle nostre operazioni. Inoltre abbiamo sviluppato dei profili che tracciano lo spreco, dal campo alla tavola, di 25 tra i nostri prodotti più popolari. Abbiamo utilizzato questo approccio di racconto per affrontare i punti cardine dello spreco.

Per esempio, lavorando in collaborazione con i nostri fornitori di banane, ci siamo assicurati che nessuna parte commestibile del raccolto fosse sprecata, utilizzando le banane più piccole o con una forma insolita per le nostre gamme Everyday Value e Goodness.

Per aiutare i nostri clienti, abbiamo ridisegnato i packaging di alcune linee di prodotti chiave inclu-

700 £/year

.....
Food waste in the
UK is costing families
as much as a holiday

THE EXAMPLE OF THE UNITED KINGDOM

Mark Little

Eighteen months ago we announced our ambition to lead in reducing global food waste. As one of the world's largest food retailers, we thought it was wrong that so much of the world's food is being wasted – according to the UN, up to a third of the world's food each year.

Not only is this putting massive pressure on our resources and the environment, but it also costs the world a vast amount of money – the equivalent of around £466 billion annually. Worse still, one of the biggest areas of waste is our own homes. For example, we know that food waste in the UK is costing families around £700 every year. As one customer told us, "That's the cost of a family holiday".

We want to make it easier for everyone to reduce food waste – customers, colleagues and suppliers – and we believe that it's our responsibility as a global retailer to take a lead.

We started by understanding exactly where and why food waste is happening. In 2013 we became the first UK retailer to publish waste data for our own operations.

In addition we have developed farm-to-fork food waste profiles for over 25 of our most popular food products.

We have used this novel insight to tackle the waste hot spots.

For example we have worked in partnership with our banana suppliers to ensure no edible part of the banana crop is wasted with smaller and unusually shaped bananas used in our Everyday Value and Goodness ranges.

To help customers reduce waste in their homes we have redesigned our packaging on key produce lines to include food waste tips.

These tips are drawn from the UK's Waste Reduc-

dendo consigli per contenere lo spreco alimentare domestico. Sappiamo anche che alcuni clienti si sono preoccupati che alcune promozioni possano incoraggiare lo spreco: per questo abbiamo messo fine a promozioni come “paghi uno prendi due” sulla frutta e la verdura creando invece offerte multi-prodotto, che spaziano in una vasta gamma di alimenti e di riduzioni di prezzo.

AMA IL CIBO, ODIA LO SPRECO

Richard Swannell

Tra il 2007 e il 2012, nel Regno Unito la parte evitabile di sprechi alimentari domestici è scesa del 21%, facendo risparmiare ai consumatori britannici 13 miliardi di sterline. È stato il risultato del lavoro di WRAP e dei suoi partner attraverso il programma Love Food, Hate Waste e del supporto dato alle industrie alimentari per innovare prodotti, packaging ed etichette. Durante la seconda fase, 2010-2012, del Coutard Commitment (l'accordo per ridurre gli sprechi nel Regno Unito), lo spreco di prodotti e di imballaggi nella fornitura alimentare è stato ridotto del 7,4%. Ora, nella terza fase, 52 rivenditori e produttori di cibo stanno lavorando insieme a WRAP per contribuire con un impatto cumulativo di 2,29 milioni di tonnellate di CO₂ entro il 2015. Il successo britannico nel contrastare lo spreco di cibo si basa su prove solide e sul lavoro congiunto attraverso attività di comunicazione e accordi volontari. Questa esperienza acquisita è oggi utilizzata per fornire informazioni ai progetti che nascono al di fuori del Regno Unito.

Attraverso il progetto EU FISIONS, WRAP supporta la ricerca per sviluppare consistenti metodi di quantificazione, suggerisce cambiamenti politici a livello europeo e sviluppa partnership per testare l'impatto delle innovazioni sociali per ridurre lo spreco di cibo; WRAP guida il programma Food Loss and Waste Protocol del World Resources Institute, e ha lavorato in collaborazione con l'UNEP e la FAO per produrre un documento guida di prevenzione allo spreco alimentare. Primo nel suo genere, questo strumento fornisce passi chiari e comprensibili affinché il settore pubblico e quello privato elaborino strategie, programmi e attività per prevenire e ridurre lo spreco di cibo e bevande, con conseguenti risparmi economici, riduzioni sull'impatto ambientale e un maggior accesso al cibo.

tion Action Programme (WRAP) Love Food, Hate Waste programme. We know that customers have been concerned that some marketing promotions can encourage more food waste. As a result we have stopped running “Buy One, Get One Free” promotions in fruit and vegetables and instead have been focusing on multi-buy offers which span a broad range of products and targeted price reductions.

LOVE FOOD, HATE WASTE

Richard Swannell

Between 2007-12, the avoidable fraction of UK household food waste fell by 21%, saving UK consumers almost £13 billion.

This has been as a result of work by WRAP and its partners to deliver the Love Food Hate Waste programme and support the food industry to innovate in products, packaging and labelling.

During the second phase of the UK Courtauld Commitment (2010-12), product and packaging waste in the grocery supply chain was reduced by 7.4%. Now in its third phase, 52 leading retailers and food manufacturers are working with WRAP to deliver cumulative impacts of 2.9 million tonnes of CO₂ by 2015.

The UK's success in tackling food waste is based on robust evidence and partnership working through communications activities and voluntary agreements.

This expertise is now being used to inform projects outside the UK.

Through EU FUSIONS, WRAP is supporting work to develop consistent quantification methods, make recommendations for EU-level policy changes and develop partnerships to test the impact of social innovation to reduce food waste; WRAP is leading the downstream group of the World Resources Institute Food Loss and Waste Protocol; and has worked in collaboration with UNEP and the FAO to produce a food waste prevention guidance document.

This first of its kind tool provides clear and comprehensive steps for public and private sectors to develop strategies, programmes and activities to prevent and reduce food and drink waste, resulting in associated financial savings, reductions in environmental impacts and increased food and nutrition security.

END FOOD LOSSES AND WASTE: A ROADMAP



HOW MUCH

Do we have an effective index to measure food waste?



WHY

What are the causes of food waste?



WHO

Who holds the biggest responsibility?



HOW

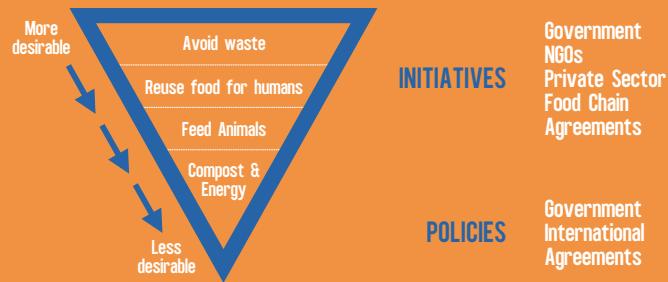
How are food waste and losses disposed of?



IMPACTS

What are the main environmental, economic, and social impacts?

HIERARCHY OF FOOD WASTE PREVENTION



IT'S TIME TO ACT NOW! DISCOVER MORE AND SUPPORT OUR INITIATIVE.

