SPRECO ALIMENTARE, LA FOTOGRAFIA DELLE CASE ITALIANE NEI PRIMI DATI REALI SU QUANTO GETTIAMO OGNI GIORNO: I DIARI DI FAMIGLIA HANNO ACCERTATO 100,1 GRAMMI DI CIBO PRO CAPITE NEL QUOTIDIANO. OGNI ANNO SI ARRIVA A 36,92 KG DI ALIMENTI EDIBILI, PER UN COSTO DI 250 € ALL'ANNO. OGNI FAMIGLIA GETTA 84,9 KG DI CIBO NEL CORSO DELL'ANNO: A LIVELLO NAZIONALE SPRECHIAMO 2,2 MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO ALL'ANNO, PER UN COSTO COMPLESSIVO DI 8,5 MILIARDI €. LO 0,6% DEL PIL.

Alla vigilia della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ecco i primi dati sullo spreco domestico reale e non semplicemente 'percepito' (come nei sondaggi), monitorati su campione statistico di 400 famiglie italiane attraverso i Diari, nell'ambito del progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Universita' di Bologna e la campagna Spreco Zero.

Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: quasi 1/3 dei pasti viene gettato, 90 grammi di cibo per ogni studente, ad ogni pasto. il cibo meno gradito è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto. I dati reali del monitoraggio sul retail: la grande distribuzione produce 2,89 kg/anno di spreco alimentare per abitante, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. il 35% potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco nel segno dell'arte, con l'anteprima della videoinstallazione interattiva Centogrammi e la mostra griffata da Altan sullo spreco di cibo e acqua.

ROMA – Il **2018** sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia: perché **per la prima volta arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case,** integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati **realizzati dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market** e in vista della **V Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** - in agenda il **5 febbraio 2018** - hanno illustrato i dati oggi al MAXXI il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** con i promotori dell'iniziativa: **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero e **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del Min. Ambiente.

Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, **per un costo di 250 € all'anno**. Lo hanno rilevato i **Diari di Famiglia dello spreco**, eseguiti con scrupolosa annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di **Claudia Giordano** ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che **ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo** nel corso dell'anno**: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi €. circa lo 0,6% del Pil.**
La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e **il pasto incriminato e' la cena**, quando si spreca in media 1 volta e ½ piu' che a pranzo. **Guida l'infausta 'hit' dei cibi gettati la verdura,** che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20g, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). **Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).**
Rilevazioni importanti anche dal **monitoraggio sulla grande distribuzione** avviato dal **progetto Reduce con il coordinamento di Silvio Franco e Clara Cicatiello del DEIM dell'Università della Tuscia**. Pesa **9,5 kg/anno** per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e **18,8 kg/anno** per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa **una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite**, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è **sotto l'1%** per gli ipermercati, e di circa **1,4%** per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m^2) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m^2).
Ma **si spreca anche nelle mense scolastiche**: lo studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento di Matteo Boschini ricercatore dell'Università di Bologna, ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I **dati evidenziano che quasi 1/3 del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite**. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto.
«Quello della **lotta allo spreco** è **un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al Ministero dell'Ambiente** – ha dichiarato il Sottosegretario **Barbara Degani** - **Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati.** Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal **progetto Reduce** indicano come vi sia **un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco si sia attestato oggi sui 37 kg pro capite**. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra Istituzioni come in questo caso Ministero Parlamento e Università possa produrre grandi risultati».
«**Vent'anni fa** – ha osservato l'agroeconomista **Andrea Segrè** - da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna **nasceva Last Minute Market**, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispiratoi all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali attiva al **Centro AgroAlimentare** di Bologna sin dal 1981: **quasi 40 anni fa**! **Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero** diventavano sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che **la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016.** Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro il doppio circa del dato precedente, con **un risparmio di 110 € in 365 giorn**i. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».

«**Per la prima volta** – ha spiegato il curatore del progetto Reduce **Luca Falasconi** - **siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo**. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. **E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo:** conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo».

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ha intrecciato arte e sensibilizzazione, quest'anno: al MAXXI hanno fatto il loro debutto in anteprima **due progetti promossi da Reduce/60 SeiZERO e campagna Spreco Zero che saranno circuitati in tutta Italia nel corso dell'anno**.
La **mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta"** è un percorso espositivo con **10 tavole ideate dal geniale cartoonist**. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. **La mostra sarà allestita dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma, visitabile con ingresso libero** dalle 10 alle 17.
E **dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola**, presentata in anteprima stamane. **L'opera agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto:** comprare cibo nella "giusta" quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. **L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala**: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' **la metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari: stiamo consumando cibo in eccesso, generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena.** L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

info www.sprecozero.it

Press / interviste ufficiostampa@volpesain.com