



“ONE PLANET FOOD” e “Afuture”: Al via l’ HUB di sperimentazione di Autogrill e WWF sul tema spreco alimentare

I rifiuti nutrono l’orto: una filiera integrata di gestione dei rifiuti organici tra alcuni Autogrill alle porte di Milano e l’Oasi WWF Bosco di Vanzago

Milano, 11 ottobre 2013 - WWF Italia e Autogrill lanciano un hub di sperimentazione dedicato al tema dello spreco alimentare, che coinvolge le aree di servizio autostradali di Villoresi Est, Brianza Nord e Brianza Sud, situate alle porte di Milano. Il progetto, nato nell’ambito del programma WWF One Planet Food, prevede lo sviluppo di una filiera integrata grazie alla quale i rifiuti organici dei tre punti vendita saranno trasformati in *compost* che, a sua volta, sarà utilizzato per “nutrire” un orto all’interno dell’Oasi WWF Bosco di Vanzago.

La collaborazione con il WWF Italia, presentata oggi nell’ambito dell’evento “Ridurre lo spreco alimentare: una ricetta per salvare il pianeta”, si inserisce per Autogrill nella cornice di **Afuture**, il progetto con cui la Società si impegna nello sviluppo di buone pratiche di sostenibilità con l’obiettivo di innovare in una visione integrata di eco-compatibilità ed efficienza economica. Un processo che ha portato nel 2011 alla definizione di una **Roadmap di Sostenibilità 2012-2015**, un indirizzo strategico di riferimento per tutto il Gruppo che ha individuato obiettivi di miglioramento all’interno delle tre aree People, Product, Planet.

Il progetto è un’iniziativa con forte contenuto di innovazione che Autogrill sperimenta nell’area della Grande Milano, quale contributo a Expo 2015. L’iniziativa segue infatti di pochi mesi l’apertura del **Villoresi Est** sulla A8 Milano-Laghi (best practice internazionale del Gruppo per la tutela ambientale e l’innovazione sostenibile), il Bistrot Milano Centrale (all’interno della Stazione di Milano, sviluppato con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), la nuova Terrazza Aperol e il Caffè Motta in Piazza Duomo. Un network di punti vendita che rappresenta una vetrina dell’avanguardia nel mondo della ristorazione per i milioni di visitatori nazionali e internazionali che parteciperanno alla manifestazione.

L’HUB di sperimentazione WWF-Autogrill si articola **in tre fasi principali**:

1. raccolta e recupero degli scarti/sprechi e dei rifiuti organici presso i punti vendita Autogrill interessati (es. scarti derivanti dalla lavorazione di verdure e frutta, resti di cibo, fondi di caffè, filtri di tè e tisane, bucce di arance, ecc.);
2. loro trasformazione in *compost* certificato;
3. successivo utilizzo del *compost* per la creazione di un Orto didattico all’interno dell’Oasi WWF Bosco di Vanzago. L’Orto sarà “nutrito” grazie al *compost* realizzato con i rifiuti organici dei punti vendita coinvolti e sarà utilizzato per promuovere un programma educativo e di sensibilizzazione, che coinvolgerà le scuole del territorio.



Il processo di compostaggio svolge un'importante funzione strategica ed ecologica, ma anche educativa nella lotta allo spreco: oltre a contribuire a una corretta gestione integrata dei rifiuti, può recuperare e valorizzare le frazioni organiche all'interno di attività agricole, come prodotto utile alla fertilizzazione dei terreni. **La resa "rifiuto-compost" è di circa il 25%, ossia da 100 kg di rifiuto organico si possono ottenere circa 25 kg di compost.** Con il riciclo dei rifiuti organici prodotti in un anno a Villoresi Est, Brianza Nord e Brianza Sud, ad esempio, si stima che si riuscirà a fertilizzare un orto di circa 280 m².

L'Oasi WWF prescelta, il Bosco di Vanzago, sorge alle porte di Milano ed è uno degli ultimi boschi sopravvissuti nella Pianura Padana, all'interno di un Sito d'Importanza Comunitaria. L'area si estende per circa 200 ettari formati dal tipico bosco della Pianura Padana e al suo interno è attivo anche un Centro di Recupero Animali Selvatici (CRAS). **Vanzago è una delle Oasi coinvolte all'interno di "Terre dell'Oasi, il programma di agricoltura sostenibile promosso dal WWF** all'interno del quale si pratica agricoltura biologica e biodinamica in armonia con la natura all'interno di un nucleo selezionato di Oasi WWF.

Con i prodotti di Terre dell'Oasi (olio, pasta, miele, riso, sale) oltre a riscoprire sapori naturali, **si contribuisce concretamente alla salvaguardia del paesaggio agrario e della biodiversità.** Ogni risorsa ricavata dalla vendita e dalla diffusione dei prodotti viene infatti reinvestita nella gestione delle Oasi o in progetti di conservazione che si svolgono al loro interno. **All'interno dell'Oasi del "Bosco WWF di Vanzago" viene coltivato il riso con metodi biologici certificati,** in una zona dove, al contrario, da tempo sono state abbandonate le tecniche tradizionali, per far posto all'uso indiscriminato di prodotti chimici e alla "meccanizzazione" spinta. **Nell'ambito della collaborazione con WWF, Autogrill ha scelto di promuovere i prodotti "Terre dell'Oasi" all'interno del punto vendita Villoresi Est.** Acquistando i prodotti "Terre dell'Oasi", i clienti potranno così contribuire alla salvaguardia del paesaggio agrario e della biodiversità.

Il confronto tra WWF e Autogrill, nato con il progetto speciale di collaborazione sul tema dello "spreco alimentare", proseguirà con l'obiettivo di sviluppare filiere con minor impatto ambientale. Le azioni si inseriranno, da un lato, all'interno del più ampio **programma WWF One Planet Food**, dall'altro, nell'ambito del programma di sostenibilità Afuture, promosso da Autogrill.

Autogrill Villoresi Est, un laboratorio di sostenibilità nella cornice del progetto Afuture

Villoresi Est è la best practice internazionale del Gruppo per la tutela ambientale e l'innovazione sostenibile dove si realizzano a livello locale un insieme di soluzioni virtuose per l'ottimizzazione dei consumi energetici e delle risorse, che potranno poi essere singolarmente riprodotte in altri punti vendita della rete internazionale del Gruppo. Villoresi Est ha ricevuto la **certificazione Golden LEED** (Leadership in Energy and Environmental Design) ed il Marchio di Qualità **Design for All** che premia i progetti che soddisfano appieno i requisiti di eccellenza nel design accessibile.

Gruppo Autogrill

Autogrill è il primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia. Presente in circa 30 Paesi con oltre 56.000 dipendenti, gestisce più di 4.700 punti vendita in 1.070 location e opera, prevalentemente tramite contratti di concessione, all'interno di aeroporti, autostrade e stazioni ferroviarie, con presenze selettive nei centri commerciali, nelle fiere e nei musei. La Società gestisce, direttamente o in licenza, un portafoglio di oltre 250 marchi a carattere sia internazionale che locale.

Per ulteriori informazioni:

Rosalba Benedetto
Responsabile Comunicazione
Gruppo Autogrill
T: +39 02 4826 3209
rosalba.benedetto@autogrill.net

Antonella Pinto
Ufficio Stampa
Gruppo Autogrill
T: +39 02 4826 3499
antonella.pinto@autogrill.net