



CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



100% FOOD
ALIMENTARE IL PIANETA



**PRESENTAZIONE
MERCOLEDI' 6 LUGLIO 2016
ROMA, SEDE UNICREDIT
RASSEGNA STAMPA**

Studio Immedia Volpe&Sain

L'Italia degli sprechi

Un fiume di denaro che esce dalle casse dello Stato o che noi cittadini contribuiamo - letteralmente - a gettare nei rifiuti. Esempi? Cure costosissime di dubbia efficienza e alimenti buttati

ROBERTO GIOVANNINI
ROMA

Lo facciamo ogni giorno, senza pensarci troppo: uno sguardo nel frigo e in pochi istanti tutto ciò che ci sembra "andato" finisce nella pattumiera. Magari nel sacchetto dell'organico: così ci sentiamo bravi perché contribuiamo a salvare la Terra. Non è così: sommando le mele un po' ammaccate, il pane non più fragrante, l'insalata un po' arciociata e quel pezzetto di arrosto che ci ha stancati, ogni anno noi 60 milioni di italiani buttiamo (letteralmente) nell'immondizia quasi un punto percentuale del Pil: lo spreco alimentare domestico del Belpaese è di 13 miliardi di euro. Anni.

Sono i dati diffusi ieri dall'Osservatorio Waste Watcher, che studia l'evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani e le cause dello spreco alimentare casalingo. Numeri che non si riesce a ridurre in modo significativo, visto che il fenomeno ha aspetti economici e psicologici. Che un progetto appena varato punta a studiare per arrivare a una reale comprensione dei meccanismi che generano lo spreco alimentare.

Tredici miliardi di euro sono una cifra imponente, e proiettata su scala planetaria il fenomeno dello spreco alimentare fa girare la testa: considerando i costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale, arriviamo a 2600



Il cibo

Mele ammaccate e pane non più fragrante gettiamo nella spazzatura 13 miliardi l'anno

miliardi di dollari. Più o meno il valore dell'economia della Gran Bretagna gettato nei rifiuti.

Il problema, che ovviamente riguarda le popolazioni dei paesi ricchi, è molto complicato, perché chiama in causa complessi aspetti di percezione.

Non è un caso che se finora le stime riguardanti l'Italia quantificavano il costo del fenomeno in circa 8,5 miliardi di euro, ora l'Osservatorio Waste Watcher (formato da Last Minute Market e Swg) parla di ben 13 miliardi: con una serie di test

pilota, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il "waste sorting") si è capito che in casa noi tutti buttiamo molto di più di quel che pensiamo. Il doppio. E che - a torto - siamo tutti convinti che il vero spreco alimentare nasca

nel settore della ristorazione, della distribuzione o del commercio al dettaglio.

Non è vero: la prima fonte di spreco siamo noi, nelle nostre famiglie. Ecco il perché: la quantificazione reale dello spreco domestico (attraverso dei "di-

1
per cento
Lo spreco
alimentare
italiano
«vale»
quasi l'1%
del Prodotto
interno lordo

20
per cento
Circa il
venti per
cento del cibo
prodotto
finisce per
diventare
spreco
alimentare

ri" che i soggetti campione dovranno compilare) sarà uno dei leitmotiv della campagna "Spreco Zero 2016", presentata ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market. Una campagna, ha spiegato l'agroecologista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, che idealmente punta a raggiungere "Spreco Zero". E che promette perché la proposta approvata alla Camera - che favorisce il recupero e la donazione di tutte le eccedenze a fini di solidarietà sociale, con appositi incentivi, e stabilisce misure per l'impacchettamento dei cibi, sulle etichette e sulle cosiddette "family bag" per portare a casa il cibo non mangiato al ristorante - divenga legge. «Vorremmo anche - spiega Segrè - che venisse indetto l'Anno Europeo sullo Spreco alimentare». Quest'anno "Spreco Zero" propone anche misure per diffondere le buone pratiche. A questo mira la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" della sostenibilità, che è stato assegnato a due testimonial: lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. Al premio possono concorrere imprese, amministrazioni pubbliche e le scuole che avranno varato negli ultimi tre anni misure, azioni o progetti in grado di contrastare lo spreco alimentare.

Messaggero Veneto

36 | Estate

MESSAGGERO VENETO | GIOVEDÌ 7 LUGLIO 2016

di peso, la prova è vissuta con maggiore difficoltà, ma questo momento deve essere lo stimolo per cominciare ad affrontare la dieta a settembre.

Non prima, durante l'estate

LAST MINUTE MARKET

di ROMA

Lo spreco alimentare domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'uno per cento del Pil. Lo rivela una ricerca promossa dall'università di Bologna e presentata al lancio della sesta edizione di "Spresco Zero", campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari. La ricerca promossa dall'università di Bologna è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di consulting Swg e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritatevoli, cui sostegno del Ministero dell'Ambiente e di Unicef. Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di mille miliardi di dollari, che ogni anno sale a oltre 2 mila 800 miliardi con i "costi" nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale.

Nella sola Ue si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo in bianco e ogni giorno si sprecono 750 chilolitri di cibo a persona. Andrea Segni, fondatore di "Last Minute Market", ricorda che sono le pattumiere domestiche a dettare il record dello



L' scrittore Paolo Rumiz (nella foto) e lo chef Moreno Cedroni saranno i testimonial di "Spresco Zero" la campagna che punta a sensibilizzare sul problema dei rifiuti alimentari

SALUTE E AMBIENTE

Paolo Rumiz e lo chef Cedroni testimonial contro lo spreco

spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro l'anno (6,7 euro settimanali a famiglia).

«La nostra grande sfida è far coesistere la sostenibilità ambientale con la crescita economica... in un mondo in cui il capitale umano e le risorse sono limitate, il loro spreco è un limite, una preoccupazione economica, ma ancor di più una questione ambientale», ha detto Barbara Degani, sottosegretario all'Ambiente. «La prevenzione e la riduzione degli sprechi,

in primo quelli alimentari, deve diventare l'imperativo del nostro vivere quotidiano», ha aggiunto.

"Spresco Zero 2016" propone buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari. La campagna promuoverà su campagne scientifiche i "Digi di Famiglia", ai quali i partecipanti aderiranno su formulari il cibo gettato a ogni pasto, con la motivazione e il metodo di smaltimento». Nell'ambito della campagna è stata lanciata la terza edizione del premio "Vivere a Spresco Zero", i piccoli "Oscar della sostenibilità". Saranno premiati tre categorie: Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole. Testimonial saranno lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. Anche i cittadini potranno partecipare, con il contest #sprescero in 140 caratteri e con i tweet #sprescero #zerostart inviati tra il 15 settembre e il 15 ottobre.

Rumiz e Cedroni riceveranno poi il premio nella categoria testimonial il prossimo novembre, quando saranno nei posti gli attivisti nelle diverse categorie in concorso. «Saranno loro la guida individualizzata dalla

noia una stagione, la natura ha creato delle regole che hanno una logica. Bisognerebbe ritornare alle abitudini di quando ero bambina, quando la carne si mangiava una volta alla settimana, si mangiavano tutte

Berna e la mancanza di un equilibrio e spesso le persone si sfogano con il cibo per colmare un vuoto e perché non si riempiono di emozioni positive.

FRANCESCO BIANCHI

Oggi la quarta guida "Itinerari del Friuli Vg"

Sarà in edicola oggi, proposta a 7 euro e 80 centesimi più il prezzo del quotidiano, la quarta e ultima guida "Itinerari del Friuli Venezia Giulia" alla scoperta dei luoghi di fascino, edita dal Messaggero Veneto e da Il Piccolo. In questo numero si parlerà di Chiviale e il Bosco Rossogona, di Bertano il paese delle tartarole, di Muggia cittadina litoranea, di Sesto al Reghena e Cordovado (in Società) e di Gradisca d'Isonzo e di Sauris "isola tedesca".



campagna - ha precisato Andrea Segni - per un 2016 nel segno di un approccio e di un passo sostenibile nell'impronta che quotidianamente lasciamo viaggiando sul pianeta e nel segno della prevenzione dello spreco di cibo con i nostri comportamenti fa lo spreco, il fisco e la cucina».

"Spresco Zero 2016" il 16 ottobre celebrerà "Wink! Food Day, giornata mondiale dell'alimentazione. A Milano e a Bologna l'8 e il 15 ottobre parteciperà con l'evento "Diecimila piatti nuovi" a "In the name of Africa", iniziativa su forme e maltrattate

ne. Per Andrea Segni, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato scientifico-pubblico nazionale di prevenzione dei rifiuti del Ministero dell'Ambiente, «studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire politiche adeguate di prevenzione dello spreco». E conclude: «Fra gli obiettivi della campagna c'è la creazione dell'Anno europeo dello Spresco alimentare: la questione è globale e va affidata al coordinamento degli Stati membri della Ue». (r.e.)

FRANCESCO BIANCHI

di Venezia e Mestre la Nuova



Paolo Rumiz, giornalista e scrittore

di ROMA

Per promuovere la prevenzione degli sprechi alimentari sul territorio nazionale è questo l'obiettivo del Premio "Vivere a Spreco Zero", quest'anno conferito, per la categoria "Testimonial", allo chef Michele Codroni ed al giornalista triestino Paolo Rumiz. Il riconoscimento concesso in una città simbolica che le due personalità assoggeranno, a loro volta, ad una scuola che si sia distinta per attività rivolte all'educazione alimentare. I testimonial avranno anche il

A Rumiz il premio "Vivere a spreco zero"

compito di veicolare un messaggio di "buona educazione" fra la dispensa, il frigo e la cucina, fondamentale per l'impresa che quotidianamente lasciamo viaggiando sul pianeta.

13 miliardi di euro all'anno è questo l'inquietante valore dello spreco di cibo in Italia, che l'Osservatorio Waste Watcher ha computato con scrupolose annotazioni e controlli incrocia-

ti nella pattumiera. Siccome questo costo che corrisponde all'1% del Pil nazionale! sarà il leitmotiv della campagna "Spreco Zero 2016", promossa ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market in stretta sintonia con il ministero dell'Ambiente e con la partnership di UniCredit. «Quest'anno - ha spiegato l'ideatore della sfida, l'economista

Andrea Segri - andremo alla radice dello spreco domestico: oltre al recupero del cibo spreco e del suo utilizzo a fini solidali, cosa di cui ci stiamo già occupando da anni, bisogna anche fare tanta prevenzione».

Le iniziative sono molte. Nell'ambito del progetto ministeriale Reduce (Riduzione, Educazione, Comunicazione) si sta ad esempio implementando di

un kit molto alle scuole che avrà una parte teorica ed una parte ludico-pratica (non dimentichiamo - come ha spiegato il responsabile Luca Falasconi - che una percentuale tra il 35 e il 60% del cibo preparato nelle mense scolastiche viene gettato, per mancanza di fame o non gradimento da parte dei bambini). Fra gli altri obiettivi di "Spreco zero" ci saranno, naturalmente, incontri pubblici ed eventi "di piazza", la pionieristica richiesta di istituire l'"Anno europeo sullo Spreco alimentare".

IL PICCOLO

ALIMENTARI

“Spredo zero”, Rumiz tra i premiati

Il giornalista e scrittore triestino “testimonial” della campagna

di ROMA

Premiare la prevenzione degli sprechi alimentari sul territorio nazionale è l'obiettivo del Premio “Vivere a spreco zero” quest'anno dedicato per la categoria “Testimonial”, alla chef Marieta Costoni e al giornalista e scrittore triestino Paolo Rumiz. Il riconoscimento consiste in una cifra simbolica che i due premiati assegneranno a loro volta a una scuola che si sia distinta per attività sull'educazione alimentare. I sostenitori avranno anche il compito di veicolare un messaggio di “buona educazione”, fra dispensa, frigo o cucina, fondamentale per l'impegno che quotidianamente lasciamo viaggiare sul pianeta. È di 13 miliardi di euro l'anno il valore dello spreco di cibo in Italia, che l'Osservatorio Waste Watcher ha computato con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella panoramica. Ridurre questo costo (l'1% del Pil nazionale) sarà il leitmotiv della campagna “Spredo Zero 2016” presentata ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market in sinergia con ministero dell'Ambiente e con la partnership di UniCredit. «Quest'anno - ha spiegato l'ideatore della sfida, l'economista Andrea Segre - andremo alla radice dello spreco domestico oltre al recupero del cibo sprecato e del suo riutilizzo a fini solidali, cosa di cui ci stiamo già occupando da anni, bisogna anche fare tanta prevenzione».