MILANPROTOCOL.COM + BARILLA CENTER FOOD & NUTRITION



#milanprotocol

Source: Elaboration based on 18 July 2014, Milan Protocol – Food Waste 2014 ©

MILANO CAPITALE MONDIALE DEL CIBO

CAPITALE DEL DIRITTO AL CIBO

Livia Pomodoro

Con il Milan Center for Food Law and Policy – istituito nel febbraio di quest’anno con protocollo di intesa siglato da Expo Milano 2015, Comune e Camera di Commercio di Milano, Regione Lombardia – è nato un presidio fondamentale dell’eredità che Expo 2015 lascerà al Paese: una legacy destinata a durare, fatta di conoscenza ed elaborazione su legislazione e politiche alimentari mondiali; un’infrastruttura informativa dedicata alla raccolta condivisa, alla catalogazione e archiviazione dei materiali legislativi così come di atti pubblici o pubblico-privati, nonché un luogo deputato alla ricerca per la migliore interpretazione delle direttive, dei regolamenti, delle convenzioni multilaterali e bilaterali già esistenti nella materia.

Ma nello stesso tempo anche un think-tank tematico, indipendente e super partes, capace di disegnare scenari evolutivi in un’area scientifica all’incrocio tra diritto, alimentazione, economia ed agricoltura affrontandone le criticità emergenti, confrontando le diverse soluzioni, offrendo alla politica, interna e internazionale, le idee e quel sapere del diritto che rappresenta il tessuto per scrivere le buone e nuove regole comuni. “Nutrire il Pianeta”, la sfida di Expo Milano 2015, deve secondo noi tradursi nell’impegno etico e politico di costruire il consenso delle nazioni per il riconoscimento del principio universale del diritto al cibo e al cibo garantito. Un tema tutt’altro che acquisito nel dibattito giuridico internazionale e ancora troppo poco frequentato dalle politiche nazionali e che noi ora vogliamo arricchisca di un nuovo decisivo contenuto il perimetro dei diritti umani. Mancava questo ancoraggio strutturato e strutturale capace di orientare in modo sistematico l’attività di normazione e la produzione di politiche in direzione di quella lettura condivisa del cibo garantito, come diritto umano, che noi auspichiamo. Il nostro Paese ha scritto pagine importanti, nel consesso multilaterale, e questa sfida si inscrive in una tradizione che ha saputo in più occasioni, e nel tempo, promuovere il diritto a fondamento dell’azione politica. E definisce, con le parole del diritto, la radice più profonda di Expo. Per questo la nostra idea è che attorno al Milan Center si sviluppi una rete di soggetti istituzionali e privati e che con il nostro coordinamento si creino le occasioni e le azioni che facciano di Milano la capitale mondiale dell’alimentazione. L’anima di Expo le sopravvive per costruire fin d’ora il ponte verso Dubai 2020.

FOOD RIGHT CAPITAL

Livia Pomodoro

With the Milan Center for Food Law and Policy – established in February this year with a memorandum of understanding signed by Expo Milano 2015, Milan City Council, the Milan Chamber of Commerce and Lombardy Regional Council – a fundamental monitor of the legacy that Expo 2015 will leave to Italy has come into being: it is a legacy that is destined to last, made up of knowledge and development of the legislation of global food policies; an infrastructure of information dedicated to the joint collection, cataloguing and archiving of legislative material as well as of public or public-private documents, as well as a place to find the best interpretation of the directives, of the regulations, of the multilateral and bilateral conventions already existing on the subject.

At the same time, it is also an independent and super partes thematic think-tank, capable of drawing evolutionary scenarios in a scientific area which stands at the crossroads of law, food, economy and agriculture, offering national and international politics the ideas and that knowledge of the law representing the fabric to write good and new common rules. In our opinion, “Feeding the planet”, the challenge of Expo Milano 2015, must be translated into an ethical and political commitment to build up the consensus of nations for the recognition of the universal principle of the right to food and to guaranteed food. This is a topic that is anything but acquired in the international legal debate and still too seldom approached by national policies; we now want the perimeter of human rights to be enriched by the new decisive content of this topic.

This structured and structural anchorage, capable of systematically orienting the activity of standardizing and the production of policies in the direction of that shared reading of guaranteed food, as a human right, that we strongly hope for, was absent. Italy has written important pages, in the multilateral assembly, and this challenge is part of a national tradition which on several occasions and over time has been able to promote the law as a basis for political action. And it defines, with the words of the law, the deepest root of Expo.

This is why our idea is that a network of institutional and private subjects develops around the Milan Center and that with our coordination, occasions and actions can be created to make Milan the world capital of food. The soul of Expo will survive it, starting to build from now the bridge to Dubai 2020.

URBAN FOOD POLICY PACT

Giuliano Pisapia

Nel cosiddetto “secolo urbano”, il secolo in cui le grandi metropoli del Pianeta indicheranno le linee dello sviluppo del mondo, saranno proprio le città a giocare un ruolo strategico per lo sviluppo di buone pratiche in tema di politiche alimentari e la loro diffusione. Nel mondo globalizzato e delle megalopoli, sempre più collegate in rete per costruire uno sviluppo sostenibile, le grandi rivoluzioni partono a livello locale. Il Comune di Milano e la Fondazione Cariplò hanno siglato lo scorso luglio un accordo per realizzare una Food Policy con orizzonte a cinque anni. Un progetto innovativo, quale strumento di supporto al governo della città per qualificare e rendere più sostenibile ed equa la città stessa, partendo dai temi legati all'alimentazione. Obiettivo è mettere a sistema le politiche che incrociano questi temi da diversi punti di vista: territorio, welfare, educazione, ambiente, benessere e relazioni internazionali.

Al contempo, da Maggio a Ottobre 2015, Milano ospiterà la prossima edizione dell'Esposizione Universale, dedicata al tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”, una grande opportunità per dibattere di temi legati alla nutrizione e la sostenibilità a livello globale. In questo quadro il Comune di Milano ha deciso di lavorare all'ambizioso progetto di motivare le altre grandi città del mondo a scambiarsi buone pratiche e a concentrarsi sul proprio sistema alimentare come metro di misura della propria sostenibilità, equità e vivibilità, lanciando il cosiddetto “Urban Food Policy Pact”.

L'obiettivo di questa iniziativa è di sostenere tutti i sindaci nel loro lavoro quotidiano per rendere le città più equilibrate sia in termini di nutrizione sia di emissioni di CO₂ a partire dai temi legati all'alimentazione. Al momento attuale (fine novembre 2014) più di 30 grandi città di diverse nazioni oltre che le organizzazioni internazionali più autorevoli sul tema hanno aderito ai gruppi di lavoro che elaborano il Patto e previsto la loro presenza alla cerimonia ufficiale di sottoscrizione che avverrà a Milano nel mese di Ottobre 2015. Il futuro apparterrà alle città più efficienti e lungimiranti: quelle che saranno capaci di rispondere alle nuove sfide e di perseguire percorsi innovativi di sviluppo. Dato il ruolo strategico svolto dalla nutrizione e della sostenibilità, una politica alimentare urbana “intelligente” è in perfetta sintonia con questo approccio.

