



**PROVINCIA REGIONALE DI MESSINA**  
*Denominata "Libero Consorzio Comunale" ai sensi della L.R. n. 8/2014*  
**Gabinetto del Presidente**  
*Ufficio Europa ed Interventi Comunitari*

**#FoodSavingBec: il concorso Bocconi-EXPO2015**  
**contro lo spreco alimentare**

1,3 miliardi di tonnellate di cibo sono sprecati nel mondo ogni anno, una quantità 4 volte superiore a quella necessaria per nutrire gli 868 milioni di affamati che abitano il nostro pianeta. La gravità del problema richiede un intervento diretto, per questo l'Università Bocconi ospiterà, nell'ultima settimana di giugno 2015, 200 studenti provenienti da tutto il mondo con un preciso obiettivo: combattere la fame del mondo.

Come? Grazie a #FoodSavingBec, l'iniziativa che vede collaborare l'università Bocconi con EXPO 2015, Mipaaf, Commissione europea, ONU per EXPO 2015, FAO e World Food Programme. Nata dalla convinzione che lo spreco alimentare sia uno dei più grandi mali del nostro tempo, #FoodSavingBec si propone di avvicinare i 200 studenti ad un tema tanto delicato quanto cruciale, sensibilizzandoli a quella che è ormai un'emergenza multidisciplinare.

Si tratta di un problema sociale che abbraccia il mondo della politica e dell'economia e che ha pesanti ripercussioni sull'ambiente e sulle dinamiche energetiche. Multidisciplinare il problema, multidisciplinare la soluzione: i contributi innovativi proposti dalle 50 squadre che si fronteggeranno potranno essere di vario tipo, da idee di natura politica sino a progetti amministrativi o di impianto imprenditoriale.

All'iniziativa, che si propone di stimolare gli studenti a trovare soluzioni creative e farne 200 ambasciatori nel mondo, possono partecipare i soli iscritti ai corsi di laurea triennale capaci di padroneggiare la lingua inglese.

Per partecipare alla settimana di studi occorre condividere un video motivazionale di autopresentazione sulla pagina web di #FoodSavingBec entro e non oltre il 31 gennaio 2015. I 200 studenti selezionati avranno così modo di assistere a lezioni, testimonianze e presentazioni di esperti, collaborando in prima persona a un'esperienza formativa di alto profilo. Non solo lavoro di squadra ma, e soprattutto, presa di coscienza personale: basta pensare, ad esempio, che il cittadino europeo medio spreca 281 kg di risorse alimentari l'anno. È dunque necessario il contributo di tutti.

Per saperne di più: <http://www.foodsavingbec.com/>

Il regolamento della Competition: <http://www.foodsavingbec.com/rules>

**leggi tutto :**

[http://ec.europa.eu/italy/news/2014/foodsavingbec2015\\_it.htm](http://ec.europa.eu/italy/news/2014/foodsavingbec2015_it.htm)