Molte le iniziative. Nell'ambito del progetto ministeriale Buona Ricerca, Educazione, Comunicazione) si sta ad esempio implementando di un kit rivolto



Il giornalista e scrittore triestino Paolo Rumiz

alle scuole che avrà una parte teorica e una ludico-pratica (come ha spiegato il responsabile Luca Falasconi, fra il 35 e il 60% del cibo preparato nelle mense scolastiche viene gettato, per mancanza di fiamme o non gradimento dei bambini). Fra gli obiettivi di “Spredo zero” ci saranno, naturalmente, incontri pubblici ed eventi di piazza, la pionieristica richiesta di istituire l'Anno europeo sullo Spredo alimentare, e naturalmente il concorso “Vivere a Spreco Zero” rivolto anche alle categorie Impresa, Amministrazioni, Scuole-Università.

Anche l'anno scorso il testimone di questo Premio era una triestina, la scrittrice Susanna Tamaro. E, forse, in questo “testimonial” non è un caso: il Fvg è una delle regioni più “virtuose” sui fronte sprechi alimentari. Secondo dati Swg, nel Triestino lo spreco settimanale

di cibo costa in media 0,1 euro a famiglia (contro i 0,7 nazionali), solo 430 grammi di cibo, contro 1.570 che in media si gettano nel resto d'Italia. «Ma madre - racconta Segre - veniva da Luino e mi aveva fatto conoscere un doppiamento istintivo che dava molti buoni consigli, come “se devi mangiare quel che va nel piatto”. Una sorta di “decalogo” contro lo spreco». Crede che in noi triestini ci sia un radice di “gaudente sobriità”: ci piace godere del cibo, ma possiamo anche amarci con poco. Secondo me il modello oggi dovrebbe essere proprio questo: “In desideris per Triestis” - dell'auguro - così Segre - che con la nuova giunta comunale si possa riavviare il lavoro di recupero di cibo a fini solidali che avevo iniziato con la precedente amministrazione, ma purtroppo andava un po' a rilento».

Martina Solmi

di Padova il mattino

GIOVEDÌ 7 LUGLIO 2016 IL MATTINO

Attualità | 11



Paolo Rumiz, giornalista e scrittore

di ROMA

Per massimizzare la prevenzione degli sprechi alimentari sul territorio nazionale è questo l'obiettivo del Premio "Vivere a Spreco Zero", quest'anno conferito, per la categoria "Testimonial", allo chef Moreno Cedroni ed al giornalista triestino Paolo Rumiz. Il riconoscimento consiste in una cifra simbolica che le due personalità assegneranno, a loro volta, ad una scuola che sarà destinata per attività rivolte all'educazione alimentare. I testimonial avranno anche il

A Rumiz il premio "Vivere a spreco zero"

compito di veicolare un messaggio di "buona educazione" fra la dispensa, il frigo e la cucina, fondamentale per l'impronta che quotidianamente lasciamo viaggiando sul pianeta.

13 miliardi di euro all'anno: è questo l'immane costo dello spreco di cibo in Italia, che l'Osservatorio Waste Watcher ha computato con scrupolose annotazioni e controlli incrociati

nella patisserie. Ristorre questo costo (che corrisponde all'1% del Pil nazionale) sarà il leitmotiv della campagna "Spreco Zero 2016", presentata ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market in stretta sinergia con il ministero dell'Ambiente e con la partnership di UnKred.it. «Quest'anno - ha spiegato l'ideatore della sfida, l'economi-

sta Andrea Segni - andremo alla radice dello spreco domestico: oltre al recupero del cibo sprecato e del suo riutilizzo a fini solidali, cosa di cui ci stiamo già occupando da anni, bisogna anche fare tanta prevenzione».

Le iniziative sono molte. Nell'ambito del progetto ministeriale Reduce (Riduci, Educazione, Comunicazione) si sta ad esempio implementando di

un kit rivolte alle scuole che avrà una parte teorica ed una parte ludico-pratica (non dimentichiamo - come ha spiegato il responsabile Luca Falasconi - che una percentuale tra il 35 e il 60% del cibo preparato nelle mense scolastiche viene gettato, per mancanza di fame o non gradimento da parte dei bambini). Fra gli altri obiettivi di "Spreco zero" ci saranno, naturalmente, incontri pubblici ed eventi "di piazza", la pionieristica richiesta di istituire l'"Anno Europeo sullo Spreco alimentare".



Paolo Rumiz, giornalista e scrittore

■ ROMA

Permanere la prevenzione degli sprechi alimentari sul territorio nazionale: è questo l'obiettivo del Premio "Vivere a Spreco Zero", quest'anno conferito, allo chef Moreno Cedroni ed al giornalista triestino Paolo Rumiz. Il riconoscimento consiste in una cifra simbolica che le due personalità assegneranno, a loro volta, ad una scuola che si sia distinta per attività rivolte all'educazione alimentare. Il testimonial avranno anche il

A Rumiz il premio "Vivere a spreco zero"

compito di veicolare un messaggio di "buona educazione" fra la dispensa, il frigo e la cucina, fondamentale per l'irruzione che quotidianamente lasciamo viaggiando sul pianeta.

13 miliardi di euro all'anno è questo l'ingigantente valore dello spreco di cibo in Italia, che l'Osservatorio Waste Watcher ha computato con scrupolose annotazioni e controlli incrocia-

ti nella pattumiera. Rilevare questo costo (che corrisponde all'1% del Pil nazionale) sarà il leitmotiv della campagna "Spreco Zero 2016", presentata ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market in stretta sintonia con il ministero dell'Ambiente e con la partnership di UnCredit. «Quest'anno - ha spiegato l'ideatore della sfida, l'economi-

sta Andrea Segre - andremo alla radice dello spreco domestico: oltre al recupero del cibo sprecato e del suo riutilizzo a fini sociali, cosa di cui esistono già occupazioni da anni, bisogna anche fare tanta prevenzione».

Le iniziative sono molte. Nell'ambito del progetto ministeriale Reduce (Ricerca, Educazione, Comunicazione) si sta ad esempio implementando di

un kit rivolto alle scuole che avrà una parte teorica ed una parte ludico-pratica (non dimentichiamo - come ha spiegato il responsabile Luca Falasconi - che una percentuale tra il 35 e il 60% del cibo preparato nelle mense scolastiche viene gettato, per mancanza di fante o non gradimento da parte dei bambini). Fra gli altri obiettivi di "Spreco zero" ci saranno, naturalmente, incontri pubblici ed eventi "di piazza", la pionieristica richiesta di istituire l'"Anno Europeo sullo Spreco alimentare".

La lente SU...

La definizione dello spreco

Se dovesse dare una definizione, direi che lo spreco alimentare è:

- 35% il cibo e le bevande che vengono gettati via, nonostante siano ancora commestibili
- 27% qualsiasi sostanza commestibile che invece di essere destinata al consumo umano - a stoffa per abiti, scartato, penna, etc. è depositata, in ogni fase della catena, di approvvigionamento alimentare
- 15% il cibo non consumato o cibo gettato durante la preparazione nelle abitazioni e negli esercizi commerciali (negli oli di frittura, ristoranti, bar e mense scolastiche)
- 14% la sovranutrizione, calcolata come il rapporto tra la quantità di cibo e la ogni persona consuma e quello che l'uno o la sua famiglia dovrebbe
- 8% qualsiasi prodotto che, invece di essere destinato al consumo umano, è solitamente dato agli animali, o gli scarti derivanti dalla produzione di alimenti per uso animale
- 1% rifiuti derivanti dalla imballaggio del cibo e bevande che non sono, e non potranno essere commercializzati



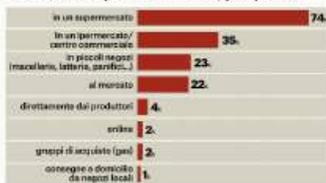
LO STUDIO USA

Olii, semi, soia e salmone: il segreto della longevità

Consumare elevate quantità di oli vegetali (di oliva ed oleaginosi), di semi di lino, girasole, frutta secca, pesci come il salmone, sono alcuni alimenti ricchi di grassi insaturi. Questi alcuni dei "superfood" fondamentali per una alimentazione sana e di qualità che favorisce la longevità.

quanto suggerisce una ricerca Usai cui i risultati sono pubblicati sulla rivista JAMA Internal Medicine. La raccomandazione dei ricercatori è dunque quella di sostituire con questi grassi insaturi buoni quelli saturi "cattivi" - cioè di origine animale - e ancor di più i grassi "trans".

Dove fa/fate la spesa abitualmente/più spesso?

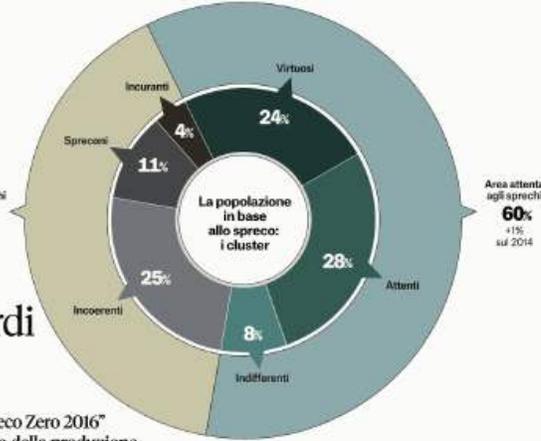


La misura dello spreco alimentare 2015



Lo spreco alimentare costa ogni anno 8,4 miliardi alle famiglie italiane

● Sono i dati dello studio redatto per la campagna "Spreco Zero 2016" curata dall'agroeconomista Andrea Segrè. Circa un terzo della produzione di cibo destinata al consumo umano si perde lungo la filiera alimentare



Carmine Fotia
Una campagna per incoraggiare gli italiani a mangiare meglio e a sprecare meno. L'edizione 2016 della campagna, curata dall'agroeconomista Andrea Segrè, sarà presentata stamane alle 12 a Roma a Palazzo Ducale, sede del ministero delle Politiche Agricole, e successivamente, per la prima volta in Italia, anche da diversi luoghi di culto nel corso del prossimo mese di giugno. Il progetto "Spreco Zero" del Ministero dell'Agricoltura, curato dal ricercatore Luca Falasconi.

«Valutare un po' la cibo sborsata, nell'ambito della campagna Spreco Zero 2016 organizzata da Luca Falasconi, Market e Università di Bologna con il ministero dell'Agricoltura di Andrea Segrè».

Spreco cibo: fra le mura domestiche con ogni anno gli italiani si perdono 8,4 miliardi di euro, ovvero 7 euro alla settimana per famiglia, per una quantità di cibo gettato pari a circa 600 grammi a settimana. Questi sono i dati emersi attraverso un sondaggio. Ma lo spreco non è di circa 50 per cento allo spreco "prezioso", se dovessi che gli italiani spreco effettivamente circa un terzo di cibo a settimana. Il miliardo di euro ogni anno con il cibo gettato nella pattumiera di casa.

Si tratta di una gigantesca dispersione di risorse. Certo, un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde infatti di spreco lungo la filiera alimentare, circa il 25% se misurato in calorie. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1000 miliardi di dollari l'anno e sale a circa 2600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Se si riducesse della metà la percentuale di cibo sprecato, si taglierebbe del 75% le emissioni di gas serra, che risulterebbe lo stesso di oggi.

In Europa si buttano 90 milioni di tonnellate di cibo ogni dodici mesi

«Spreco cibo: fra le mura domestiche con ogni anno gli italiani si perdono 8,4 miliardi di euro, ovvero 7 euro alla settimana per famiglia, per una quantità di cibo gettato pari a circa 600 grammi a settimana. Questi sono i dati emersi attraverso un sondaggio. Ma lo spreco non è di circa 50 per cento allo spreco "prezioso", se dovessi che gli italiani spreco effettivamente circa un terzo di cibo a settimana. Il miliardo di euro ogni anno con il cibo gettato nella pattumiera di casa.