URBAN FOOD POLICY PACT

Giuliano Pisapia

In the so-called “Urban Century”, major global cities are likely to outline the guidelines for global development and play a strategic role for the elaboration of good practices in terms of food policies and their dissemination. In the world of globalization and metropolises – increasingly connected within global networks to advocate sustainable development – great revolutions start locally. Notably, last July the Municipality of Milan and Fondazione Cariplò (a Milanese philanthropic foundation) sealed an agreement to put in place a Food Policy on a 5-year term. It is an innovative project, a tool to support the City Government in requalifying and making the City itself more sustainable and equitable, starting from food-related themes. The objective is to mainstream all policies touching on these issues from different perspectives: community, welfare, education, environment, well-being and international relations.

At the same time, from May to October 2015 Milan will host the next Universal Exposition under the theme Feeding the Planet, Energy for Life which will be an extraordinary opportunity to discuss topics related to nutrition and sustainability at a global level. In this framework Milan has chosen to pursue the ambitious dream of motivating other cities of the world to focus on their food systems, exchange best practices and start using their food policies as tools to measure their sustainability, equity and livability by launching what is now called the “Urban Food Policy Pact”. The objective of this initiative is to support all Mayors in their daily work to make their cities more resilient to both hunger and CO₂ emissions starting from all food-related themes. As of the end of November 2014, more than 30 cities from around the world and the most authoritative international organizations that deal with food have already joined the groups that will draft the Pact thus scheduled their presence in the official signing ceremony that will occur in October 2015 in Milan.

The future will belong to the most efficient and far-sighted cities, those who will respond to new challenges and pursue innovative paths of development. Due to the strategic role played by nutrition and sustainability, a smart urban food policy is a perfect way forward in this route.



LiveWell for LIFE

LiveWell for LIFE è un progetto pionieristico che introduce il concetto di dieta sana e sostenibile – una dieta che apporta benefici alla salute dei cittadini dell’Unione europea e che al contempo contribuisce alla riduzione delle emissioni di gas a effetto serra di cui è responsabile la catena di produzione alimentare dell’UE.

I partner del progetto – WWF e Friends of Europe – sono appoggiati dalla rete degli stakeholder del settore alimentare europeo. Il network è composto da policy maker, produttori e rivenditori alimentari, nonché accademici di tutta Europa, in particolare dei Paesi pilota del progetto: Francia, Spagna e Svezia. Insieme abbiamo dimostrato che le diete sostenibili possono essere allo stesso tempo sane, convenienti e culturalmente rilevanti.

Il nostro lavoro dimostra che è possibile sviluppare raccomandazioni nutrizionali che rispettino le linee guida alimentari nazionali e che riducano del 25% le emissioni di gas a effetto serra da parte della catena di produzione alimentare dell’UE. Inoltre abbiamo identificato gli ostacoli e le opportunità chiave per l’adozione delle diete sostenibili in Europa. Il progetto sta attualmente portando a termine la stesura delle raccomandazioni che indicheranno il percorso da seguire per l’adozione di un’alimentazione sana e sostenibile a livello sia nazionale sia europeo.

Il progetto ha una durata di tre anni e mezzo (2011-2015) ed è finanziato attraverso il programma dell’Unione europea LIFE a favore dell’ambiente.

Per ottenere maggiori informazioni sul progetto:

Web: <http://livewellforlife.eu/>

Email: infolivewell@wwf.org.uk

 @LiveWellFood

LiveWell for LIFE is a pioneering project that introduces the concept of a healthy and sustainable diet – a diet which can bring significant health benefits to EU citizens and contribute towards the reduction of greenhouse gas emissions from the EU food supply chain.

The project partners – WWF and Friends of Europe – are supported by the Network of European Food Stakeholders. This includes policy-makers, food retailers, food producers and academics from across Europe, in particular from our pilot countries France, Spain and Sweden.

Together, we’ve demonstrated that sustainable diets can be healthy, affordable and culturally relevant.

Our work shows that it’s possible to develop dietary recommendations that meet national dietary guidelines and deliver a 25% reduction in greenhouse gas emissions from the EU food supply chain.

We’ve also identified the key social and economic opportunities and barriers for adopting sustainable diets across Europe.

We’re currently finalising our project recommendations presenting a way forward for adopting healthy, sustainable diets on a national and an EU level.

The project will be implemented over 3.5 years (2011-2015) and is funded through the EU’s LIFE Programme for the Environment.

For more info on the project:

Web: <http://livewellforlife.eu/>

Email: infolivewell@wwf.org.uk

 @LiveWellFood





Dal 1° maggio al 31 ottobre 2015 si svolgerà a Milano l'Esposizione Universale dal tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" che richiama uno dei diritti inalienabili dell'uomo, evidenziato dalla Dichiarazione Universale del 1948, fondamentale per il futuro dell'umanità: il diritto a un'alimentazione sana, sicura, equilibrata e sostenibile.

Per favorire la preparazione delle scuole sugli argomenti oggetto di Expo 2015, la Fondazione per l'Educazione finanziaria e al Risparmio, in collaborazione con la Fondazione Barilla Center For Food & Nutrition, ha realizzato per le scuole di ogni ordine e grado il programma didattico "Risparmiamo il Pianeta" che articola alcuni contenuti delle categorie tematiche di EXPO (in particolare sviluppo sostenibile, cibo e sostenibilità, imprese e sostenibilità, cibo ed economia dei Paesi, filiera produttiva, micro credito e finanza etica) in quattro moduli da svolgere in classe, comprensivi di contenuti divulgativi e proposte di attività pratiche.

Il programma, inoltre, fornisce un utile supporto allo sviluppo delle progettualità da parte delle scuole stesse, anche ai fini della partecipazione attiva all'Esposizione Universale.

I temi affrontati per singolo capitolo sono:

- Come e perché diventare cittadini sostenibili
- Persone, cibo e pianeta
- Le imprese e la sostenibilità
- Sostenibilità in finanza.

"Risparmiamo il Pianeta" è fruibile, previa iscrizione on line gratuita da parte dei docenti, sulla piattaforma

www.risparmiamoilpianeta.it

RELATORI / SPEAKERS

DAVID BALDOCK

Direttore Esecutivo, IEEP



Ha studiato Economia e Filosofia a Cambridge e ha lavorato in diversi istituti politici indipendenti, specializzandosi in energia e dimensione ambientale dell'agricoltura. Nel 1984 si è unito all'Istituto per la politica ambientale europea (IEEP), diventandone il direttore dal 1998 e creando poi l'ufficio di Bruxelles. Ha condotto numerose ricerche per la Commissione e il Parlamento europeo, per l'OCSE, per governi, fondazioni e ONG e ha all'attivo numerose pubblicazioni. A metà degli anni Ottanta ha costituito l'Istituto dei lavori sulla politica agricola.

Executive Director, IEEP

He studied Economics and Philosophy at Cambridge and has worked in several independent political institutes, specializing in energy and the environmental dimension of agriculture. In 1984, he joined the Institute for European Environmental Policy (IEEP), becoming its Director in 1998 and then setting up the Brussels office. He has carried out many studies for the European Commission and the European Parliament, for the OECD, for governments, foundations and NGOs and has many publications to his name. In the mid 1980s, he joined the Institute to establish work on agricultural policy.

