



ESCE PER FONDAZIONE FELTRINELLI IL NUOVO EBOOK DELL'AGROECONOMISTA ANDREA SEGRÈ', SCRITTO A QUATTRO MANI CON IL RICERCATORE PAOLO AZZURRO: "SPRECO ALIMENTARE. DAL RECUPERO ALLA PREVENZIONE".

SPRECHI A NATALE: ITALIANI UN PO' PIU' SOBRI E UN PO' MENO FESTAIOLI NEL SONDAGGIO WASTE WATCHER – DICEMBRE 2016.

RASSEGNA STAMPA

Studio Immedia VS
ufficiostampa@volpesain.com

88

Milano
La stima di quanti alimenti vengono gettati ogni anno nell'Unione Europea a 28 Paesi

53

Per cento
Il cibo sprecato con i consumi domestici per il Politecnico di Milano, Secondo Waste Watchers si arriva ai due terzi

500

Mila
Le tonnellate di cibo che ogni anno vengono recuperate. Ma l'obiettivo è arrivare a un milione di tonnellate

+10

Per cento
Di quanto sono aumentati gli alimenti recuperati dagli italiani rispetto ai dati di quattro anni fa

Famiglie che con orgoglio si portano a casa gli avanzi del ristorante. Single attenti a controllare l'etichetta del cibi per non lasciarli scadere. Associazioni non profit che si mobilitano per ritirare i pasti avanzati dalle mense. Gli italiani sono diventati nemici dello spreco. Consiglio anche la crisi: nulla di meglio che sentirsi virtuosi e nello stesso tempo preservare il portafoglio. I rifiuti urbani a Milano sono scesi dalle 70,6 tonnellate del 2009 alle 66,6 del 2014. Meno 6,9% in cinque anni. E nel 2015 il dato si è stabilizzato nonostante gli arrivi di Expo.

Meno rifiuti, quindi, il più riciclo. Anche quando si parla di avanzi. Ogni italiano butta 164 chili di cibo l'anno. Contro i 169 dei francesi, i 77 dei tedeschi e i 187 degli svedesi. In Europa siamo tra i più attenti nella lettura delle etichette. Ma non ci fermiamo qui. La legge Gadda contro lo spreco alimentare fa sentire i suoi effetti. «Dall'entrata in vigore, a settembre, siamo stati contattati da una cinquantina di aziende e catene della grande distribuzione interes-

NON sprechiamo più

Attenzione alle etichette e avanzi riciclati: cala la quantità di cibo che buttiamo via. Ora l'Italia fa meglio di Germania e Francia

sare a donare», raccontano al Banco alimentare. Con alcuni si sta facendo un serio «Stiamo strutturando l'attività di recupero con tre grossi marchi della ristorazione comunitaria e con tre catene della grande distribuzione le cui azioni gratuite di alimenti partoriscono da gennaio». Soddisfatto Andrea Segri, fondatore del Last Minute

Market (società dell'università di Bologna che gestisce progetti per il recupero del cibo) e presidente del Comitato scientifico per lo sviluppo del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti. «La lotta allo spreco deve andare oltre la donazione delle eccedenze e diventare una chiave per ripensare dalle fondamenta il modello economi-

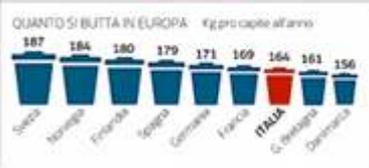
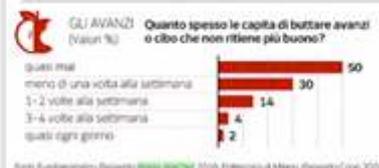
co», guarda lontano Segri, che mal'agorismo ha scritto un ebook in uscita per la Fondazione Feltrinelli. Oltre a Banco alimentare e Last Minute Market, da segnalare l'attività di Qui Foundation, nel Nordovest e a Roma. Ma quanto spreco gli italiani? Secondo l'università di Bologna in tutta la filiera nel 2015 si sono buttate 6,9 milioni di tonnellate

di cibo buono, per un valore di 15,6 miliardi di euro (lo 0,9% del Pil). La stima comprende gli sprechi medi delle famiglie per un valore di 22 miliardi l'anno.

Insieme, c'è ancora tanto da fare. La legge Gadda incentiva i Comuni a tagliare la Tarsu, la tassa sui rifiuti, a mense e attività per chi non butta le eccedenze. Per ora i Comuni che sfruttano l'opportunità sono una decina. Qualcuno sta pensando di aggiungersi, Varese in testa. A Milano Costante, Assolombarda e Politecnico stanno moltiplicando a punto un sistema per la redistribuzione del cibo avanzato in un quartiere pilota (si parla di cintura a Nord di Milano, zona Bicocca). Infine la legge di Bilancio mette a disposizione fondi (un milione per il 2017 e altrettanti per il 2018) per le non profit che si dotano di frigoriferi e altre attrezzature per la conservazione del cibo da redistribuire.