Si tratta di una gigantesca dispersione di risorse. Certo, un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde infatti di spreco lungo la filiera alimentare, circa il 25% se misurato in calorie. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1000 miliardi di dollari l'anno e sale a circa 2600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Se si riducesse della metà la percentuale di cibo sprecato, si taglierebbe del 75% le emissioni di gas serra, che risulterebbe lo stesso di oggi.

«Spreco cibo: fra le mura domestiche con ogni anno gli italiani si perdono 8,4 miliardi di euro, ovvero 7 euro alla settimana per famiglia, per una quantità di cibo gettato pari a circa 600 grammi a settimana. Questi sono i dati emersi attraverso un sondaggio. Ma lo spreco non è di circa 50 per cento allo spreco "prezioso", se dovessi che gli italiani spreco effettivamente circa un terzo di cibo a settimana. Il miliardo di euro ogni anno con il cibo gettato nella pattumiera di casa.

Si tratta di una gigantesca dispersione di risorse. Certo, un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde infatti di spreco lungo la filiera alimentare, circa il 25% se misurato in calorie. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1000 miliardi di dollari l'anno e sale a circa 2600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Se si riducesse della metà la percentuale di cibo sprecato, si taglierebbe del 75% le emissioni di gas serra, che risulterebbe lo stesso di oggi.



Supercaratteristiche
Il 5% di supercaratteristiche alimentari alimentari nella grande distribuzione. Fonte: Anso.

«Spreco cibo: fra le mura domestiche con ogni anno gli italiani si perdono 8,4 miliardi di euro, ovvero 7 euro alla settimana per famiglia, per una quantità di cibo gettato pari a circa 600 grammi a settimana. Questi sono i dati emersi attraverso un sondaggio. Ma lo spreco non è di circa 50 per cento allo spreco "prezioso", se dovessi che gli italiani spreco effettivamente circa un terzo di cibo a settimana. Il miliardo di euro ogni anno con il cibo gettato nella pattumiera di casa.

Si tratta di una gigantesca dispersione di risorse. Certo, un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde infatti di spreco lungo la filiera alimentare, circa il 25% se misurato in calorie. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1000 miliardi di dollari l'anno e sale a circa 2600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Se si riducesse della metà la percentuale di cibo sprecato, si taglierebbe del 75% le emissioni di gas serra, che risulterebbe lo stesso di oggi.

COMUNE DI PERO
BANCHE DI SANITÀ - (0432) 57105005
P.le. 22/23/24/25 - 41012 PERÒ (MO) - Tel. 0432/71050 - Fax 0432/249600
www.comune.pero.mo.it

l'Unità

29.06.2016

Radar

Sensibile alla Cultura

MediaTelling

Maurizio Bolchini



Basta sprechi: la campagna per non buttare il cibo

● Ci sono campagne che vanno sostenute e ci sono strategie che vanno affinate subito da parte di media e della politica. Leggere da mettere in agenda. Parlo, ad esempio, della campagna promossa da AdEffort per porre fine agli sprechi alimentari e combatterli con il contributo il rispetto della "filiera" locale. La campagna dal nome "Witospagna", lanciata anche dall'editore italiano, mira a riconoscere quanto è stato perso. L'invito per il cibo è il primo dei

risultati d'appoggio un cambiamento importante nella società. Che si sia qualcosa di profondamente sbagliato è spiegato con i dati della nostra produzione alimentare: abbiamo un eccesso di sprechi. Invece, mentre per il consumo si riduce il prezzo, siamo a un livello medio inferiore. Non pochi giorni che Papa Francesco non si è mosso. Ci sono persone, come Carlo Pedersoli, che ci hanno ripreso come un modo di vedere il mondo. Ora anche



1 miliardi d'euro ogni anno vanno a sprecare il cibo. Solo negli Usa, 200 mila tonnellate di cibo sono sprecate. Ma il più che affiora per il momento è la campagna che è partita oggi. Collaborando con change.org, la piattaforma online, e con l'organizzazione che ha avviato la campagna, FoodWaste.org, AdEffort mira a raccogliere una quantità di firme sufficienti a richiedere la grande catena alimentare

Walmart a rinviare l'entrata in vigore della legge "Orphan", conosciuta con il soprannome di "anti-food waste". Ci sono poi una seconda parte della campagna. In Italia, stando al rapporto Waste Watcher si possono solo quantificare i danni economici per 8,4 miliardi euro l'anno. Il 10% degli sprechi riguarda la grande distribuzione, dove solo l'8% delle aziende sono dotate di proprio piano preventivo e controllano lo spreco alimentare. In alcune leggi, già approvate dalla Camera, è evidente la collaborazione. Agricoltori del settore. Nella settimana scorsa è stato presentato un nuovo provvedimento che si applica a tutto il settore di prodotti alimentari, che include anche i prodotti per la casa. Laura Fagnano, il capo è stato invitato da 30 membri di vari gruppi parlamentari. Forse meriterebbe che i media italiani si occupassero di questo. A partire da l'Unità.

CALENDARIO

Oggi

CONFAGRICOLTURA

La Foundation for Environmental Education insieme a Confagricoltura consegnano le "Spighe verdi 2016" ai comuni rurali più virtuosi (ore 18, Palazzo della Valle, corso Vittorio Emanuele II, 101).

Oggi

TRECCANI

Forum della Treccani e di ItalianiEuropei "Il cammino della Repubblica" con Massimo D'Alema (foto sotto), e Claudio De Vincenti, sottosegretario alla Presidenza. Ore 18, p.za della Enciclopedia Italiana 4.

Domani

UNICREDIT

Campagna "Spreco zero" con il sottosegretario all' Ambiente, Barbara Degani, e il deputy regional manager di UniCredit, Mario Fiumara (ore 12, via Lata 3).



Giovedì

IAI

Forum dell'Istituto Affari Internazionali sulla nuove dinamiche globali, con il ministro Calenda, e il presidente dello Iai, Fabrizio Saccomanni (ore 10, via Alibert 5A).

Venerdì

LUISS

Apertura della nuova sede di Luiss Enlabs "La fabbrica delle startup" con il presidente di Confindustria, Vincenzo Boccia (foto sotto) e il fondatore di Enlabs, Luigi Capello. Ore 12,30, via Marsala 29H



IL FOGLIO

Repubblica e Costituzione - via Cavotola 13 - 20123 Milano - Tel. 02/7712911
quotidiano Sped. in Abb. Postale - 31/03/2000 Contr. L.462/99 Art. 1, c. 1, Dirit. MILANO

ANNO XXI NUMERO 162 - PAG III IL FOGLIO QUOTIDIANO LUNEDÌ 11 LUGLIO



Spazzatura Ogni anno buttiamo nell'immondizia quasi un punto percentuale del Pil: lo spreco alimentare domestico italiano è di 13 miliardi di euro l'anno. Sono i dati diffusi ieri dall'Osservatorio **Waste Watcher** (Giovannini, Sta).



IL PICCOLO

GIORNALE DI TRIESTE

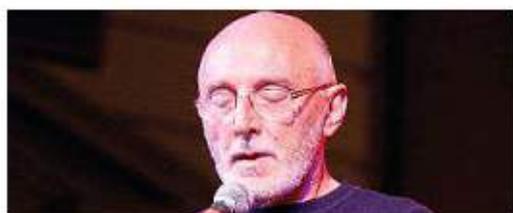


FONDATA NEL 1881

GIOVEDÌ 7 LUGLIO 2016

IL PICCOLO GIOVEDÌ 7 LUGLIO 2016 | 32

Cultura & SPETTACOLI



PREMIO

A Rumiz lo "Spreco Zero" 2016

■ ■ Lo scrittore Paolo Rumiz ha vinto la 3° edizione del premio Vivere a Spreco Zero 2016 (campagna europea di Last Minute Market promossa col Ministero dell'Ambiente). Consegna a Padova in novembre

Spreco alimentare: in Italia vale 13 mld euro anno, 1% PIL



Al via la campagna europea "Spreco Zero 2016": sui "diari di famiglia" i consumatori possono annotare il cibo che finisce nella pattumiera. Un invito alle buona pratica per evitare sprechi

06 luglio 2016

LO SPRECO alimentare domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del PIL. Lo rivela una ricerca promossa dall'Università di Bologna e presentata in occasione del lancio della sesta edizione di "Spreco Zero 2016", campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari. La ricerca promossa dall'Università di Bologna è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di sondaggi SWG e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del Ministero dell'Ambiente e di Unicredit.

Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di 1.000 miliardi di dollari, che ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nella sola Unione Europea si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno si sprecono 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016). Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market (società nata in seno all'Università bolognese), ricorda che "sono le pattumiere domestiche a detenere il record dello spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (6,7 euro settimanali a famiglia)".

"La nostra grande sfida è far coesistere la sostenibilità ambientale con la crescita economica. In un mondo in cui il Capitale naturale e le risorse sono limitate, il loro spreco è un limite, una preoccupazione economica, ma ancor di più una questione ambientale, spiega **Barbara Degani**, sottosegretario all'Ambiente - La prevenzione e la riduzione degli sprechi, in primis quelli alimentari, devono diventare l'imperativo del nostro vivere quotidiano". L'iniziativa Spreco Zero 2016 - nata dalla partnership fra l'istituto bancario, aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale come Granarolo SpA, Alce Nero, Comieco, Conapi-Mielizia, Istituto Nazionale Imballaggio, Conad e Bia Italian Food, e ha come media partner Radio2 Rai) - propone buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari. Per farlo, promuoverà su campione scientifico i "Diari di Famiglia", sui quali "i partecipanti annotano su formulari il cibo gettato a ogni pasto, con la motivazione e il metodo di smaltimento".

Nell'ambito della campagna è stata lanciata la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità. Tre le categorie previste: Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole, con testimonial lo scrittore e giornalista **Paolo Rumiz** e lo chef **Moreno Cedroni**. Anche i cittadini potranno partecipare, condividendo le buone pratiche, con il contest **#sprecozero** in 140 caratteri e con i tweet **#sprecozero #contest** inviati fra il 15 settembre e il 15 ottobre.

Infine, Spreco Zero 2016 il 16 ottobre celebrerà il World Food Day, Giornata mondiale dell'alimentazione. A Milano e a Bologna l'8 e il 15 ottobre parteciperà con l'evento "10mila piatti vuoti" a "In the name of Africa", iniziativa su fame e malnutrizione. Per Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) "studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco". Poi conclude: "Fra gli obiettivi della campagna c'è la creazione dell'Anno Europeo sullo Spreco alimentare: la questione è globale e va affidata al coordinamento degli Stati membri della Ue".

Tags **Argomenti:**

[#sprecozero](#) [Spreco Zero 2016](#) [world food day](#)

Ambiente - Repubblica.it x
www.repubblica.it/ambiente/?ref=HRHM2-1

R.it Ambiente

Home | Politica | Economia | Sport | Spettacoli | Tecnologia | Motori | Tutte le sezioni | D | Rep tv

Super ADSL Family Chiamate illimitate Mobile Wi-Fi incluso ATTIVAZIONE GRATIS Sconto Canone 30€ ogni 4 settimane Attiva gratis

Un progetto di
In collaborazione con:
CONAD
Approfondimenti e analisi:
nielsen

Parigi val bene una bicicletta foto
la mobilità a pedali mette il turbo
Piste a doppia corsia e nuove regole
la capitale francese green a 30 km/h
di PINO BRUNO

Wonderbag, il cuscino
per cucinare a risparmio
PROTOTIPO

CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ZERO
2016
100% FOOD
ALIMENTARE IL FUTURO

CIBO
Stop allo spreco
alimentare: solo in Italia
vale 13 mld euro anno

Technology
for Human Beings
Premio per tesi di laurea
triennale e magistrale
INGEGNERIA, FISICA e
SCIENZE DEI MATERIALI
6 tesi sulle nuove tecnologie
per lo sviluppo sostenibile
Montepremi in denaro e due
tirocini in Prysmian Group
HUMAN FOUNDATION Prysmian Group

24 ORE Le altre notizie »
11:02
Alaska, lo scioglimento dei ghiacci genera
tsunami e terremoti
11:06
Una Schengen dell'inquinamento: il fumo del

Consumi.
Trend.
Stili di vita.
Ogni giorno.