GUIDO BARILLA

Presidente Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition



Presidente della Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition, dopo gli studi in filosofia, ha iniziato la carriera in azienda nel 1982 presso la consociata Barilla France. Dopo diverse esperienze in aziende alimentari degli Stati Uniti, nel 1986 è rientrato a Parma e ha assunto il ruolo di dirigente del Gruppo Barilla, occupandosi principalmente della sua internazionalizzazione. Nello stesso anno è entrato a far parte del Consiglio di Amministrazione di Barilla G. & R. F.lli S.p.A., assumendo la carica di Vicepresidente nel 1988 e dal marzo 2003 di Presidente.

Chairman, Barilla Center for Food & Nutrition Foundation

Chairman of the Barilla Center for Food & Nutrition Foundation since 2009, after studying philosophy, he started his career with the company in 1982 at the subsidiary Barilla France. After various experiences in food companies in the United States, he returned to Parma in 1986 where he took up the role of executive of the Barilla Group, mainly working on its internationalization. In the same year he joined the Board of Directors of Barilla G. & R. F.lli S.p.A., taking up the position of Deputy Chairman in 1988 and Chairman in March 2003.

DONATELLA BIANCHI

Giornalista, Presidente WWF Italia



Giornalista, scrittrice, autrice e conduttrice televisiva, ha firmato e condotto reportage e dirette televisive in Italia e nel mondo.

Dopo aver lavorato in diverse trasmissioni Rai, dal 1994 conduce *Linea Blu*, appuntamento di RaiUno dedicato al mare, ai suoi abitanti e alle comunità che lo vivono. Collabora inoltre con numerose testate e per la sua attività di giornalista e divulgatrice ha ricevuto premi e riconoscimenti prestigiosi, tra cui la recente Medaglia d'Oro al Merito di Marina concessa dal Ministro della Difesa. Dal giugno 2014 è Presidente del WWF Italia.

Journalist, President WWF Italy

A journalist, writer, television presenter and author, she has written and presented TV reportages and live broadcasts in Italy and the world. After having worked on various TV programmes, since 1994 she has presented "Linea Blu", the RaiUno programme dedicated to the sea, its inhabitants and the communities whose lives are based on the sea. She also contributes to many publications and for her work as a journalist and popularizer, she has received prestigious awards and honours, including the recent Gold Medal for Merit of the Navy awarded by the Minister for Defence. In June 2014 she was appointed President of WWF Italy.

RICHARD BLACK

Vicepresidente della Global R&D
Nutrition, PepsiCo



Membro dell'American Society of Nutrition, Institute of Food Technologists e della Obesity Society, ha iniziato a lavorare per PepsiCo nel 2013, come Vicepresidente della Global R&D Nutrition, portando la squadra dell'alimentazione a ideare una strategia per l'innovazione dei prodotti attraverso la scienza dell'alimentazione. È stato Vicepresidente Nutrition e Chief Nutrition Officer per Mondeléz International e ha ricoperto posizioni di leadership occupandosi di alimentazione, salute e benessere, alla Nestlé, Kellogg's, Novartis e Kraft.

Global R&D Nutrition Vice President, PepsiCo

A member of the American Society of Nutrition, Institute of Food Technologists and of the Obesity Society, he joined PepsiCo in 2013, as Vice President, Global R&D Nutrition, leading the food team to design a strategy for product innovation through food science. He has been Vice President Nutrition and Chief Nutrition Officer for Mondeléz International and has held management positions dealing with diet, health and well-being at Nestlé, Kellogg's, Novartis and Kraft.

JONATHAN BLOOM

Giornalista



Giornalista, consulente ed esperto di sprechi alimentari, è autore del libro *American Wasteland* e creatore del blog *Wasted Food*. Negli anni ha raccontato gli sprechi alimentari da San Francisco a Santiago a Singapore e fornisce consulenza per la loro riduzione. Di recente ha lavorato con la FAO, l'Harvard Law School e la General Mills. Nel 2013 è stato O.V.W. Hawkins Expert-in-Residence all'Università di Bucknell. Originario di Boston, attualmente vive a Durham, North Carolina, con la famiglia e moltissimi containers di avanzi.

Journalist

*Journalist, consultant and expert in food waste, he is the author of the book *American Wasteland* and creator of the blog *Wasted Food*. Over the years he has written about food waste from San Francisco to Santiago and Singapore and offers consultancy to reduce it. He has recently worked with the FAO, Harvard Law School and General Mills. In 2013, he was O.V.W. Hawkins Expert-in-Residence at the University of Bucknell. Originally from Boston, he now lives in Durham, North Carolina, with his family and very many containers of leftovers.*

ELENA CADEL

Ambasciatrice Protocollo di Milano



Elena Cadel è una psicologa della comunicazione. Ha sviluppato competenze nell'ambito dei consumi alimentari e della sostenibilità. Ha conseguito un dottorato europeo presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca con una tesi sugli aspetti psicologici legati al consumo della carne. Tiene seminari e lezioni sulla psicologia dell'alimentazione e dal 2004 è coinvolta nella ricerca di mercato. È stata una delle finaliste del BCFN YES! Young Earth Solutions del 2012 e attualmente collabora con il Protocollo di Milano perché crede fermamente nella possibilità di un cambiamento positivo.

Junior Ambassador of the Milan Protocol

Elena Cadel is a communication psychologist. Her expertise is in the area of food and sustainability. She received a European Ph.D. at the University of Milano-Bicocca, with a dissertation on psychological aspects of meat consumption. She holds seminars and lectures on "food psychology" and since 2004 she is involved in marketing research. She has been one of the finalists of the 2012 BCFN YES! Young Earth Solutions competition. Recently, she joined the Milan Protocol mission because she strongly believes that a positive change is possible.

RELATORI / SPEAKERS

ZACHARY DASHNER

Vice commissario generale per la partecipazione dell'Unione europea all'EXPO 2015



Deputy Commissioner General for the EU participation in EXPO 2015

Giancarlo Caratti è a capo dell'Unità sulla Proprietà intellettuale e il trasferimento tecnologico del Joint Research Centre della Commissione europea, che gestisce la proprietà intellettuale della Commissione, inclusi brevetti, marchi registrati, diritti, denominazioni di origine ecc. È stato anche nominato capo della Task Force del JRC per l'EXPO 2015 e Vice commissario generale per la partecipazione dell'Unione europea all'EXPO 2015. Nei suoi precedenti incarichi, Caratti ha gestito altre unità del JRC e ha lavorato alla facoltà di Ingegneria a Firenze e a Pisa.

Giancarlo Caratti is currently Head of the Intellectual Property and Technology Transfer Unit at the Joint Research Centre (JRC) of the European Commission, which manages the Intellectual Property of the Commission, including patents, trademarks, copyrights, denomination of origin, etc. He has also been appointed as Head of the JRC's Task Force EXPO 2015 and Deputy Commissioner General for the EU participation in EXPO 2015. In his previous assignments, Mr. Caratti managed other JRC units and he worked in the Faculties of Engineering of Florence and Pisa.