Anche il recupero costa. Ma lo spreco di più.

Rita Quarrà
reportage@corriere.it



QUANTO COSTA IL RECUPERO DEL CIBO
Da 0,2 a 2 euro al kg

Per il 36% del valore del cibo della ristorazione collettiva

il 24% del valore di quanto verrebbe buttato dalla gola

il 10% del valore di quanto butterebbero le aziende di trasformazione

Corriere della Sera

Fonte: Fondazione Banco Alimentare (www.bancoalimento.it) 2015; Politecnico di Milano, Rapporto Cibo 2015



Martedì
20 Dicembre 2016

29

Meno spreconi a tavola

Saranno meno ricche le tavolate di questo Natale: a dirlo sono gli stessi italiani che – secondo lo studio di Waste Watcher pubblicato qualche giorno fa – vogliono fare festa senza sprecare cibo. Per non riempire il cestino, si metterà quasi un quarto di prodotti in meno nel carrello rispetto allo scorso anno e, invece di moltiplicare leccornie esotiche, le famiglie sceglieranno di portare in tavola ricette semplici e sane a cominciare dai piatti tradizionali. Quasi la metà degli italiani si rende conto di

sprecare moltissimo cibo (gli esperti dicono sei milioni di tonnellate all'anno): frutta e verdura in particolare, ma anche pane, i formaggi e la pasta che avanza nel piatto. Con questa cattiva abitudine, ogni anno si buttano nel cestino 16 miliardi: decisamente troppo anche se per gli italiani sembra arrivato il momento buono per rimediare. Finalmente hanno capito quanto vale il cibo e sempre più genitori hanno deciso di insegnare a non sprecare anche ai propri bambini.

© SPRECONI WASTE

Alimentazione

A Natale vietato sprecare, ecco come conservare e riciclare in tutta sicurezza

COME TRATTARE I CIBI	REGOLE GENERALI
Tartine con salsa mionese A temperatura ambiente deperiscono in fretta. In frigo, da consumare entro 48 ore.	Disposizione in frigorifero Conservare gli avanzi nei ripiani superiori (per evitare contaminazioni da eventuale gocciolio di prodotti crudi).
Affettati In frigo, conservare al massimo per 4-5 giorni.	Conservazione Avanzi e prodotti già cotti vanno separati da uova, frutta e verdura non lavate, carne e pesce crudi.
Salmone affumicato In frigo, consumare entro 2-3 giorni dall'apertura della confezione.	Congelare/scongelare • Non scongelare mai gli alimenti a temperatura ambiente. • Scongeliare in frigo o in acqua calda o al microonde. • Non ricongelare prodotti che sono già stati scongelati, se non previa cottura. • Mai scongelare e ricongelare il prodotto più volte.
Prodotti cotti Se refrigerati durano pochi giorni; congelati a -18° C, qualche mese.	Contaminazioni «incrociate» Cibi già cotti e pronti per il consumo non devono entrare in contatto con superfici e utensili sporchi usati per prodotti crudi o non lavati. Lavare sempre le mani con un detergente, ogni volta che si toccano questi prodotti.
Doici e creme a base di uovo crudo Conservare in frigorifero e consumare a breve. Non congelare.	

Fonte: Mose Giaretta, Renzo Mioni - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Rispettare il cibo: una raccomandazione valida da sempre (e in parte già accolta visto che secondo *Waste Watcher* - si veda box a lato - risultiamo più oculati di francesi, tedeschi e svedesi), ancora più importante durante le feste, quando le tante opportunità per trovarsi intorno al tavolo rappresentano un'occasione per sprecare. Un problema etico, ma anche ambientale, perché per produrre cibo si consumano risorse e, se questo resta inutilizzato, altre risorse se ne vanno per smaltito.