OSSERVATA

ambiente ambientijpg

Mostra tutti i download...



di Antonio Cianciullo **ECO-LOGICA**

6 LUG 2016

1.000 miliardi nella spazzatura

- [Mail](#)
- [Stampa](#)



Lo spreco alimentare sul pianeta vale mille miliardi di dollari (2.600 miliardi se si conta l'impatto ambientale determinato dalla produzione del cibo). Nella sola Unione europea si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno. Secondo l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) il costo per i cittadini italiani degli alimenti buttati nelle case è di oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del Pil.

Tag: **Last Minute Market**, **spreco alimentare**

Scritto in **acqua**, **agricoltura**, **alimentazione**, **Energia**, **rifiuti** | **Nessun Commento** »

LA STAMPA.it

**Mele ammaccate e pane non
più fragrante gettiamo
nella spazzatura 13
miliardi l'anno**





07/07/2016 **ROBERTO GIOVANNINI** ROMA

Lo facciamo ogni giorno, senza pensarci troppo: uno sguardo nel frigo e in pochi istanti tutto ciò che ci sembra “andato” finisce nella pattumiera. Magari nel sacchetto dell’ organico: così ci sentiamo bravi perché contribuiamo a salvare la Terra. Non è così: sommando le mele un po’ ammaccate, il pane non più fragrante, l’insalata un po’ arricciata e quel pezzetto di arrosto che ci ha stancati, ogni anno noi 60 milioni di italiani buttiamo (letteralmente) nell’immondizia quasi un punto percentuale del Pil: lo spreco alimentare domestico del Belpaese è di 13 miliardi di euro. Annuì. Sono i dati diffusi ieri dall’Osservatorio Waste Watcher, che studia l’evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani e le cause dello spreco alimentare casalingo. Numeri che non si riesce a ridurre in modo significativo, visto che il fenomeno ha aspetti economici e psicologici. Che un progetto appena varato punta a studiare per arrivare a una reale comprensione dei meccanismi che generano lo spreco alimentare.

Tredici miliardi di euro sono una cifra imponente, e proiettata su scala planetaria il fenomeno dello spreco alimentare fa girare la testa: considerando i costi nascosti legati all’acqua e all’impatto ambientale, arriviamo a 2600 miliardi di dollari. Più o meno il valore dell’economia della Gran Bretagna gettato nei rifiuti. Il problema, che ovviamente riguarda le popolazioni dei paesi ricchi, è molto complicato, perché chiama in causa complessi aspetti di percezione. Non è un caso che se finora le stime riguardanti l’Italia quantificavano il costo del fenomeno in circa 8,5 miliardi di euro, ora l’Osservatorio Waste Watcher (formato da Last Minute Market e Swg) parla di ben 13 miliardi: con una serie di test pilota, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il “waste sorting”) si è capito che in casa noi tutti buttiamo molto di più di quel che pensiamo. Il doppio. E che - a torto - siamo tutti convinti che il vero spreco alimentare nasca nel settore della ristorazione, della distribuzione o del commercio al dettaglio.

Non è vero: la prima fonte di spreco siamo noi, nelle nostre famiglie. Ecco il perché la quantificazione reale dello spreco domestico (attraverso dei “diari” che i soggetti campione dovranno compilare) sarà uno dei leitmotiv della campagna “Spreco Zero 2016”, presentata ieri a Roma, promossa dall’Università di Bologna e da Last Minute Market. Una campagna, ha spiegato l’agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, che idealmente punta a raggiungere “Spreco Zero”. E che preme perché la proposta approvata alla Camera - che favorisce il recupero e la donazione di tutte le eccedenze a fini di solidarietà sociale, con appositi incentivi, e stabilisce misure per l’impacchettamento dei cibi, sulle etichette e sulle cosiddette “family bag” per portare a casa il cibo non mangiato al ristorante - divenga legge. «Vorremmo anche - spiega Segrè - che venisse indetto l’Anno Europeo sullo Spreco alimentare». Quest’anno “Spreco Zero” propone anche misure per diffondere le buone pratiche. A questo mira la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli “Oscar” della sostenibilità, che è stato assegnato a due testimonial: lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. Al premio possono concorrere imprese, amministrazioni pubbliche e le scuole che avranno varato negli ultimi tre anni misure, azioni o progetti in grado contrastare lo spreco alimentare.



Alcuni diritti riservati.

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo

al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni il premio Vivere a Spreco Zero



| ADN KRONOS



Roma, 6 lug. - (AdnKronos) - Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera.

E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico.

Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova.

La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.

Cronaca

Spreco zero

ASCOLTA

Buttare via il cibo? Costa 13 miliardi

Alessia Guerrieri

7 luglio 2016

Condividi 2

twitter

google +

mail

font

print

Cultura del riuso in famiglia e leggi debbono andare di pari passo per invertire la rotta. E ridurre il più possibile quella montagna di cibo – il valore stimato è 8,4 miliardi di euro – che ogni anno dalla dispensa o dai fornelli degli italiani finisce nel secchio, spesso senza passare nemmeno per la tavola. Da un lato, il Parlamento sembra intenzionato a «portare ad approvazione definitiva entro l'anno», conferma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente **Barbara Degani**, il ddl sullo spreco alimentare licenziato alla Camera a marzo scorso. Il testo ha l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari e farmaceutici in qualsiasi fase della produzione, distribuzione e utilizzo, favorendone il recupero e la donazione delle eccedenze.



Calendarizzato in aula a Palazzo Madama per il 14 luglio, molto probabilmente non finirà però all'esame dell'assemblea prima della pausa estiva, anche se «c'è una forte spinta, trasversale nei partiti – continua – per votarla nel minor tempo possibile», senza modifiche rispetto a Montecitorio. Tuttavia è tra le mura domestiche che bisogna fare il lavoro più impegnativo. L'oscar degli spreconi in Italia, infatti, va proprio ai consumatori finali. Il cibo buttato ogni anno difatti è pari all'1% del nostro Pil, cioè circa 13 miliardi di euro, e la metà dello spreco complessivo avviene appunto in casa. Ma questa non è necessariamente una cattiva notizia, perché il rovescio della medaglia, quindi, è che per voltare pagina bisogna puntare sul singolo cittadino. Piccolo o grande che sia.

Parte da qui la sesta campagna europea **Spreco zero 2016** lanciata da **Last minute market** e **ministero dell'Ambiente**, per coinvolgere ancora di più le scuole e attraverso il progetto *Reduce*, le famiglie con la quantificazione su campione rappresentativo del cibo che finisce in pattumiera. Attraverso 'i diari di famiglia' e l'analisi del *waste sorting*, ovvero l'effettiva quantità gettata nell'immondizia, si arriverà così ad un calcolo reale (non solo percepito, che porta ad uno scarto nei risultati tra il 20 e il 40%) dello spreco alimentare. Ridurre gli scarti «è un dovere morale, economico e ambientale». E «se molto si è cambiato lungo la filiera di produzione per non sprecare, tanto resta da fare a livello domestico», dove la «maleducazione alimentare» e «la perdita del valore del cibo», ricorda il fondatore di Last minute market **Andrea Segré**, portano a gettare alimenti ancora buoni, in Ue quasi 47 milioni di tonnellate.

Non a caso la richiesta «pionieristica» è sempre quella di «indire l'anno europeo sullo spreco alimentare» e avviare una «vera educazione alimentare nei programmi scolastici». La parola d'ordine così, conclude Segré, «dovrà essere prevenzione, perché anche lo smaltimento dei rifiuti alimentari ha un costo», che si unisce a quello utilizzato per produrre quel cibo. Ma la campagna di sensibilizzazione ed educazione alla corretta gestione degli avanzi porta con sé anche la terza edizione del premio *Vivere a zero spreco*, il riconoscimento per la sostenibilità rivolto a Comuni, aziende e scuole. Nella categoria testimonial, a novembre a Padova, verranno premiati il giornalista **Paolo Rumiz** e lo chef **Moreno Cedroni**. E infine si scenderà in piazza, celebrando il 16 ottobre il *World food day 2016* e l'8 e il 15 dello stesso mese, a Milano e Bologna, con l'appuntamento *In the name of Africa*, un evento di pixel art urbano formato da 10mila piatti vuoti per denunciare il dramma della fame e sostenere **Africa Hand Project** in Mozambico. Anche i cittadini potranno partecipare, condividendo le buone pratiche, con il contest #sprecozero in 140 caratteri e con i tweet #sprecozero #contest inviati fra il 15 settembre e il 15 ottobre.

LA STAMPA ITALIA

Mele ammaccate e pane non più fragrante
gettiamo nella spazzatura 13 miliardi l'anno



ROBERTO GIOVANNINI
ROMA

07/07/2016

Lo facciamo ogni giorno, senza pensarci troppo: uno sguardo nel frigo e in pochi istanti tutto ciò che ci sembra “andato” finisce nella pattumiera. Magari nel sacchetto dell’ organico: così ci sentiamo bravi perché contribuiamo a salvare la Terra. Non è così: sommando le mele un po’ ammaccate, il pane non più fragrante, l’insalata un po’ arricciata e quel pezzetto di arrosto che ci ha stancati, ogni anno noi 60 milioni di italiani buttiamo (letteralmente) nell’immondizia quasi un punto percentuale del Pil: lo spreco alimentare domestico del Belpaese è di 13 miliardi di euro. Annuì.

Sono i dati diffusi ieri dall’Osservatorio Waste Watcher, che studia l’evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani e le cause dello spreco alimentare casalingo. Numeri che non si riesce a ridurre in modo significativo, visto che il fenomeno ha aspetti economici e psicologici. Che un progetto appena varato punta a studiare per arrivare a una reale comprensione dei meccanismi che generano lo spreco alimentare.

Tredici miliardi di euro sono una cifra imponente, e proiettata su scala planetaria il fenomeno dello spreco alimentare fa girare la testa: considerando i costi nascosti legati all’acqua e all’impatto ambientale, arriviamo a 2600 miliardi di dollari. Più o meno il valore dell’economia della Gran Bretagna gettato nei rifiuti.

Il problema, che ovviamente riguarda le popolazioni dei paesi ricchi, è molto complicato, perché chiama in causa complessi aspetti di percezione. Non è un caso che se finora le stime riguardanti l’Italia quantificavano il costo del fenomeno in circa 8,5 miliardi di euro, ora l’Osservatorio Waste Watcher (formato da Last Minute Market e Swg) parla di ben 13 miliardi: con una serie di test pilota, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il “waste sorting”) si è capito che in casa noi tutti buttiamo molto di più di quel che pensiamo. Il doppio. E che - a torto - siamo tutti convinti che il vero spreco alimentare nasca nel settore della ristorazione, della distribuzione o del commercio al dettaglio.

Non è vero: la prima fonte di spreco siamo noi, nelle nostre famiglie. Ecco il perché la quantificazione reale dello spreco domestico (attraverso dei "diari" che i soggetti campione dovranno compilare) sarà uno dei leitmotiv della campagna "Spreco Zero 2016", presentata ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market. Una campagna, ha spiegato l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, che idealmente punta a raggiungere "Spreco Zero". E che preme perché la proposta approvata alla Camera - che favorisce il recupero e la donazione di tutte le eccedenze a fini di solidarietà sociale, con appositi incentivi, e stabilisce misure per l'impacchettamento dei cibi, sulle etichette e sulle cosiddette "family bag" per portare a casa il cibo non mangiato al ristorante - divenga legge. «Vorremmo anche - spiega Segrè - che venisse indetto l'Anno Europeo sullo Spreco alimentare». Quest'anno "Spreco Zero" propone anche misure per diffondere le buone pratiche. A questo mira la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" della sostenibilità, che è stato assegnato a due testimonial: lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. Al premio possono concorrere imprese, amministrazioni pubbliche e le scuole che avranno varato negli ultimi tre anni misure, azioni o progetti in grado contrastare lo spreco alimentare.