JOHN COONROD

Vicepresidente The Hunger Project



Vice President The Hunger Project

Vicepresidente esecutivo di The Hunger Project, responsabile per la ricerca, il patrocinio e la valutazione. È esperto in sviluppo dal basso e di genere, e di governance decentrata. Co-presiede il gruppo di lavoro InterAction's Food Security and Agriculture ed è stato un delegato per gli Stati Uniti alla Commissione delle Nazioni Unite sullo status delle donne. Si è formato come fisico a Stanford e presso l'università di Berkeley, dove ha anche conseguito un dottorato, tempo durante il quale ha partecipato attivamente ai movimenti per i diritti civili e pacifisti.

Executive Vice President of The Hunger Project, responsible for research and advocacy. He is an expert in bottom-up and gender-focused development and decentralized governance. He co-chairs the work group InterAction's Food Security and Agriculture and has been a delegate for the United States at the United Nations Commission on the status of women. He trained as a physicist at Stanford and the University of California-Berkeley, where he also took a Ph.D. At that time he also took an active part in the civil rights and pacifist movements.

ERTHARIN COUSIN

Direttore esecutivo Programma Alimentare Mondiale ONU



Executive Director UN World Food Programme

Con oltre 25 anni di esperienza in materia di fame, alimentazione e strategie di resilienza, ha lavorato nell'amministrazione Clinton e come vicepresidente esecutivo di Feeding America. Nel 2009 è diventata ambasciatore degli USA dell'ONU per l'alimentazione e l'agricoltura e capo della missione delle agenzie ONU a Roma. Nel 2011 ha assunto la presidenza dell'Assemblea delle Parti dell'Organizzazione internazionale di diritto per lo sviluppo (IDLO) e dal 2012 è Direttore esecutivo del Programma Alimentare Mondiale delle Nazioni Unite.

With a degree in law, she has over twenty-five years of experience on hunger, diet and strategies of resistance. After having worked for the Clinton Administration and as Executive Vice President of Feeding America, in 2009 she was appointed Ambassador of the United States to the UN agency for food and agriculture and head of the mission of the UN agencies in Rome. In 2011 she became President of the Assembly of the Parties of the International Law Development Organization (IDLO) and since 2012 she has been Executive Director of the World Food Programme of the United Nations.



ZACHARY DASHNER

Junior Ambassador of the Milan Protocol



Zachari Dashner si è da poco laureato all'Università della California di Davis in Agricoltura sostenibile e sistemi alimentari. Ha lavorato con molte organizzazioni internazionali di sviluppo agricolo e pensa di proseguire con una laurea magistrale proprio sullo sviluppo agricolo. È stato uno dei finalisti del concorso BCFN YES! Young Earth Solutions 2013 con il progetto "Grilli e sorgo: un approccio alternativo per nutrire il mondo". Recentemente collabora con il Protocollo di Milano.

Junior Ambassador of the Milan Protocol

Zachary Dashner is a recent graduate of the University of California at Davis, with a degree in Sustainable Agriculture and Food Systems. He has worked with multiple international agricultural development organizations and plans to pursue a masters degree in that field this next year. He has been one of the finalists of the 2013 BCFN YES! Young Earth Solutions competition with the idea "Crickets and sudangrass: an alternative approach to feeding the world". Recently he joined the Milan Protocol mission.

PAOLO DE CASTRO

Coordinatore Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale



Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento europeo fino a luglio 2014, è coordinatore del Gruppo Socialisti e Democratici della Commissione agricoltura e sviluppo rurale e Senatore della XVI Legislatura, e Vicepresidente della 9^a Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare. Professore di economia e politica agraria a Bologna, è coordinatore scientifico del Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéens e socio della European Agricultural Economics Association e della Società Italiana di Economia Agraria.

Coordinator of the Agricultural and Rural Development Commission

Chairman of the Agricultural and Rural Development Commission of the European Parliament until July 2014, he is coordinator of the Socialists and Democrats of the Agricultural and Rural Development Commission, a Senator in the 16th Legislation and Vice President of the 9th Commission on agriculture and agri-food production. A lecturer in economics and agrarian policy in Bologna, he is scientific coordinator of the Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéens and a member of the European Agricultural Economics Association and of the Italian Society of Agrarian Economics.

KATARZYNA DEMBSKA

Ambasciatrice del Protocollo di Milano



È nata in Polonia, ha vissuto in Italia e negli USA, e oggi vive a Firenze. Si è laureata con lode in Dietetica presso l'Università degli Studi di Firenze, ed è iscritta alla laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione. La sua passione per l'educazione alimentare e la sostenibilità le ha permesso di essere selezionata come finalista dell'edizione 2012 del BCFN YES!. Lavora come consulente nutrizionale presso ambulatori privati, gestisce laboratori per incoraggiare il consumo di frutta nei bambini, e tiene incontri sull'alimentazione sana e sostenibile.

Junior Ambassador of the Milan Protocol

She was born in Poland, she has lived in Italy and the US, and she is currently based in Florence. She earned a degree with honours in Dietetics at the University of Florence, and she is enrolled in the Food Science Ms. Her passion for nutrition education and sustainability led her to be one of the ten finalists of the BCFN YES! competition, 2012 edition. She is now working as a private practice nutrition consultant, also conducting workshops to encourage fruit consumption among children, and giving public lectures on healthy and sustainable food.

RELATORI / SPEAKERS

ADAM DREWNOSKI

Direttore Center for Public Health Nutrition



Direttore del the Center for Public Health Nutrition e professore di epidemiologia all'Università di Washington, si è laureato in biochimica al Balliol College di Oxford e dottorato in psicologia alla Rockefeller University di New York. I suoi studi riguardano il peso del prezzo del cibo sulla disparità socio-economica di diabete e obesità. È autore del modello di analisi nutrizionale *Nutrient Rich Foods* e di pubblicazioni sul rapporto tra la quantità di emissioni di gas serra e la densità di nutrienti nel cibo.

Director Center for Public Health Nutrition

Director of the Center for Public Health Nutrition and professor of epidemiology at the University of Washington, he graduated in biochemistry from Balliol College, Oxford University and has a Ph.D. in psychology from Rockefeller University, New York. His studies concern the influence of the price of food on socio-economic disparity of diabetes and obesity. He is the author of the model of nutritional analysis Nutrient Rich Foods and publications on the relationship between the quantity of greenhouse gas emissions and the density of nutrients in food.

GARY GARDNER

Senior Fellow, Worldwatch Institute



Senior Fellow del Worldwatch Institute, ha scritto su diversi argomenti legati alla sostenibilità, e contribuisce con regolarità alle pubblicazioni dell'organizzazione, tra cui *State of the World* and *Vital Signs*. Nel 2006 ha pubblicato *Inspiring Progress: Religions' Contributions to Sustainable Development*. Prima di unirsi al Worldwatch Institute ha lavorato al progetto del Monterey Institute, Soviet Nonproliferation Project e collaborato con la World Bank e con il Millennium Institute di Arlington, in Virginia.

Senior Fellow, Worldwatch Institute

A Senior Fellow of the Worldwatch Institute, he has written on several topics linked to sustainability, and contributes regularly to the organizations' publications, including State of the World and Vital Signs. In 2006 he published Inspiring Progress: Religions' Contributions to Sustainable Development. Before joining the Worldwatch Institute, he worked on the Monterey Institute's Soviet Nonproliferation Project and collaborated with the World Bank and with the Millennium Institute, Arlington, Virginia.

