********

**SPRECARE, CHE TRISTEZZA! 9 ITALIANI SU 10 SI RAMMARICANO (91%) E AMMETTONO I LORO SENSI DI COLPA (92%) PER IL CIBO GETTATO. 4 ITALIANI SU 5 GIUDICANO UN’ASSURDITA’ IRRESPONSABILE BUTTARE IL CIBO ANCORA ANCORA BUONO. E 4 SU 10 DICHIARANO DI AVER RIDOTTO GLI SPRECHI NELL’ULTIMO ANNO. COME? É UN PLEBISCITO: CONTROLLANDO COSA SERVE DAVVERO PRIMA DI FARE LA SPESA (96%) MA ANCHE CONGELANDO IL CIBO CUCINATO IN ECCESSO (92%). NEI PRIMI 20 ANNI DALLA NASCITA DI LAST MINUTE MARKET ARRIVA IL RITRATTO DI UN’ITALIA CHE SI “RAVVEDE” DAGLI SPRECHI NEI DATI DEL RAPPORTO 2018 DELL’OSSERVATORIO WASTE WATCHER PRESENTATO OGGI A BOLOGNA. E ARRIVA ANCHE LA 6^ EDIZIONE DEL PREMIO NAZIONALE CHE RICONOSCE LE BUONE PRATICHE: VIVERE A SPRECO ZERO – TESTIMONIAL GIOBBE COVATTA – SI CELEBRA A BOLOGNA IL 28 NOVEMBRE.**

**“PIATTO PULITO, BUON APPETITO!”: È LA NUOVA CAMPAGNA RADIOFONICA IN ONDA OGNI MARTEDI’ ALLE 19.20 SU CATERPILLAR RADIO2 RAI PER INIZIATIVA DI LAST MINUTE MARKET / SPRECO ZERO.**

BOLOGNA – Nei **primi 20 anni di Last Minute Market**, lo spin off dell’Università di Bologna diventato realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari, arriva la **nuova “fotografia” dello spreco alimentare in Italia**. I dati reali, innanzitutto: sul piano della **distribuzione** lo spreco del cibo grava per 9,5 kg/anno ad ogni mq di superficie di vendita negli ipermercati e per ben 18,8 kg/anno ad ogni mq nei supermercati. **Tradotto per ogni consumatore 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 solo sul piano distributivo**. **Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana**. Sono i dati del **progetto Reduce** promosso dal **Distal** (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell’**Università di Bologna** con l’**Università della** **Tuscia** e il **Ministero dell’Ambiente**, nell’ambito della **campagna Spreco Zero** di **Last Minute Market**. Il progetto **Reduce** attraverso i **Diari di Famiglia** ha esaminato anche i **dati reali dello spreco domestico del cibo in Italia**: la vera “voragine” degli sprechi perchè nelle nostre case gettiamo ogni anno qualcosa come **36 kg annui di alimenti pro capite**. Un **danno economico** secondo 9 italiani su 10 (93%), e di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%) alla luce dei **dati del Rapporto 2018 dell’Osservatorio Waste Watcher** di **Last Minute Market** / **Swg**, **illustrato oggi a Bologna da Andrea Segrè**, fondatore LMM e campagna Spreco Zero, **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO Distal Università di Bologna – Min. Ambiente, **Maurizio Pessato**, presidente Swg e vice presidente Vicario Assirm (Associazione aziende di ricerche di mercato), **Stefano Mazzetti** presidente rete Sprecozero.nete **Matteo Guidi** AD Last Minute Market, che da varie stagioni sostiene i **progetti di recupero attivi per iniziativa di Last Minute Market,** consentendo di **recuperare prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro con il coinvolgimento, fra il 2007 e il 2016, di 132 Enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni. Per un recupero di 5.579.944,65 kg di alimenti, 314.041 pasti, 851.219,25 farmaci e 13.738 libri. Un bilancio lusinghiero che sigla i festeggiamenti per i vent’anni di LMM, con iniziative in programma dal novembre 2018 al 5 febbraio 2019, Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.**

**Sprecare, dunque, che tristezza**! Lo dichiarano all’Osservatorio Waste Watcher **ben 9 italiani su 10 si rammaricano (91%),** che ammettono anche i loro **sensi di colpa** (92%) per il cibo gettato. 4 italiani su 5 giudicano un’assurdita’ irresponsabile buttare il cibo ancora ancora buono. E **4 su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell’ultimo anno.** Ma **come hanno fatto? È un plebiscito: controllando cosa serve davvero prima di fare la spesa (96%) ma anche congelando il cibo cucinato in eccesso (92%).**

**Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%)** o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l’1% della popolazione ritiene di gettarlo quotidianamente o in misura di 4/5 volte a settimana. **Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%) o ha fatto la muffa (41%), non ha un buon odore / sapore (39%) o era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).**

Italiani e **buone pratiche: ecco le contromisure antispreco**: il 56% dei cittadini se ha cucinato troppo conserva il cibo che è avanzato, il 46% (1 cittadino su 2) appena un alimento è scaduto controlla che sia ancora buono prima di buttarlo, e nel caso lo utilizza, il 41% si assicura che il cibo a rischio di guastarsi venga mangiato prima, il 30% compila una lista della spesa per non comprare più del necessario. **Cosa si getta, nelle case degli italiani? La verdura e frutta fresca guidano questa ‘hit’ infausta, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi.** Tutti ‘confessano’ di aver buttato negli ultimi 7 giorni almeno un etto di pane e pasta, salse e sughi, frutta, yogurt, prodotti surgelati o per la colazione. Ma anche dolci, legumi, bevande alcoliche …