Spreco alimentare: in Italia vale 13 mld euro anno, 1% PIL



Al via la campagna europea "Spreco Zero 2016": sui "diari di famiglia" i consumatori possono annotare il cibo che finisce nella pattumiera. Un invito alle buona pratica per evitare sprechi

LO SPRECO alimentare domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del PIL. Lo rivela una ricerca promossa dall'Università di Bologna e presentata in occasione del lancio della sesta edizione di "Spreco Zero 2016", campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari. La ricerca promossa dall'Università di Bologna è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di sondaggi SWG e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del Ministero dell'Ambiente e di Unicredit.

Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di 1.000 miliardi di dollari, che ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nella sola Unione Europea si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno si sprecano 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016). Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market (società nata in seno all'Università bolognese), ricorda che "sono le pattumiere domestiche a detenere il record dello spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (6,7 euro settimanali a famiglia)".

"La nostra grande sfida è far coesistere la sostenibilità ambientale con la crescita economica. In un mondo in cui il Capitale naturale e le risorse sono limitate, il loro spreco è un limite, una preoccupazione economica, ma ancor di più una questione ambientale, spiega **Barbara Degani**, sottosegretario all'Ambiente - La prevenzione e la riduzione degli sprechi, in primis quelli alimentari, devono diventare l'imperativo del nostro vivere quotidiano".

L'iniziativa Spreco Zero 2016 - nata dalla partnership fra l'istituto bancario, aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale come Granarolo SpA, Alce Nero, Comieco, Conapi-Mielizia, Istituto Nazionale Imballaggio, Conad e Bia Italian Food, e ha come media partner Radio2 Rai) - propone buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari. Per farlo, promuoverà su campione scientifico i "Diari di Famiglia", sui quali "i partecipanti annotano su formulari il cibo gettato a ogni pasto, con la motivazione e il metodo di smaltimento".

Nell'ambito della campagna è stata lanciata la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità. Tre le categorie previste: Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole, con testimonial lo scrittore e giornalista **Paolo Rumiz** e lo chef **Moreno Cedroni**. Anche i cittadini potranno partecipare, condividendo le buone pratiche, con il contest **#sprecozero** in 140 caratteri e con i tweet **#sprecozero #contest** inviati fra il 15 settembre e il 15 ottobre.

Infine, Spreco Zero 2016 il 16 ottobre celebrerà il World Food Day, Giornata mondiale dell'alimentazione. A Milano e a Bologna l'8 e il 15 ottobre parteciperà con l'evento "10mila piatti vuoti" a "In the name of Africa", iniziativa su fame e malnutrizione. Per Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) "studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco". Poi conclude: "Fra gli obiettivi della campagna c'è la creazione dell'Anno Europeo sullo Spreco alimentare: la questione è globale e va affidata al coordinamento degli Stati membri della Ue".

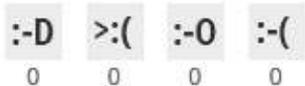
SOSTENIBILITÀ

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo

06 Luglio 2016

Commenti

N. commenti 0



aaa  



Roma, 6 lug. - (AdnKronos) - Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera.

Green

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo



ADNKRONOS

Roma, 6 lug. - (AdnKronos) - Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera.

E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico.

Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova.

La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.

al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni il premio Vivere a Spreco Zero

Lug 06, 2016 [COMMENTI](#)  



Correlati/Approfondimenti

-  [Da rifiuto a risorsa, pneumatici fuori uso diventano pavimentazioni ed energia](#)
-  [Rifiuti elettronici, il riciclo fa bene all'ambiente](#)
-  [Goletta dei Laghi fa tappa sul Verbano, monitoraggio sui microlitter](#)



Roma, 6 lug. - (AdnKronos) - Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera.

E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la

partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico.

Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova.

La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.

06/07/2016 17:20

Tweet

0

0

0

G+1



Consiglia



Mi piace

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo

al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni il premio Vivere a Spreco Zero

Roma, 6 lug. - (AdnKronos) - Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non

è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera. E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico. Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova. La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico. Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.

Altri articoli che parlano di...

Categorie (1)

ADN Kronos

Adnkronos

E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico.

Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova.

La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.

© Riproduzione Riservata

At Terra&Gusto



**Spreco alimentare in Italia vale
13 mld euro anno, 1% PIL**

Lanciata campagna europea 'Spreco Zero 2016'



Rifiuti alimentari © ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE 

Lo spreco alimentare domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del PIL. Lo rivela una ricerca promossa dall'Università di Bologna e presentata stamani al lancio della 6/a edizione di "Spreco Zero 2016", campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari.

La ricerca promossa dall'Università di Bologna è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di sondaggi SWG e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del Ministero dell'Ambiente e di Unicredit.

Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di 1.000 miliardi di dollari, che ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi' nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nella sola Unione Europea si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno si sprecano 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016).

Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market (società nata in seno all'Università bolognese), ricorda che "sono le pattumiere domestiche a detenere il record dello spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (6,7 euro settimanali a famiglia)". (ANSA).

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo

 RISORSE

 Mi piace  Condividi  Tweet  Condividi



Publicato il: 06/07/2016 17:07

Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera.

E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori

della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico.

Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova.

La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.



Radio Vaticana

Società \ Salute e Ambiente

Al via la campagna europea contro lo spreco alimentare



Un uomo cerca cibo tra la spazzatura - ANSA

06/07/2016 14:57

SHARE:

Per i cittadini europei sono le semplici pattumiere domestiche a detenere il record dello spreco di cibo: ogni anno infatti se ne buttano 47 milioni di tonnellate. E' uno degli allarmanti dati della ricerca promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del Ministero dell'Ambiente, presentata questa mattina a Roma

in occasione del lancio della sesta edizione di "Spreco Zero 2016", la campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari. Il servizio di **Marina Tomarro**:



Mille miliardi di dollari, questo è il prezzo dello spreco alimentare sul pianeta e questa cifra ogni anno è destinata ad aumentare sempre maggiormente a causa dei costi legati all'acqua e all'impatto ambientale. In Europa - complessivamente - si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo e questo spreco enorme solo all'Italia costa oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del prodotto interno lordo. Il commento di **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market:

R. – E' la “maleducazione” alimentare: siamo poco educati e non riconosciamo il valore del cibo, quello che si merita e pensiamo che finisca nella spazzatura ancora buono e senza problemi: in realtà i problemi ci sono! Quindi dobbiamo lavorare sull'educazione alimentare e su quella ambientale per fare prevenzione. Il recupero è fattibile, ma è una goccia in un mare: lo spreco sta a casa nostra! Quindi la parola d'ordine deve essere prevenzione!

D. – Forti sono gli appelli di Papa Francesco contro lo spreco del cibo. Quanto è importante anche questa esortazione del Papa?

R. – E' molto importante, anche perché ha fatto un collegamento diretto fra scarto alimentare-scarto umano. Purtroppo quando si scarta l'alimento ancora buono, il passaggio a scartare il diverso, l'altro in realtà è già avvenuto. Ci conforta perché, anche nell'Enciclica Laudato si', il Papa con questo concetto di ecologia integrale ci ha fatto capire che gettare via del cibo non è soltanto un problema umano, forte, ma è anche ambientale.

Uno dei punti cardine della campagna “Spreco zero” è proprio quello dell'educazione alimentare che deve coinvolgere tutti, dalle amministrazioni pubbliche alle scuole, fino alle famiglie che abitano nel territorio. Ascoltiamo ancora a questo proposito **Andrea Segrè**:

R. – Famiglie, scuole, insegnanti dovrebbero trovare una sorta di alleanza, passando per l'educazione alimentare, che è l'unico modo per fare prevenzione allo spreco e anche integrazione. Il cibo deve essere un diritto: un cibo buono, salubre, sufficiente per tutti. Dobbiamo passare da questo per integrare le nostre classi. Quindi è la richiesta che noi facciamo al governo: inserire l'educazione alimentare – per davvero! – nei programmi scolastici. Ci sono delle linee guida per l'educazione alimentare, anche ambientale: queste devono essere a disposizione delle scuole di ogni ordine e grado. Soltanto manca un passaggio, che è quello del riconoscimento e della promozione di queste linee guida. I progetti non mancano, ma abbiamo bisogno di un intervento istituzionale che dia una guida, per l'appunto, a tutto il Paese.

Italia a Tavola

ALIMENTI > TENDENZE E MERCATO

06 Luglio 2016 15:42

Lo spreco alimentare costa caro all'Italia 13 miliardi di euro ogni anno

Ogni anno in Europa si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo, tra queste 47 milioni riguardano solo le pattumiere domestiche; un costo che solo in Italia è stimato intorno ai 13 miliardi di euro

Lo **spreco alimentare** costa 13 miliardi di euro ogni anno all'Italia, una cifra pari all'1% del Pil. Sono i questi i risultati della campagna "Spreco Zero 2016", giunta alla sesta edizione. Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di mille miliardi di dollari, che ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i "costi" nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Solo in Europa si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno si sprecono 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016).



«Sono le pattumiere domestiche - ricorda **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market (società nata in seno all'Università bolognese) - a detenere il record dello spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (6,7 euro settimanali a famiglia)».

La ricerca promossa dall'Università di Bologna è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di sondaggi Swg e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del ministero dell'Ambiente e di Unicredit.

Alimenti, Spreco zero 2016: in Italia 8,4 miliardi nella spazzatura

5 luglio 2016 - 16:58 di **FIRSTonline**

Lo spreco alimentare domestico vale l'1% del Pil italiano, mentre quello reale, non percepito si attesta oltre i 13 miliardi di euro - Spreco Zero 2016 ha presentato presso la sede di Unicredit la 6° edizione della campagna europea di last minute market, promossa con il ministero dell'Ambiente.

spreco alimentare

unicredit

spreco zero



Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i «costi» nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Mentre nella sola UE si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno, sempre in Europa, si sprecano ben 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016). Una voragine che sta soprattutto

nelle nostre case: le pattumiere domestiche detengono il record dello spreco di cibo, ben 47 milioni di tonnellate per i cittadini UE, un costo che per i cittadini italiani - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - è stimato in **8,4 miliardi di euro all'anno** (ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi) ma che i pilote test dell'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) hanno provato a computare realisticamente, al di là di qualsiasi percezione. Scoprendo così, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il cosiddetto "waste sorting") che il costo effettivo dello **spreco domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro** ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del PIL.

Proprio la quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà uno dei leitmotiv della campagna **Spreco Zero 2016**, presentata oggi a Roma, promossa da Last Minute Market in stretta sinergia con il Ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la **partnership di UniCredit** e di un motivato pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata (dal 2010) senza alcun contributo pubblico, come da scelta dei promotori: sono **Granarolo, Alce Nero, Comieco, Conapi-Mielizia, Istituto Nazionale Imballaggio, Conad e Bia Italian Food**. **Media Partner della campagna Spreco Zero 2016 sarà Radio2 Rai.**

La campagna, curata dal docente agroeconomista Andrea Segre' fondatore di **Last Minute Market**, in questi anni ha individuate con la sua azione il movimento di pensiero e di impegno che comunemente si definisce oggi "Spreco zero". Dal 2010 Spreco Zero porta avanti le priorità della normativa antispreco approvata recentemente alla Camera: la nuova legge riprende il lavoro avviato da Last Minute Market e nell'ambito prima del PINPAS (Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, Min Ambiente).

Temi quali l'annosa questione dei **recuperi e della donazione del cibo invenduto**, i provvedimenti legati a packaging, etichette e Family Bag - che rientrano fra le priorità della nuova normativa - sono stati al centro della campagna Spreco Zero in questi anni, sostenuti dai monitoraggi dell'Osservatorio Waste Watcher che studia l'evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani e le cause dello spreco alimentare domestico. Un lavoro di riferimento anche per gli operatori e i maggiori media nazionali: dalla campagna è nato infatti nel 2011 il movimento di centinaia di Sindaci sottoscrittori di "Carta Spreco Zero" (Milano, Roma, Firenze, Napoli, Palermo, Torino, Bologna, Venezia, Trieste, passando per i 64 Comuni virtuosi italiani) confluito lo scorso anno in Sprecozero.net, la prima rete che unisce gli Amministratori italiani nel segno dell'impegno antispreco.

«Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco – ha affermato alla presentazione di Roma il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) - Per questo la campagna Spreco Zero andrà quest'anno alla radice dello spreco domestico, indicando con precisione la misura quali-quantitativa dello spreco ad ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito».

Per l'edizione 2016 il **Premio Vivere a Spreco Zero** prevede tre differenti categorie: Imprese, Amministrazioni Pubbliche e scuole. La candidatura al Premio è aperta a tutte le aziende che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

Oltre alle autocandidature verranno selezionati alcune imprese tra quelle che aderirono alla Consulta del PINPAS (250 membri appartenenti ad oltre 140 organizzazioni). Per la categoria Amministrazioni Pubbliche la selezione verrà condotta in seno agli oltre 600 firmatari della "Carta Spreco Zero" e tra gli aderenti all'Associazione Sprecozero.net. Nella categoria Scuole la selezione di iniziative sarà condotta in seno ai 46 enti di formazione dell'associazione Scuola Centrale Formazione che agisce a livello nazionale e internazionale per la formazione professionale e transizione al lavoro, con circa 20.000 studenti di tutta Italia.

Anche **i cittadini potranno partecipare** per la prima volta al Premio. Saranno presi in considerazione tutti i tweet con #sprecozero #contest inviati fra il 15 settembre e il 15 ottobre 2016. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2016 del Premio saranno pubblicati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

QUANTO VALE IL CIBO CHE OGNI GIORNO SPRECHIAMO? E I COSTI AMBIENTALI?

ANTONIO CURCI 6 LUGLIO 2016 0



Quanto vale il cibo che ogni giorno sprechiamo? Una domanda semplice con una risposta sorprendente: 1000 miliardi di dollari all'anno in tutto il mondo.

E in Italia? Ben 13 miliardi di Euro, l'equivalente del 1% del Pil. Esistono poi i cosiddetti costi nascosti, quelli relativi alla produzione del cibo che gettiamo via, in particolare quelli legati all'acqua e all'impatto ambientale.

Questi numeri non sono frutto di un sondaggio, ma di un calcolo scientifico basato sull'effettivo spreco dei cittadini attraverso il controllo di quanto viene quotidianamente gettato nei cassonetti dell'organico.

Oggi a Roma è stata presentata la campagna **Spreco Zero** promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il Ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 – 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale.

Attraverso la campagna Spreco Zero si intende celebrare il World Food Day 2016, la Giornata mondiale dell'alimentazione prevista per il 16 ottobre.

Stando alle statistiche un terzo della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura. Questo significa che **un terzo dell'energia e delle risorse consumate per la produzione di quel cibo non sono servite a nulla, sono andate sprecate anch'esse**. Dall'aratura dei campi alla loro fertilizzazione, dalla semina all'irrigazione, dalla raccolta alla distribuzione. Tempo, risorse, denaro e impatto ambientale... tutto sprecato! Un costo ambientale altissimo a causa di processi di produzione che generano significative emissioni di anidride carbonica, metano e protossido di azoto. Un'emissione di gas serra paragonabile a quello della Cina e degli Stati Uniti.

L'acqua sprecata è stimata in 250 chilometri cubici all'anno, più della portata annuale del Danubio. Gli effetti sul riscaldamento globale della terra sono disastrosi. Lo spreco, inoltre, provoca un aumento dei processi di filtrazione dei nitrati nelle falde acquifere sotterranee e nei corsi d'acqua. Questo produce la morte di intere zone costiere con inevitabile aumento dell'erosione, la riduzione delle biodiversità e il proliferare di batteri resistenti agli antibiotici.

Ridurre lo spreco alimentare, dunque, non è un impegno voluttuario dei fanatici delle questioni sociali e dell'ambiente, ma una vera e propria priorità delle agende politiche di tutti i paesi del mondo e più in generale di tutti i cittadini della terra che hanno ancora la "fortuna" (si fa per dire) di non vivere la fame come un problema.

Antonio Curci



13 miliardi nella spazzatura, lo spreco vale l'1% del PIL. Presentata campagna Spreco Zero 2016

mercoledì, 6 luglio 2016, 15:40

 Primo Piano

 Commenta

Mille miliardi di dollari: e' il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i «costi» nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Mentre nella sola UE si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno, sempre in Europa, si sprecono ben 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016). Una voragine che sta soprattutto nelle nostre case: le pattumiere domestiche detengono il record dello spreco di cibo, ben 47 milioni di tonnellate per i cittadini UE, un costo che per i cittadini italiani – dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura – è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi) ma che i pilote test dell'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) hanno provato a computare realisticamente, al di là di qualsiasi percezione. Scoprendo così, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il cosiddetto "waste sorting") che il costo effettivo dello spreco domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del PIL.



Proprio la quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà uno dei leitmotiv della campagna Spreco Zero 2016, presentata oggi a Roma, e curata dal docente agroecoeconomista Andrea Segre' fondatore di Last Minute Market.

Dati, buone pratiche e come sempre incontri pubblici ed eventi "di piazza": la campagna Spreco Zero 2016 non mancherà di celebrare, come sempre, il World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra ogni anno il 16 ottobre. A Milano e a Bologna per iniziativa di CEFA il seme della Solidarietà Onlus si rinnoverà, sabato 8 e sabato 15 ottobre 2016 nelle spettacolari location di Piazza Duomo e di Piazza Maggiore, l'appuntamento con "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo – 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione – a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.



ADUC

Associazione per i Diritti
degli Utenti e Consumatori

Informazione indipendente per aiutare utenti e consumatori ad aiutarsi



MONDO - Spreco cibo alimentare vale 1% del Pil



0



0



0



Notizia

4 luglio 2016 14:47

Mille miliardi di dollari: e' il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i "costi" nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Mentre nella sola UE si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno, sempre in Europa, si sprecano ben 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016). Una voragine che sta soprattutto nelle nostre case: le pattumiere domestiche detengono il record dello spreco di cibo, ben 47 milioni di tonnellate per i cittadini UE, un costo che per i cittadini italiani - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - e' stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi) ma che i pilote test dell'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) hanno provato a computare realisticamente, al di la' di qualsiasi percezione. Scoprendo cosi', con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il cosiddetto "waste sorting") che il costo effettivo dello spreco domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del PIL.

Dal 2010 Spreco Zero porta avanti le prioritari della normativa antispreco approvata recentemente alla Camera: la nuova legge riprende il lavoro avviato da Last Minute Market e nell'ambito prima del PINPAS (Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, Min Ambiente). Temi quali l'annosa questione dei recuperi e della donazione del cibo invenduto, i provvedimenti legati a packaging, etichette e Family Bag - che rientrano fra le prioritari della nuova normativa - sono stati al centro della campagna Spreco Zero in questi anni, sostenuti dai monitoraggi dell'Osservatorio Waste Watcher che studia l'evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani e le cause dello spreco alimentare domestico.

Un lavoro di riferimento anche per gli operatori e i maggiori media nazionali: dalla campagna e' nato infatti nel 2011 il movimento di centinaia di Sindaci sottoscrittori di "Carta Spreco Zero" (Milano, Roma, Firenze, Napoli, Palermo, Torino, Bologna, Venezia, Trieste, passando per i 64 Comuni virtuosi italiani) confluito lo scorso anno in Sprecozero.net, la prima rete che unisce gli Amministratori italiani nel segno dell'impegno antispreco. ?Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori e' il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco - ha affermato alla presentazione di Roma il fondatore di Last Minute Market Andrea Segre', presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) - Per questo la campagna Spreco Zero andra' quest'anno alla radice dello spreco domestico, indicando con precisione la misura quali-quantitativa dello spreco ad ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito?

Spreco Zero 2016 propone molti dati, ma anche e soprattutto le buone pratiche con la 3a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" della sostenibilita' che ogni anno la campagna assegna con l'obiettivo di promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze piu' rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio. Allo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni va innanzitutto il Premio Vivere a Spreco zero nella categoria Testimonial: saranno loro la guida individuata dalla campagna per un 2016 nel segno di un approccio e di un passo sostenibile nell'impronta che quotidianamente lasciamo viaggiando sul pianeta e nel segno della prevenzione dello spreco di cibo con i nostri comportamenti fra la dispensa, il frigo e la cucina. Per l'edizione 2016 il Premio prevede tre differenti categorie: Imprese, Amministrazioni Pubbliche e scuole.

La candidatura al Premio e' aperto a tutte le aziende che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. Oltre alle autocandidature verranno selezionati alcune imprese tra quelle che aderirono alla Consulta del PINPAS (250 membri appartenenti ad oltre 140 organizzazioni). Per la categoria Amministrazioni Pubbliche la selezione verra' condotta in seno agli oltre 600 firmatari della "Carta Spreco Zero" e tra gli aderenti all'Associazione Sprecozero.net. Nella categoria Scuole la selezione di iniziative sara' condotta in seno ai 46 enti di formazione dell'associazione Scuola Centrale Formazione che agisce a livello nazionale e internazionale per la formazione professionale e transizione al lavoro, con circa 20.000 studenti di tutta Italia. Anche i cittadini potranno partecipare per la prima volta al Premio Vivere a Spreco Zero, grazie al nuovo contest #sprecozero in 140 caratteri una categoria che apre il Premio all'impegno personale, alle esperienze, alle pratiche sedimentate nel tempo o apprese grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. Ma anche a considerazioni, riflessioni estemporanee, foto-commenti, quote ... Insomma, una categoria per condividere la questione della prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, facendone elemento di crescita sociale e di impegno comune. Saranno presi in considerazione tutti i tweet con #sprecozero #contest inviati fra il 15 settembre e il 15 ottobre 2016. I 20 tweet piu' interessanti secondo la Giuria 2016 del Premio saranno pubblicati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sara' scelto il tweet vincitore, che portera' in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

Dati, buone pratiche e come sempre incontri pubblici ed eventi "di piazza": la campagna Spreco Zero 2016 non mancherà di celebrare, come sempre, il World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra ogni anno il 16 ottobre. A Milano e a Bologna si rinnovera', sabato 8 e sabato 15 ottobre 2016 nelle spettacolari location di Piazza Duomo e di Piazza Maggiore, l'appuntamento con "In the name of Africa", il piu' grande evento di pixel art urbano al mondo - 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione - a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico. Nell'ottobre 2016, per la sua nuova edizione, "In the name of Africa" incontrera' la campagna europea di sensibilizzazione Spreco zero 2016 e declinera' i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari. E' chiara ed evidente la correlazione fra i temi della malnutrizione e della fame da un lato, la questione dello spreco alimentare dall'altro. Per questo nel 2016 la riflessione su questi temi si incrocerà in due eventi che renderanno visibile e immediatamente chiaro il focus grazie alla coreografia di impatto straordinario, ma che offriranno anche contenuti, dati, motivi di dibattito e novita' sui progetti in atto nella speciale Area Press dedicate alla stampa ma anche al pubblico.

ANSA

+T -T

SPRECHI ALIMENTARI DA 13 MLD L'ANNO IN ITALIA, L'1% DEL PIL

mercoledì 6 luglio 2016

LANCIATA LA CAMPAGNA EUROPEA 2016, OBIETTIVO E' 'SPRECO ZERO'

Lo spreco alimentare domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del PIL. Lo rivela una ricerca promossa dall'Università di Bologna e presentata al lancio di "Spreco Zero 2016". Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di 1.000 miliardi di dollari, che ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi' nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nella sola Unione Europea si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno si sprecano 720 Kcal di cibo a persona.

 Mi piace

Condividi

0

 Tweet

 G+ 0

 Share

Stampa

 Email



Spreco alimentare in Italia vale 13 mld euro anno, 1% PIL

luglio 6, 2016 / RSS di Terra&Gusto - ANSA.it

Lanciata campagna europea 'Spreco Zero 2016'

[Approfondisci la Notizia](#)

Pubblicato in Senza categoria

Nella spazzatura 13 miliardi l'anno di cibo

di Redazione online



Credit Foto - Ansa - Massimo Percossi

Lo facciamo ogni giorno, senza pensarci troppo: uno sguardo nel frigo e in pochi istanti tutto ciò che ci sembra "andato" finisce nella pattumiera. Magari nel sacchetto dell' organico: così ci sentiamo bravi perché contribuiamo a salvare la Terra. Non è così: sommando le mele un po' ammaccate, il pane non più fragrante, l'insalata un po' arricciata e quel pezzetto di arrosto che ci ha stancati, ogni anno noi 60 milioni di italiani buttiamo (letteralmente) nell'immondizia quasi un punto percentuale del Pil: lo spreco alimentare domestico del Belpaese è di 13 miliardi di euro. Anni.