Dal momento della pianificazione del menu a quello dell'acquisto, fino alla gestione degli avanzi, sono tanti gli accorgimenti che aiutano a evitare sprechi. Puntare più sulla qualità che sulla quantità,

Le quantità giuste Per congelare in modo corretto servono porzioni piccole e contenitori non di carta o cartone

comprare solo quanto è necessario, tener conto che le dosi da prevedere per ciascun commensale dipendono anche dal numero delle portate previste, sono solo alcuni esempi. Tuttavia, un aspetto fondamentale riguarda la sicurezza, perché il contenimento degli sprechi non può prescindere dalla importanza di evitare ri-

L'esperto risponde
 ai lettori all'indirizzo <http://forum.corriere.it/nutrizione>

La ricetta della salute

Polpette di bollito allo spumante

Ingredienti per 4 persone: bollito g 300, un uovo, pane raffermo g 100, 30 ml latte, 30 g grana grattugiato, aglio e prezzemolo tritato, pan grattato, spumante 100 ml, 10 g malzena, uno scalogno, olio extravergine d'oliva due cucchiai, sale e pepe. **Preparazione:** tritare la carne nel robot da cucina, aggiungere il sale, l'uovo, il pane ammollato nel latte, il prezzemolo, il taglio e il parmigiano. Fare delle polpette umidificate e passarle nel pangrattato. Disporle su una teglia antiaderente e cuocerle in forno a 180 °C per 15 minuti. Soffriggere lo scalogno tritato e aggiungere lo spumante. Diluire la malzena in acqua fredda e aggiungerla alla salsa per addensarla. Salare e pepare. Condire le polpette con la salsa calda. **Valore nutrizionale per porzione:** proteine g 28, grassi g 13 (di cui saturi g 4), carboidrati g 19, energia kcal 300



Ricetta dello chef Marco Protopapa

Il commento

Altri esempi di ricette genuine fatte con gli avanzi? «Il salmone affumicato — suggerisce Protopapa — fatto a striscioline e abbinato a una crema di patate e porro. Tortini al forno con spinaci al burro, mescolati con patata lessa schiacciata: l'insalata già condita ripassata in padella con olio, aglio schiacciato e peperoncino».

schi. Quali sono, quindi, gli accorgimenti più importanti da adottare?

«Il primo consiglio — chiarisce Mose Giaretta, esperto di sicurezza alimentare dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie — riguarda l'importanza di dosare bene i cibi che per caratteristiche e composizione costituiscono un terreno favorevole alla crescita di patogeni che potrebbero causare tossinfezioni alimentari. Ci riferiamo in particolare a quei prodotti freschi che devono essere conservati in frigorifero, come latte, formaggi, uova, carne, pesce, salse e creme a base di uova crude o latticini.

Economie vincenti
 Puntare sulla qualità e non sulla quantità, comprare solo quanto è davvero necessario

«Un altro aspetto da non sottovalutare — aggiunge Giaretta — è il tempo di permanenza fuori dal frigorifero. Evitiamo di lasciare questi prodotti a temperatura ambiente troppo a lungo, altrimenti favoriamo la proliferazione microbica. Congelare gli avanzi è uno dei modi migliori per bloccare lo sviluppo dei batteri. Per farlo in modo corretto, prepariamo porzioni piccole e usiamo contenitori alimentari in vetro plastica o sacchetti freezer, non carta e cartone. Quando riutilizziamo gli avanzi refrigerati o scongelati, è importante riscaldarli in modo uniforme almeno a 75 °C per qualche minuto. Così si abbattano i patogeni eventualmente presenti».

Carla Favaro, Nutrizionista
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Le cifre
 Buttiamo meno alimenti, anche per motivi etici

Siano diventati un po' più moderati e attenti. Lo confermano i dati del Natale 2016 appena presentati da *Waste Watcher* - Osservatorio permanente sugli sprechi alimentari delle famiglie italiane di Las Minute/Swg, nell'ambito della campagna Spreco Zero (www.sprecozero.it). Fra i tanti dati, due meritano particolare attenzione: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema" e la percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare è passata, in un anno, dal 62% al 78%. Resta però ancora molto da fare, anche a livello individuale, se è vero che di quei 16 miliardi di Euro l'anno cui ammonta lo spreco alimentare nel nostro paese, il 75% è di tipo domestico. Mentre le "colpe" vengono in genere, ed erroneamente, attribuite alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Perché la menopausa può avere un impatto sulla vita di coppia?

Clicca su ilmiopiccolosegreto.it per saperne di più

Iniziativa
 Family bag: dopo il ristorante «avanzi» a casa

L'attenzione a non sprecare vale anche al ristorante. Un accorgimento utile, specie quando non si conosce la grandezza delle porzioni, è ordinare una sola portata alla volta. Si evita così di lasciare parte del cibo nel piatto, o di riempirsi, magari contro voglia, per finire quanto si è già ordinato. E quando, invece, il cibo servito è davvero troppo? Un utile suggerimento giunge dalla legge (n. 166 del 19 agosto 2016) contro lo spreco alimentare. Fra le tante azioni volte a ridurre gli sprechi di ogni tipo (a incentivare cioè la donazione, la trasformazione, la redistribuzione delle eccedenze, non solo alimentari) la legge prevede anche la "Family bag": verranno quindi previste varie iniziative per promuovere nei ristoranti l'uso di contenitori per portare a casa quanto non consumato nel locale.