MARIE HAGA

Direttrice Esecutiva, Global Crop Diversity Trust



Prima di diventare Direttrice esecutiva nel 2013, è stata membro e Vicepresidente del comitato esecutivo del Global Crop Diversity Trust.

Ha un ampio background diplomatico e politico, che comprende incarichi presso il ministero degli Affari Esteri norvegese, oltre a tre cariche ministeriali, tra cui quella di ministro del Petrolio e dell'Energia, dal 2007 al 2008. È Presidente del consiglio di direzione del Norwegian Institute for Nature Research (2009-2013) e dell'Industrial Development Corporation di Norvegia (2010-2013); ha pubblicato tre libri.

Executive Director, Global Crop Diversity Trust

Before becoming its Executive Director in 2013, she was a member and Vice President of the Executive Committee of the Global Crop Diversity Trust.

She has a wide background in diplomacy and politics, which includes positions with the Norwegian Ministry of Foreign Affairs, as well as three Ministerial positions, including that of Minister of Oil and Energy, from 2007 to 2008. She has been Chairperson of the Board of Directors of the Norwegian Institute for Nature Research (2009-2013) and of the Industrial Development Corporation of Norway (2010-2013); she has published three books.

TIM LANG

Professore Centro per la Politica alimentare della City University, Londra



Dal 2002 professore presso il Centro per la Politica alimentare della City University di Londra, negli anni Settanta è stato agricoltore nel Lancashire, e da allora è impegnato nella ricerca e nel dibattito sulla politica alimentare. È stato consulente di numerosi enti, dall'Organizzazione Mondiale della Sanità al Commissario europeo per l'Ambiente, dal Sindaco di Londra a diverse ONG. È stato membro della Commissione per lo Sviluppo sostenibile del governo britannico, è a capo del Food Research Collaboration ed è coautore di diverse pubblicazioni, tra cui *Atlas of Food* e *Food Wars*.

Professor, Centre for Food Policy, City University, London

*Since 2002 he has been professor at the Centre for Food Policy of City University, London, in the 1970s he was a farmer in Lancashire, and since then he has been engaged in research and in the debate on food policy. He has been consultant to numerous bodies, from the World Health Organization to the European Environment Agency, from the Mayor of London to various NGOs. He has been a member of the Sustainable Development Commission of the British government, he is the head of Food Research Collaboration and is the co-author of various publications, including *Atlas of Food and Food Wars*.*

MARK LITTLE

Responsabile della Food Waste Reduction, Tesco



Entrato in Tesco nel 2010, è responsabile per la gestione del programma per la riduzione dello spreco del cibo su tutti i mercati, dalla filiera produttiva al ciclo operativo, fino alle abitazioni. Lavora con tutti i team Tesco, per assicurarsi che il business per la riduzione degli sprechi alimentari coinvolga stakeholder esterni, colleghi e clienti. In passato aveva lavorato nell'ufficio della Tesco sui cambiamenti climatici e si era occupato del programma sull'impronta ecologica del prodotto.

Manager of Food Waste Reduction, Tesco

He joined Tesco in 2010 and is head of the programme for food waste reduction on all markets, from the production supply chain to the operative cycle and the home. He works with all the Tesco teams, to ensure that the business for the reduction of food waste involves external stakeholders, colleagues and customers. In the past he worked in the Tesco department on climate change and dealt with the carbon footprinting programme of products.

CASSANDRA LY

Ambasciatrice del Protocollo di Milano



Cassandra Ly è studentessa di Sistemi globali delle risorse presso l'Università della Columbia Britannica a Vancouver (Canada). È volontaria e parte del consiglio direttivo del Collingwood Neighbourhood House, è coinvolta con l'Istituto di sicurezza alimentare di Renfrew-Collingwood ed è attualmente impegnata nel creare un Youth Food Policy Council, un comitato di giovani attivo nelle politiche alimentari di Vancouver. È stata uno dei finalisti del concorso BCFN YES! Young Earth Solutions 2013.

Junior ambassador of the Milan Protocol

Cassandra Ly is a Global Resource Systems student at the University of British Columbia, Vancouver, Canada. She's a volunteer and current board member at Collingwood Neighbourhood House, she's involved with the Renfrew-Collingwood Food Security Institute and is currently in the process of initiating a Vancouver Youth Food Policy Council with youth from all around Vancouver. She has been one of the finalists of the 2013 BCFN YES! Young Earth Solutions competition.

RELATORI / SPEAKERS

PHILIP LYMBERY

Amministratore delegato Compassion in World Farming



Amministratore delegato di Compassion in World Farming, la principale organizzazione internazionale sul benessere degli animali in allevamento, è un importante commentatore e critico degli effetti dell'allevamento industriale. Ha giocato un ruolo chiave in alcune sue conquiste, come i divieti a livello europeo di alcuni dei più crudeli sistemi di allevamento industriale per i vitelli e le galline. Grande oratore, ha ampia esposizione sui media, dove combatte le sue battaglie contro l'allevamento industriale. Da sempre è appassionato di fauna selvatica.

CEO Compassion in World Farming

CEO of Compassion in World Farming, the main international organization on the well-being of industrially farmed animals, he is an important commentator and critic of the effects of industrial farming. He has played a key role in a number of achievements, such as having some of the cruellest systems of industrial calf and hen farming banned in Europe. An excellent speaker, he has extensive exposure in the media, where he carries on his battle against industrial farming. He has always been passionate about wild life.

LYNN MARMER

Vice Presidente Gruppo Kroger



Avvocato, è Vice Presidente del Gruppo Kroger, una delle maggiori catene di supermercati del mondo. È membro del suo senior management team e responsabile della corporate sustainability e social responsibility, dei media, delle relazioni istituzionali, della comunicazione, della filantropia strategica e della Fondazione. Grazie al suo programma nazionale di recupero di prodotti alimentari freschi, Kroger dona ogni anno milioni di tonnellate di prodotti ai banchi alimentari degli Stati Uniti. Per la sua attività ha ricevuto il Trail Blazer Award dal Progressive Grocer.

Vice President Kroger Group

A lawyer, she is Vice President of the Kroger Group, one of the largest chains of supermarkets in the world. She is a member of its senior management team and in charge of corporate sustainability and social responsibility, media, institutional relations, communication, strategic philanthropy and of the Foundation. Thanks to its national programme of recovery of fresh food products, each year Kroger donates millions of tons of products to food banks in the USA. For her activity she has been awarded the Trail Blazer Award by the Progressive Grocer.

SONIA MASSARI

Direttrice accademica Food Studies,
University of Illinois



Con un dottorato in Telematica e Società dell'Informazione sul collegamento tra ICT, HCI e Food Experience, collabora con agenzie di educazione e comunicazione e centri di ricerca collegati alla Commissione europea come ricercatrice, project officer, valutatrice e formatrice ed è Direttore Accademico del programma Food and Culture dell'Università dell'Illinois a Roma e Direttore di Gustolab Institute. È membro dell'ASFS (Association for the Study of Food and Society). Insegna presso il Master in Comunicazione e linguaggi interculturali dell'Università di Roma Tre.