Sono i dati diffusi ieri dall'Osservatorio Waste Watcher, che studia l'evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani e le cause dello spreco alimentare casalingo. Numeri che non si riesce a ridurre in modo significativo, visto che il fenomeno ha aspetti economici e psicologici. Che un progetto appena varato punta a studiare per arrivare a una reale comprensione dei meccanismi che generano lo spreco alimentare.

Tredici miliardi di euro sono una cifra imponente, e proiettata su scala planetaria il fenomeno dello spreco alimentare fa girare la testa: considerando i costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale, arriviamo a 2600 miliardi di dollari. Più o meno il valore dell'economia della Gran Bretagna gettato nei rifiuti.

Il problema, che ovviamente riguarda le popolazioni dei paesi ricchi, è molto complicato, perché chiama in causa complessi aspetti di percezione. Non è un caso che se finora le stime riguardanti l'Italia quantificavano il costo del fenomeno in circa 8,5 miliardi di euro, ora l'Osservatorio Waste Watcher (formato da Last Minute Market e Swg) parla di ben 13 miliardi: con una serie di test pilota, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il "waste sorting") si è capito che in casa noi tutti buttiamo molto di più di quel che pensiamo. Il doppio. E che - a torto - siamo tutti convinti che il vero spreco alimentare nasca nel settore della ristorazione, della distribuzione o del commercio al dettaglio.

Non è vero: la prima fonte di spreco siamo noi, nelle nostre famiglie. Ecco il perché la quantificazione reale dello spreco domestico (attraverso dei "diari" che i soggetti campione dovranno compilare) sarà uno dei leitmotiv della campagna "Spreco Zero 2016", presentata ieri a Roma, promossa dall'Università di Bologna e da Last Minute Market. Una campagna, ha spiegato l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, che idealmente punta a raggiungere "Spreco Zero". E che preme perché la proposta approvata alla Camera - che favorisce il recupero e la donazione di tutte le eccedenze a fini di solidarietà sociale, con appositi incentivi, e stabilisce misure per l'impacchettamento dei cibi, sulle etichette e sulle cosiddette "family bag" per portare a casa il cibo non mangiato al ristorante - divenga legge. «Vorremmo anche - spiega Segrè - che venisse indetto l'Anno Europeo sullo Spreco alimentare». Quest'anno "Spreco Zero" propone anche misure per diffondere le buone pratiche. A questo mira la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" della sostenibilità, che è stato assegnato a due testimonial: lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. Al premio possono concorrere imprese, amministrazioni pubbliche e le scuole che avranno varato negli ultimi tre anni misure, azioni o progetti in grado contrastare lo spreco alimentare. (Roberto Giovannini - La Stampa)

Lo spreco alimentare ci costa 13 miliardi ogni anno



Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo

Evangelisti Maggiorino | 07 Luglio, 2016, 09:20

Oltre a comportare pesanti costi in termini sociali ed educativi, lo spreco alimentare nel nostro Paese comporta una spesa media annua pari 13 miliardi di euro (circa l'1% del Pil); cifra derivante da minuziose annotazioni condotte dai ricercatori nostrani ed ottenuta come somma nazionale di tutti quei singoli alimenti che sono stati gettati in assenza di prove certe relative alla loro scadenza o alla perdita del sapore che li contraddistingueva la momento dell'acquisto.

E' la campagna **Spreco Zero** ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. A Milano e a Bologna per iniziativa di CEFA il seme della Solidarieta' Onlus si rinnovera', sabato 8 e sabato 15 ottobre 2016 nelle spettacolari location di Piazza Duomo e di Piazza Maggiore, l'appuntamento con "**In the name of Africa**", il più grande evento di pixel art urbano al mondo - 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione - a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico. Il provvedimento che passerà ora all'esame del Senato prevede, tra l'altro, la cessione gratuita degli alimenti. Lo scorso giugno, con 277 voti favorevoli, 106 astenuti e nessun voto contrario, la Camera ha dato il via libera alla legge contro gli sprechi alimentari. **Gli operatori del settore alimentare potranno cedere gratuitamente le eccedenze alimentari, idonee al consumo umano, a favore di persone indigenti.**



SPRECO ZERO 2016: IL PIL CHE FINISCE NELLA SPAZZATURA. IN SENATO LA LEGGE

Home > Stivale > Spreco zero 2016: il Pil che finisce nella spazzatura. In Senato la legge

Spreco zero 2016: il Pil che finisce nella spazzatura. In Senato la legge

07 luglio 2016 ore 9:25, Andrea Barcarol



Vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare in Italia, ovvero circa l'1% del Pil. Il dato è emerso attraverso il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo sistematico di quanto si getta nella pattumiera (un metodo simile a quello che si utilizza per valutare quante persone hanno lasciato la città durante l'estate). **E' la campagna Spreco Zero 2016 ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata a Roma.** La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico.

La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, **Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna:** con 10mila piatti vuoti per esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.



Una campagna, ha spiegato l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, che punta a raggiungere "Spreco Zero" e preme perché la proposta approvata alla Camera - che favorisce il recupero e la donazione di tutte le eccedenze a fini di solidarietà sociale, con appositi incentivi, **e stabilisce misure per l'impacchettamento dei cibi, sulle etichette e sulle cosiddette "family bag" per portare a casa il cibo non mangiato al ristorante - divenga legge.** «Vorremmo anche - spiega Segrè - che

venisse indetto l'Anno Europeo sullo Spreco alimentare».

Lo scorso giugno, con 277 voti favorevoli, 106 astenuti e nessun voto contrario, la Camera ha dato il via libera alla legge contro gli sprechi alimentari. Il provvedimento che passerà ora all'esame del Senato prevede, tra l'altro, la cessione gratuita degli alimenti. **Gli operatori del settore alimentare potranno cedere gratuitamente le eccedenze alimentari, idonee al consumo umano, a favore di persone indigenti.** Le eccedenze alimentari non idonee al consumo umano possono essere cedute per il sostegno vitale di animali e per la destinazione ad autocompostaggio o a compostaggio di comunità con metodo aerobico. **Le donazioni sono consentite anche oltre il termine minimo di conservazione,** purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione, e, nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza e della data di scadenza.

Cerca

Stivale





**EMERGE
IL FUTURO**
Quotidiano di informazione online

SCIENZA E TECNOLOGIA

♡ LIKE

Lo spreco alimentare ci costa 13 miliardi ogni anno

7 LUGLIO 2016 251 VISUALIZZAZIONI 0 COMMENTI 2 MINUTES READ



Se un tempo il compito dei genitori era quello di educare i figli a **combattere e prevenire gli sprechi di natura alimentare** e i paralleli (spesso di cattivo gusto) con i bimbi del Biafra facevano la loro comparsa a tavola con cadenza quotidiana, pare che la genesi di una società sempre più opulenta e benestante si sia tradotta nell'abbandono delle sane consuetudini pedagogiche e che lo **spreco alimentare** abbia cessato di essere un'eccezione per divenire la norma più assoluta.

Finiti i tempi in cui il cibo rappresentava una risorsa preziosa o addirittura il movente per un regalo insolito, gli Italiani si sono sempre più votati in direzione di un costume che prevede il **lancio nel bidone dell'organico di qualunque alimento venga reputato non idoneo alla consumazione**, a prescindere dalla sua effettiva avaria e dalla conservazione delle sue proprietà organolettiche.



Oltre a comportare pesanti costi in termini sociali ed educativi, lo **spreco alimentare nel nostro Paese comporta una spesa media annua pari 13 miliardi di euro** (circa l'1% del Pil); cifra derivante da minuziose annotazioni condotte dai ricercatori nostrani ed ottenuta come **somma nazionale di tutti quei singoli alimenti che sono stati gettati** in assenza di prove certe relative alla loro scadenza o alla perdita del sapore che li contraddistingueva al momento dell'acquisto.

Piccola sfaccettatura di un fenomeno che, a livello globale, arriva ad incidere sui bilanci nazionali per un totale pari a **mille miliardi di euro ogni anno**, lo spreco alimentare italiano si troverà nei prossimi giorni al centro di un'apposita campagna informativa, denominata **Spreco Zero** e presentata a Roma nel corso della giornata di ieri.

Obiettivo dichiarato dell'iniziativa è quello di spiegare pazientemente ai cittadini **quando e come riconvertire risorse alimentari ancora ampiamente "buone"** e lontane dal vedere la loro fine naturale, un po' come accadeva in quei lontani tempi in cui i nostri genitori ci facevano presente che il cibo sprecato avrebbe potuto sfamare altri bambini disseminati alle più disparate latitudini del mondo, piccolo stato del Biafra, ovviamente compreso.



SPRECO ZERO 2016

6 LUG, 2016 GIUSEPPE LAVOPA ☆ ALIMENTAZIONE 0 0

«Per avere successo sul mercato, i produttori sono pronti ad accogliere i desideri del consumatore. Dobbiamo esigere dal mercato prodotti sostenibili e a spreco zero». Con questa esortazione, l'agroeconomista **Andrea Segrè** ha lanciato oggi, a Roma, l'**edizione 2016 di Spreco Zero**, campagna di Last Minute Market contro gli sprechi alimentari.



Andrea Segrè

I consumatori italiani hanno, spesso consapevolmente, aumentato i propri sprechi a tavola. «**Spreco Zero 2016** – spiega Segrè – andrà proprio **alla radice dello spreco domestico**, indicando con precisione qualità e quantità del cibo sprecato ad ogni pasto». Il progetto Reduce, avviato con l'Università di Bologna, monitora i consumi di alcune famiglie che, su dei Diari, hanno annotato cibo gettato ad ogni pasto, con annessa motivazione. Si è poi proceduto a verificare, nei sacchi della

spazzatura, gli scarti effettivamente gettati: questa contro-analisi ha evidenziato sprechi alimentari ben superiori da quelli percepiti. «**Il progetto Reduce** – commenta il responsabile scientifico Luca Falasconi – **evidenzia il bisogno di educare alla riduzione dello spreco**. Intendiamo partire dalle scuole: in collaborazione col ministero dell'Istruzione, stiamo sviluppando dei moduli educativi, teorici e pratico/ludici, a gratuita disposizione degli insegnanti». **Entro il 2017, il progetto Reduce fornirà una fotografia precisa sugli sprechi alimentari**: un dato – prosegue Falasconi – che ci consentirà di organizzare formazione e comunicazione mirate sul tema, fornendo anche validi strumenti anti-spreco».

Anche il Governo è impegnato nella lotta agli sprechi alimentari, fin dalla firma della Carta di Bologna (2014). «Attualmente – spiega Barbara Degani, sottosegretario al ministero dell’Ambiente – lavoriamo per rendere il consumatore finale più virtuoso. La valutazione degli sprechi (ad esempio nelle mense scolastiche) è uno dei parametri che, per legge, deve essere considerato nelle gare di appalto dei servizi pubblici».



Entro il 2017, il progetto Reduce fornirà una fotografia sugli sprechi alimentari

Last Minute Market assegnerà il Premio

Vivere a Spreco Zero, i piccoli oscar della

sostenibilità per i Comuni, le aziende e le scuole. La giuria di giornalisti ed esperti ambientali, ha decretato come testimonial il giornalista **Paolo Rumiz** e lo chef **Moreno Cedroni**. Spreco Zero 2016 partecipa anche alla campagna **In the name of Africa**: diecimila piatti vuoti, in due piazze di Milano e Bologna, ricorderanno il dramma epocale della fame e della malnutrizione. «È chiara ed evidente la correlazione tra malnutrizione e spreco alimentare – ha osservato Segrè – offriremo uno spunto di dibattito anche sulle implicazioni sanitarie ed ambientali legate ad una cattiva gestione del cibo acquistato».