**Come invertire la tendenza** e far scattare un personale impegno sul fronte della prevenzione/riduzione degli sprechi alimentari? S**econdo il 96% degli italiani urge un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa**. **Ma il 94% propone anche di congelare il cibo** che non si riuscirebbe a mangiare a breve, di fare attenzione alle quantità di cibo che vengono cucinate e di verificare che i cibi siano realmente scaduti prima di buttarli. L’aspetto innovativo riguarda pero’ **i provvedimenti che gli italiani auspicano da parte di della governance, per contrastare lo spreco alimentare: in pole position iniziative di sensibilizzazione, rivolte alle scuole per 9 italiani su 10 (90%), e agli stessi cittadini** per evidenziare il danno economico legato allo spreco (88%) e il danno ambientale (88%). E **quali sono le tecnologie più corteggiate, per la prevenzione dello spreco? Al top i sistemi di pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e i sistemi di controllo delle temperature del frigo (84%).** Ai figli, invece, cosa si insegna? A non sprecare il cibo, chiaramente (86%) e a scegliere innanzitutto la qualità (86%), quindi la stagionalità del cibo (85%) e un po’ meno il rispasmio nell’acquisto (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito** (39%). Significa che **parecchio resta da fare perché comportamenti virtuosi scattino nei restanti 6 italiani che sono in larga misura consapevoli della questione, ma non hanno ancora adottato abitudini di prevenzione/riduzione dello spreco del cibo a casa loro.**

****

**«Mangiare è un atto di giustizia e di civismo:** verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo - spiega il fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** – **I paradossi del cibo sono evidenti:** 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. **A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market**, un progetto nato fra l’autunno 1998 e la primavera ’99 che vogliamo celebrare con molte iniziative **fino al 5 febbraio 2019, 6^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo all’obiettivo #famezero #sprecozero** acquistando solo ciò che serve realmente, compilando liste precise che non cadono nelle sirene del marketing, scegliendo alimenti locali e di stagione basati sulla Dieta Mediterranea, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti senza stiparli alla rinfusa». **Arrivano intanto due importanti novità: la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l’artista Giobbe Covatta**: «un **riconoscimento all’Italia sostenibile** – spiega **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO - che **valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati**, premiando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell’educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: conoscerli, valorizzarli e promuoverli è certamente un passo determinante verso la riduzione degli sprechi alimentari e una maggiore consapevolezza dei consumatori nell’approccio al cibo, dall’acquisto alla sua conservazione. **Tutti potranno mandare le loro segnalazioni o autocandidarsi dal sito** [**www.sprecozero.it**](http://www.sprecozero.it) **entro domenica 11 novembre»**.

**Anche i cittadini potranno partecipare** al contest fotografico con le loro buone pratiche antispreco, inviando l’immagine e un testo con hashtag #sprecozero su twitter e instagram. **Le premiazioni sono previste il 28 novembre a Bologna, nell’ambito dell’edizione 2018 della Campagna “Spreco Zero” e all’interno del progetto 60 Sei ZERO sostenuto dal Ministero dell’Ambiente.** E ha preso il via **su Caterpillar Radio2 Rai la campagna di educazione alimentare e prevenzione degli sprechi “Piatto pulito, buon appetite!”,** nove mesi di collegamenti ogni martedì alle 19.20 su Radio2 Rai. **Massimo Cirri e Laura Troja** dagli studi di Caterpillar si collegheranno con I promotori della campagna per **uno “storytelling” radiofonico settimanale** sulle iniziative e novità legate a questi temi. «L'attenzione alla lotta a tutti gli sprechi è una priorità per la salvaguardia del nostro nostro pianeta – commenta **Stefano Mazzetti**, **presidente della rete di Comuni Sprecozero.net** - Ritengo fondamentale il ruolo degli amministratori locali proprio in virtù della stretta relazione che hanno con i cittadini e con il mondo delle imprese. **Ogni azione qualificata di approfondimento delle politiche antispreco, purché supportata da dati e informazioni scientifiche, è di estrema utilità affinchè le varie iniziative siano efficaci. Nel caso specifico dello spreco alimentare l’osservatorio Waste Watcher ci consente di misurare il fenomeno e di valutare l’impatto delle azioni di contrasto messe in campo a vari livelli dagli enti territoriali**». «**Dopo 20 anni di progetti operativi sulla lotta allo spreco alimentare e non solo** – osserva **Matteo Guidi**, AD Last Minute Market - **dal 2010 Last Minute Market entra anche nelle case dei cittadini con la Campagna europea di sensibilizzazione “Spreco Zero".** Consapevoli che oltre il 50% dello spreco si origina tra le mura domestiche, abbiamo voluto coinvolgere i cittadini attraverso progetti di comunicazione e sensibilizzazione, e **attraverso l’Osservatorio Waste Watcher ci proponiamo di indagare le dinamiche sociali, comportamentali e gli stili di vita** **che generano e determinano lo spreco delle famiglie**, per agire in ottica di prevenzione generando conoscenza e cultura sulla riduzione dello spreco alimentare delle famiglie».

**PRESS** **ufficiostampa@volpesain.com**

**Info** [**www.sprecozero.it**](http://www.sprecozero.it)