Academic Director, Food Studies, University of Illinois

With a Ph.D. in ICT on the connection between ICT, HCI and Food Experience, she works with education and communication agencies and research centres linked with the European Commission as researcher, project officer, evaluator and trainer and is Academic Director of the Food and Culture Programme of the University of Illinois in Rome and Director of Gustolab Institute. She is a member of the ASFS (Association for the Study of Food and Society). She teaches the Master's degree in Communication and intercultural languages of the University of Roma Tre.



NABEEHA MUJEEB KAZI

Presidente e AD di Humanitas Global



È Presidente e amministratore delegato di Humanitas Global, organizzazione di sviluppo internazionale con sede a Washington. La sua esperienza include il sostegno e lo sviluppo di partenariati pubblico-privati, la mobilitazione di comunità, interventi per il cambiamento comportamentale e coinvolgimento degli stakeholders. Sul fronte della sicurezza alimentare, ha creato e diretto programmi in collaborazione con le agenzie delle Nazioni Unite, ONG, il settore privato, governi e istituzioni di ricerca. Attualmente dirige Community for Zero Hunger.

President and CEO of Humanitas Global

She is President and CEO of Humanitas Global, an international development organization based in Washington. Her experience includes support and development for public-private partnerships, community mobilization, actions for behavioural change and stakeholder involvement. On the front of food security, she has created and directed programmes in collaboration with United Nations agencies, NGOs, the private sector, governments and research institutions. She currently directs Community for Zero Hunger.

DANIELLE NIERENBERG

Presidente Food Tank



Esperta di agricoltura sostenibile e di tematiche alimentari, ha all'attivo una vasta bibliografia su argomenti relativi a genere, popolazione, diffusione degli allevamenti intensivi nei Paesi in via di sviluppo e sulle innovazioni nell'agricoltura sostenibile. Cofondatrice insieme a Ellen Gustafson di FoodTank: The Food Think Tank, in due anni ha visitato più di 35 Paesi, incontrando coltivatori e relative associazioni, scienziati e ricercatori, leader di governo, studenti, accademici e giornalisti e raccogliendo le loro idee su come combattere fame e povertà nel rispetto dell'ambiente.

President Food Tank

Expert on sustainable agriculture and food issues, she has written extensively on gender and population, the spread of factory farming in the developing world, and innovations in sustainable agriculture. She is currently the co-founder of FoodTank: The Food Think Tank. She spent two years traveling to more than 35 countries meeting with farmers and farmers' groups, scientists and researchers, policymakers and government leaders, students and academics, and journalists collecting their thoughts on what's working to help alleviate hunger and poverty, while also protecting the environment..

GIULIANO PISAPIA

Sindaco di Milano



Laureato in Scienze politiche e Giurisprudenza, ha svolto diversi lavori, prima di fare l'avvocato penalista, entrando in contatto con ingiustizie, disuguaglianze e mancanza di diritti e decidendo quindi di mettere la sua esperienza a disposizione della città. Eletto alla Camera dei Deputati per due legislature, ha presieduto la Commissione Giustizia e il Comitato Carceri. Nel 2006 è stato Presidente della Commissione ministeriale per la riforma del Codice penale. Dal primo giugno 2011 è sindaco di Milano.

Mayor of Milan

With degrees in Politics and in Law, he had several occupations before becoming a criminal lawyer, coming into contact with injustice, inequalities and lack of rights, then deciding to put his experience at the service of the city. Elected to the Chamber of Deputies for two legislatures, he chaired the Justice Commission and the Prisons Committee. In 2006 he was Chairman of the Ministerial Commission for the reform of the Criminal Code. He has been Mayor of Milan since 1st June 2011.

RELATORI / SPEAKERS

LIVIA POMODORO

Presidente Milan Center for Food Law and Policy



Presidente del tribunale di Milano, ha ricoperto diversi ruoli giudiziari e di gestione, tra cui quelli di capo di gabinetto del Ministero della Giustizia e procuratore della Repubblica presso il tribunale dei minori di Milano. Docente dell'università Cattolica di Milano, fa parte del consiglio economico e sociale delle Nazioni Unite (ECOSOC), ed è membro della Commissione Nazionale Unesco per l'Italia. Nel 2014, è stata nominata Presidente del centro per il diritto e la politica alimentare di Milano e membro del Consiglio dell'Ordine "Al Merito della Repubblica italiana".

President of the Milan Center for Food Law and Policy

President of the Court of Milan, she has held a number of judicial and managerial roles, including head of the cabinet of the Ministry of Justice and Public Prosecutor at the Juvenile Court of Milan. A lecturer at the Catholic University of Milan, she sits on the economic and social board of the United Nations (ECOSOC), and is a member of the UNESCO National Commission for Italy. In 2014, she was appointed President of the Centre for Law and Food Policy of Milan and is a member of the Board of the "Al Merito della Repubblica italiana" Order.

CARLO ALBERTO PRATESI

Professore, Università Roma Tre



Professore ordinario di Economia e Gestione delle Imprese all'Università Roma Tre, svolge attività di consulenza per aziende ed enti italiani, oltre a essere consulente scientifico del Barilla Center for Food and Nutrition. Nel 2010 ha co-fondato InnovAction Lab, con lo scopo di insegnare agli studenti universitari a lavorare in team multidisciplinari per sviluppare idee di business. Fa parte del consiglio di presidenza della SIMktg, della quale è stato anche fondatore e del consiglio didattico del Master in Marketing Management della Sapienza.

Professor, University of Roma Tre

Full Professor of Economics and Business Management at the University of Roma Tre, he does consulting work for Italian companies and organizations, as well as being the scientific consultant of the Barilla Center for Food and Nutrition. In 2010 he co-founded InnovAction Lab, with the aim of teaching university students how to work in multidisciplinary teams to develop business ideas. He is a member of the Executive Board of SIMktg, which he also founded and of the Teaching Board of the Master in Marketing Management of the Sapienza University of Rome.

LUDOVICA PRINCIPATO

Dottoranda in Management presso l'Università la Sapienza (Roma)



Ludovica è dottoranda in Management, con interessi di ricerca nella sostenibilità del settore agroalimentare. Nel 2013-2014 è stata visiting researcher presso l'Institute for Community Health Promotion della Brown University. Ha partecipato al laboratorio di Psicologia dell'alimentazione e salute del consumatore presso l'Harvard School of Public Health. Dal 2011 al 2013 è stata assegnista di ricerca presso l'Università Roma Tre per un progetto di agricoltura sostenibile. Dal 2011 svolge attività di consulenza per la Fondazione BCFN.

Issue Coordinator- PhD candidate in Management at Sapienza University of Rome

Ludovica is a PhD Candidate in Management. Her research interests are on the sustainability of agribusiness sector. During 2013-2014 she has been visiting researcher at the Institute for Community Health Promotion at the Brown University. She attended the Psychology of Eating and Consumer Health Lab at the Harvard School of Public Health. From 2011 to 2013 she has been research fellow at the University of Roma Tre with a project on sustainable agriculture. From 2011 she has been research consultant for the BCFN Foundation.