SOSTENIBILITA

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo

06/07/2016 17:07

 [Consiglia](#) [Condividi](#) Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

 [G+](#) 0

 [Tweet](#)

 [Stampa](#)  [Riduci](#)  [Aumenta](#)

 [Condividi](#) |     0



Roma, 6 lug. - (AdnKronos) - Mille miliardi di dollari: è il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i 'costi nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si

getta nella pattumiera. E' la campagna Spreco Zero ad avviare per la prima volta questa sperimentazione, presentata oggi a Roma. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà dunque uno dei fili conduttori della campagna Spreco Zero 2016, promossa dall'Università di Bologna (Distal) e da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del nuovo progetto Reduce 2016 - 2017, con la partnership di UniCredit e un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale che hanno deciso di sostenere una campagna realizzata, dal 2010, senza alcun contributo pubblico. Assegnato anche il Premio Vivere a Spreco Zero 2016, al giornalista e scrittore Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni nella categoria "Testimonial". Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova. La campagna Spreco Zero celebrerà il World Food Day 2016, Giornata mondiale dell'alimentazione in calendario il 16 ottobre: "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo, sarà di scena l'8 e il 15 ottobre nelle piazze di Milano e Bologna: con 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione, a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico. Quest'anno "In the name of Africa" incontrerà la campagna Spreco zero 2016 e declinerà i suoi contenuti sulla questione globale della prevenzione e del recupero degli sprechi alimentari.



Pallonate

Publicato: Gio, Luglio 07, 2016

Nazionale | da Leandro Brusco

Spreco alimentare in Italia vale 13 mld euro anno, 1% PIL



E in Italia? Il costo effettivo dello spreco domestico vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del Pil. Il dato è emerso attraverso il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo sistematico di quanto si getta nella pattumiera (un metodo simile a quello che si utilizza per valutare quante persone hanno lasciato la città durante l'estate).

Dati, buone pratiche e come sempre incontri pubblici ed eventi "di piazza": la campagna **Spreco Zero 2016** non mancherà di celebrare, come sempre, il World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra ogni anno il 16 ottobre. Lo rivela una ricerca promossa dall'Università di Bologna e presentata stamani al lancio della 6/a edizione di "**Spreco Zero 2016**", campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari. Gli altri premi ad aziende, Comuni italiani e scuole, saranno assegnati a novembre a Padova. "Vorremmo anche - spiega Segrè - che venisse indetto l'Anno Europeo sullo **Spreco alimentare**".

STORIE

Consumatori consapevoli con “Spreco Zero 2016”

Gli scarti alimentare domestici “costano” 13 miliardi di euro ogni anno. Riparte la campagna lanciata da Last Minute Market che indagherà sulle abitudini dei consumatori



di **Giuseppe Lavopa** | 7 luglio 2016 [Commenta](#)



Il consumatore italiano è consapevole della sua propensione ad aumentare gli sprechi, ma al contempo può essere in grado di arginare questa tendenza che “costa” 13 miliardi all’anno. È la premessa alla base di Spreco Zero 2016, la sesta campagna di Last Minute Market presentata il 6 luglio a Roma. «Spreco Zero 2016 – spiega Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market – andrà proprio alla radice dello spreco domestico, indicando con precisione qualità e quantità del cibo sprecato ad ogni pasto».

Last Minute Market e Università di Bologna hanno avviato il progetto *Reduce*, per monitorare i consumi domestici. Un campione di famiglie ha compilato dei "diari", annotando il cibo gettato ad ogni pasto, con annessa motivazione. Si è poi proceduto a verificare, nei sacchi della spazzatura, gli scarti effettivamente gettati: la contro-analisi sui rifiuti ha confermato solo in parte quanto dichiarato nei Diari, evidenziando sprechi alimentari ben superiori da quelli percepiti. «Il progetto *Reduce* – commenta il responsabile scientifico Luca Falasconi – evidenzia il bisogno di educare alla riduzione dello spreco. Intendiamo partire dalle scuole: in collaborazione col Ministero dell'Istruzione, stiamo sviluppando dei moduli educativi, teorici e pratico-ludici, a gratuita disposizione degli insegnanti». Oltre a essere ricerca ed educazione, *Reduce* è anche comunicazione: «l'obiettivo – prosegue Falasconi – è di avere entro il 2017 una fotografia precisa sugli sprechi alimentari, per poter fornire alle famiglie concreti strumenti anti-spreco».

Intanto, per promuovere le buone pratiche, Last Minute Market assegnerà il premio *Vivere a Spreco Zero*, i piccoli oscar della sostenibilità per i Comuni, le aziende e le scuole. La giuria di giornalisti ed esperti ambientali (tra cui Marco Fratoddi, direttore de *La Nuova Ecologia*), ha decretato come testimonial il giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. *Spreco Zero 2016* partecipa anche alla campagna *In the name of Africa*: diecimila piatti vuoti, in due piazze di Milano e Bologna, ricorderanno il dramma epocale della fame e della malnutrizione. «È chiara ed evidente la correlazione tra malnutrizione e spreco alimentare – ha osservato Segrè – offriremo uno spunto di dibattito anche sulle implicazioni sanitarie ed ambientali legate ad una cattiva gestione del cibo acquistato». Combattere gli sprechi alimentari significa anche promuovere dal basso nuovi modelli di consumo. Non bisogna imporre codici o restrizioni alle aziende o alle pubblicità – ha affermato Andrea Segrè – per avere successo sul mercato, i produttori sono pronti ad accogliere i desideri del consumatore. L'esortazione, quindi, è quella di esigere dal mercato prodotti sostenibili e a spreco zero».

«Anche il Governo sta lavorando per rendere più virtuoso il consumatore finale – ha dichiarato Barbara Degani, sottosegretario al Ministero dell'Ambiente – La valutazione degli sprechi (ad esempio nelle mense scolastiche) è uno dei parametri che, per legge, deve essere valutato nelle gare di appalto dei servizi pubblici».

Spreco alimentare in Italia vale 13 mld euro anno, 1% PIL

07 Luglio 2016, 02:19 | Agostino Fabbiani

Vale l'1% del Pil lo spreco in Italia, mille mld di dollari nel mondo



Lo **spreco alimentare** sul pianeta vale mille miliardi di dollari (2.600 miliardi se si conta l'impatto ambientale determinato dalla produzione del cibo). Il dato non è basato sulla percezione dei sondaggi, ma per la prima volta sui test che verificano l'effettivo spreco dei cittadini attraverso precise annotazioni e con il cosiddetto 'waste sorting', ovvero il controllo di quanto si getta nella pattumiera.

Dati, buone pratiche e come sempre incontri pubblici ed eventi "di piazza": la campagna **Spreco Zero 2016** non mancherà di celebrare, come sempre, il World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra ogni anno il 16 ottobre.

Proprio la quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà uno dei leitmotiv della campagna **Spreco Zero 2016**, presentata oggi a Roma, e curata dal docente agroeconomista Andrea Segre' fondatore di Last Minute Market. **Gli operatori del settore alimentare potranno cedere gratuitamente le eccedenze alimentari, idonee al consumo umano, a favore di persone indigenti.** Il provvedimento che passerà ora all'esame del Senato prevede, tra l'altro, la cessione gratuita degli alimenti. Le eccedenze alimentari non idonee al consumo umano possono essere cedute per il sostegno vitale di animali e per la destinazione ad autocompostaggio o a compostaggio di comunità con metodo aerobico.

Agricoltura MODERNA



CIBO, LA VIA LA CAMPAGNA SPRECO ZERO 2016

07/07/2016 | ESPLORANDO

Mille miliardi di dollari e' il valore dello spreco alimentare sul pianeta

Mille miliardi di dollari, tale e' il valore dello spreco alimentare sul pianeta, e ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i «costi» nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Mentre nella sola UE si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno, sempre in Europa, si sprecano ben 720 Kcal di cibo a persona (*dati Fusions 2016*).

Una voragine che nasce soprattutto nelle nostre case: le pattumiere domestiche detengono il record dello spreco di cibo, ben 47 milioni di tonnellate per i cittadini UE, un costo che per i cittadini italiani - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi) ma che i pilote test dell'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) hanno provato a computare realisticamente, al di là di qualsiasi percezione. Scoprendo così, con scrupolose annotazioni e controlli incrociati nella pattumiera (il cosiddetto "waste sorting") che il costo effettivo dello spreco domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, ovvero all'incirca l'1% del PIL.

Proprio la quantificazione reale dello spreco domestico in Italia sarà uno dei leitmotiv della campagna Spreco Zero 2016, presentata a Roma, e curata dal docente agroeconomista Andrea Segre' fondatore di Last Minute Market.

Dati, buone pratiche e come sempre incontri pubblici ed eventi "di piazza": la campagna Spreco Zero 2016 non mancherà di celebrare, come sempre, il World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra ogni anno il 16 ottobre. A Milano e a Bologna per iniziativa di CEFA il seme della Solidarietà Onlus si rinnoverà, sabato 8 e sabato 15 ottobre 2016 nelle spettacolari location di Piazza Duomo e di Piazza Maggiore, l'appuntamento con "In the name of Africa", il più grande evento di pixel art urbano al mondo - 10mila piatti vuoti, ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione - a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Autore: Giuseppe Paracelso





Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

FATTI E PERSONE

Spreco alimentare: in Italia vale 13 mld euro anno, 1% PIL

Al via la campagna europea "Spreco Zero 2016": sui "diari di famiglia" i consumatori possono annotare il cibo che finisce nella pattumiera. Un invito alla buona pratica per evitare sprechi

Lo spreco alimentare domestico in Italia vale oltre 13 miliardi di euro ogni anno, circa l'1% del PIL. Lo rivela una ricerca promossa dall'Università di Bologna e presentata in occasione del lancio della sesta edizione di "Spreco Zero 2016", campagna europea per la riduzione degli sprechi alimentari. La ricerca promossa dall'Università di Bologna è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di sondaggi SWG e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del Ministero dell'Ambiente e di Unicredit.

Il valore dello spreco alimentare nel pianeta è di 1.000 miliardi di dollari, che ogni anno sale ad oltre 2.600 miliardi con i costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nella sola Unione Europea si gettano 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno e ogni giorno si sprecano 720 Kcal di cibo a persona (dati Fusions 2016). Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market (società nata in seno all'Università bolognese), ricorda che "sono le pattumiere domestiche a detenere il record dello spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno (6,7 euro settimanali a famiglia)".

"La nostra grande sfida è far coesistere la sostenibilità ambientale con la crescita economica. In un mondo in cui il Capitale naturale e le risorse sono limitate, il loro spreco è un limite, una preoccupazione economica, ma ancor di più una questione ambientale, spiega Barbara Degani, sottosegretario all'Ambiente - La prevenzione e la riduzione degli sprechi, in primis quelli alimentari, devono diventare l'imperativo del nostro vivere quotidiano".

L'iniziativa Spreco Zero 2016 - nata dalla partnership fra l'istituto bancario, aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale come Granarolo SpA, Alce Nero, Comieco, Conapi-Mielizia, Istituto Nazionale Imballaggio, Conad e Bia Italian Food, e ha come media partner Radio2 Rai) - propone buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari. Per farlo, promuoverà su campione scientifico i "Diari di Famiglia", sui quali "i partecipanti annotano su formulari il cibo gettato a ogni pasto, con la motivazione e il metodo di smaltimento".

Nell'ambito della campagna è stata lanciata la terza edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità. Tre le categorie previste: Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole, con testimonial lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e lo chef Moreno Cedroni. Anche i cittadini potranno partecipare, condividendo le buone pratiche, con il contest #sprecozero in 140 caratteri e con i tweet #sprecozero #contest inviati fra il 15 settembre e il 15 ottobre.

Infine, Spreco Zero 2016 il 16 ottobre celebrerà il World Food Day, Giornata mondiale dell'alimentazione. A Milano e a Bologna l'8 e il 15 ottobre parteciperà con l'evento "10mila piatti vuoti" a "In the name of Africa", iniziativa su fame e malnutrizione. Per Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) "studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo

per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco". Poi conclude: "Fra gli obiettivi della campagna c'è la creazione dell'Anno Europeo sullo Spreco alimentare: la questione è globale e va affidata al coordinamento degli Stati membri della Ue". (www.repubblica.it)