



Una Buona Occasione

COMUNICATO STAMPA

Milano, 10 ottobre 2015

“UBO – App”: l’antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare

L’ignoranza delle regole di **corretta conservazione del cibo** viene unanimemente considerata come una delle principali cause di spreco alimentare nella fase del consumo domestico.

Essa infatti contribuisce, sotto un duplice aspetto, a generare spreco:

- direttamente, perché conservare male può significare compromettere la salubrità del cibo e dunque non poterlo più consumare;
- indirettamente, perché non saper conservare genera insicurezza ed ansia che, a loro volta, possono far dubitare della salubrità di cibo ancora perfettamente commestibile e indurre a non più consumarlo.

Regione Piemonte e Regione Autonoma Valle d’Aosta hanno allora deciso, nell’ambito delle iniziative di contrasto agli sprechi alimentari che insieme stanno conducendo da ormai più di un anno (risale al marzo 2014 la messa in rete di www.unabuonaoccasione.it), di realizzare un’applicazione per **smartphone e tablet** che fornisca consigli ed informazioni su come, dove e per quanto tempo conservare gli alimenti, ma anche su quali siano le giuste porzioni e dunque su quanto cibo dover acquistare e cucinare; a corredo notizie sulla stagionalità, spigolature sulle origini storiche e geografiche degli alimenti, ricette antispreco ed infine la possibilità di comporre la “lista della spesa” su *mobile*.

Il target è principalmente costituito da nativi digitali che, più di altre generazioni, hanno subito un impoverimento dei saperi tradizionali riconducibili all’ambito di ciò che un tempo si definiva “economia domestica”.

Consci della delicatezza delle questioni trattate e della necessità di conferire credibilità ed autorevolezza alle informazioni date, le due Regioni hanno individuato nell’**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta** (che, ai tempi di “mucca pazza”, ha dimostrato di saper affrontare sul campo l’emergenza alimentare) il soggetto più idoneo a formare la parte prevalente del database.

E’ così nata un’applicazione che analizza oltre cinquecento alimenti (sia cotti che crudi, sia preconfezionati che sfusi, sia freschi che surgelati) e che rappresenta un *unicum* nel panorama nazionale ed europeo.

L’App, compatibile con i sistemi operativi iOS e Android, è scaricabile gratuitamente.

Oggi viene presentato ad Expo il primo aggiornamento che prevede la versione in lingua inglese e nuove informazioni nutrizionali (curate dagli esperti del Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino) sull’apporto calorico e di nutrienti rapportato al fabbisogno giornaliero ed assicurato dalle porzioni consigliate di ciascun alimento e sulle proprietà benefiche di spezie ed erbe.

Si vuole in questo modo ribadire la vocazione “universalistica” del progetto e divenire, insieme a FoodKeeper (app statunitense del Ministero dell’Agricoltura e della Cornell University) protagonisti di uno sforzo comune che, pur nella diversità delle rispettive culture gastronomiche, vuole giungere all’identico risultato di ridurre gli sprechi alimentari.

Ufficio Stampa: Marta Franceschetti
mobile + 39 339 4776466
e-mail: press@martafranceschetti.com