JOHAN ROCKSTRÖM

Direttore Centro di resilienza, Stoccolma



Scienziato di fama internazionale, si occupa di resilienza, sostenibilità globale e sviluppo sostenibile. È direttore del Centro di resilienza presso l'Università di Stoccolma. Con oltre 150 pubblicazioni all'attivo, è esperto in risorse globali di acqua, servizi ecosistemici, sviluppo agricolo, resilienza socio-ecologica e ricerca sul sistema Terra, ed è consulente di organizzazioni internazionali, governi e dell'Unione europea. Ha lavorato per la Futures Commission del Primo Ministro svedese e nel 2012 è stato nominato lo svedese più influente sulle tematiche ambientali.

Director, Resilience Centre, Stockholm

A scientist of international fame, he works on resilience, global sustainability and sustainable development. He is the Director of the Resilience Centre at the University of Stockholm. With over 150 publications, he is an expert in global resources of water, eco-systemic services, agricultural development, socio-ecological resilience and research on the Earth system, and is a consultant to international organizations, governments and the European Union. He has worked for the Futures Commission of the Swedish Prime Minister and in 2012 was named the most influential Swede on environmental subjects.

FRANCO SASSI

Senior health economist OCSE



Senior health economist dell'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (OCSE), è responsabile dell'area Economia della prevenzione, che mira a supportare politiche per combattere le maggiori malattie croniche e i fattori di rischio. Autore di pubblicazioni sugli aspetti economici della prevenzione, tra cui *Obesity and the economics of prevention: Fit not fat* (2010), è stato docente in Politica della salute alla London School of Economics and Political Science (LSE), e direttore del corso di laurea in Politica della salute, Planning and Financing.

Senior health economist OECD

*A senior health economist of the Organization for Economic Cooperation and Development (OECD), he is responsible for the Economy of prevention area, which aims to support policies to fight the greatest chronic diseases and risk factors. The author of publications on the economic aspects of prevention, including *Obesity and the economics of prevention: Fit not fat* (2010), he has taught Health Policy at the London School of Economics and Political Science (LSE), and was course director for the M.Sc. in Health Policy, Planning and Financing.*

RICHARD SWANNELL

Direttore Sustainable Food Systems, WRAP



Direttore del Sustainable Food Systems presso WRAP dal 2006, si occupa dei modi per ridurre il nostro impatto sull'ambiente.

La sua squadra lavora a soluzioni per far nascere un'economia del cibo circolare, più sostenibile ed efficiente nell'uso delle risorse, dove le performance ambientali dei cibi e delle bevande prodotti siano migliori, ci sia una riduzione dello spreco lungo la catena di approvvigionamento e di quello domestico, e sia più efficiente il riciclo di alimenti che altrimenti andrebbero sprecati.

Director of Sustainable Food Systems, WRAP

Director of Sustainable Food Systems at WRAP since 2006, he works on the ways to reduce our impact on the environment.

His team works on solutions to create a circular food economy and a more sustainable and efficient one in the use of resources. Where the environmental performances of food and drinks produced are better, there is a reduction of waste along the supply chain and in the home and recycling of food, which otherwise would be wasted, is more efficient.

RELATORI / SPEAKERS

ALEX THOMSON

Presentatore e Corrispondente, Channel 4 News



Presentatore e corrispondente di Channel 4 News, è relatore in conferenze e summit nazionali e internazionali. È stato anche per molti anni moderatore al CIES – oggi il Consumer Good Forum – e all'ECR – Efficient Consumer Response, maturando una notevole competenza nelle tematiche relative alla produzione, all'offerta e alla distribuzione del cibo. Coinvolto in alcuni dei principali corsi universitari di giornalismo, è Visiting Lecturer presso l'Università di Cardiff e Honorary Fellow presso il Falmouth College of Journalism.

Presenter and Correspondent, Channel 4 News

Presenter and correspondent of Channel 4 News, he speaks at lectures and national and international summits. For many years he was also moderator at the CIES – today the Consumer Good Forum – and at the ECR – Efficient Consumer Response, maturing considerable competence in the topics on the production and the supply and distribution of food. Involved in some of the main university journalism courses, he is Visiting Lecturer at the University of Cardiff and Honorary Fellow at the Falmouth College of Journalism.

ANN TUTWILER

Direttore Generale di Biodiversity International



Grazie alla sua lunga esperienza in politiche per l'agricoltura e lo sviluppo – nel settore pubblico e privato –, è Direttore Generale di Biodiversity International, un'organizzazione globale di ricerca per lo sviluppo che promuove la biodiversità dell'agricoltura per nutrire le persone e sostenere il Pianeta. Biodiversity International fornisce prove scientifiche, pratiche di gestione e opzioni politiche per l'utilizzo e la salvaguardia della biodiversità dell'agricoltura e delle piante, ed è membro del CGIAR Consortium.

Director General of Biodiversity International

Thanks to her long experience in agricultural and development policy – in the public and private sectors – she is Director General of Biodiversity International, a global organization of research for development that promotes biodiversity of agriculture to feed people and support the planet. Biodiversity International provides scientific evidence, management practices and political options for the use and protection of agricultural and plant biodiversity and is a member of the CGIAR Consortium.

LUCA VIRGINIO

Vice Presidente della Fondazione Barilla
Center for Food & Nutrition



Direttore delle comunicazioni e delle relazioni esterne per il Gruppo Barilla, è responsabile delle relazioni con i media, gli istituti scientifici e gli enti governativi. È Vice Presidente della Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition, è membro dell'US Seminar, fa parte dell'European PR Directors Forum ed è un socio fondatore di The Circle of European Communicators. Nel 2011 The Holmes Report lo ha nominato tra i 100 più importanti comunicatori intra-aziendali al mondo.

Vice Chairman of the Barilla Center for Food & Nutrition Foundation

Group Communication and External Relations Director for Barilla. In his role, he is responsible for Media Relations, Scientific Relations, Government Relation. He is Vice Chairman of the Barilla Center for Food & Nutrition Foundation, he is a member of the US Seminar and of the European PR Directors Forum, and is a founding member of The Circle of European Communicators. In 2011, The Holmes Report recognized Luca as one of the 100 most important in-house communicators in the world.

BCFN PUBLICATIONS

2014



MILAN PROTOCOL
The future belongs to everyone including you

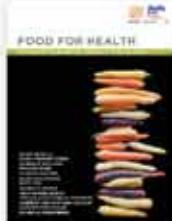


DOUBLE PYRAMID 2014
Fifth edition: diet and environmental impact



SUSTAINABLE DIETS
Good for you, good for the environment

2013



Food for health



Combating waste



Food and the environment



From Kyoto to Milan

2012



Nutrition & well-being for healthy living



Food waste: causes, impacts and proposals



Obesity: the impacts on public health and society



Sustainable agriculture and climate change



Double Pyramid 2012: enabling sustainable food choices



Eating in 2030: trends and perspectives

Advisory Board

Barbara Buchner, Ellen Gustafson,
Danielle Nierenberg, Gabriele
Riccardi, Camillo Ricordi,
Riccardo Valentini

Editorial coordination



www.codiceedizioni.it

Design and layout

Alessandro Damin

Images

National Geographic

Cover Image

Robin Hammond/Panos
National Geographic

ISBN 978-887578520-8



Printed in November 2014 at the
Stamperia Artistica Nazionale
Tofarezzo (TO)



ALL THE BCFN PUBLICATIONS ARE AVAILABLE ON WWW.BARILLACFN.COM



Follow us on the social networks