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

Esce il nuovo ebook di Andrea Segrè

TENDENZE

Mi piace Condividi 0 Tweet



Publicato il: 14/12/2016 17:00

Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e **più attenzione al cibo buono** che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche **molta attenzione a non sprecarlo** per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati.

Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo

alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni.

Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio **"Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione"** è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.

Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016).

In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, **lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil.** Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

DIRE WELFARE

Consiglia Condividi 4

Tweet



Spreco alimentare, domani esce ebook di Andrea Segrè



ROMA – Si intitola **“Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione”** ed è l'ultimo ebook di **Andrea Segrè**, il fondatore del movimento **“Spreco zero”**, che ha scritto questo saggio a quattro mani con il ricercatore **Paolo Azzurro**. Il manuale, che esce domani per **Fondazione Feltrinelli**, ricostruisce come si è arrivati in Italia alla **legge 166/2016** sugli sprechi alimentari e diventa testo fondamentale per analizzare i punti di forza della legge e quelli su cui bisogna ancora lavorare per migliorare la normativa. Nel saggio i lettori troveranno anche uno screening delle esperienze e dei progetti più significativi in essere sul territorio nazionale.



A ridosso del Natale 2016, il saggio diventa così pietra miliare per capire cosa si muove in Italia e in Europa sul versante dello spreco alimentare e soprattutto per focalizzare l'attenzione sul vero circolo vizioso: lo **spreco domestico del cibo**, che incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono **gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti**, pari a circa 173 chilogrammi per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). Intanto da **Waste Watcher** arrivano **i dati del Natale 2016**, che confermano il leitmotiv alla base del saggio di Andrea Segrè e Paolo Azzurro: recuperare è virtuoso, ma prevenire è meglio. Per farlo serve una svolta culturale sul piano dell'educazione alimentare e ambientale.



Ecco cosa emerge dal sondaggio Waste Watcher sugli italiani e il loro approccio alle feste, che risultano un po' più sobri e un po' meno festaioli del passato: secondo i 2/3 degli intervistati (66%) il Natale non è più sinonimo di opulenza e benessere. Ci sono **meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo** buono che è sinonimo di Natale per 1 italiano su 5. Ma c'è anche **molta attenzione a non sprecarlo** per un intervistato su 4, il 25%. Natale come gioia e piacere? Scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale **un momento di 'finzione'**: uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%.

Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure **solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera

14 DICEMBRE 2016

 Mi piace Piace a 10 mila persone.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte «Agenzia DIRE» e l'indirizzo «www.dire.it»

Green

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi



14 dicembre 2016

Panorama / Scienza / Green / Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi



ADNKRONOS Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati.

Scienza, le news

L'uomo aveva un osso nel pene, ecco perché è scomparso

Medicina: vaccino anti-aterosclerosi e studi colesterolo al Congresso Sic

È in Italia il primo birrifico al mondo per la produzione di energia solare

Medicina: addio dottor Google, pazienti con diabete preferiscono i social

Ricerca: Sissa Trieste, olfatto non orienta le scelte dei bimbi under 5

Natale: Siaip, i consigli per alberi addobbati a prova di allergie bimbi



Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni.

Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.

Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 145 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016).

Terremoto, a Roma folklore e amatriciana: solidale per 'ricostruire la gioia'

Arriva 'LoveCycle', corto sui prodotti nati dal riciclo degli imballaggi

Alimenti: indagine, acritammide oltre valori Efsa in alcune patatine fritte

Farmaci: rapporto Crea, spesa pro capite sale a 475 euro nel 2015

HairClinic



La nuova rivoluzionaria cura della calvizie è nelle Cellule Staminali

Audi



Con Audi verso una nuova Next Destination.

Concorso



Partecipa al concorso Piccini Orange Moments: in palio una Jeep Renegade!

Panorama Academy



La scuola online che crea eccellenze

DVD in edicola



Warcraft - L'inizio di Duncan Jones





2016).

In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segre attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

© Riproduzione Riservata

Scelti per te



Scoperti i neuroni che controllano la percezione del tempo



Entro il 2019 ci sarà una nuova era glaciale. L'allarme degli scienziati

(superveva.it)



(gallery) Oltre 30 foto di Vanessa Incontrada (Io Donna)



Scherzi per Tutti

Se sei stressato al lavoro fatti una risata con noi!

Top 10

Ed Sheeran, a breve il nuovo album: le 10 cose da sapere

Pink Floyd: una mostra a Londra nel 2017 per celebrare i 50 anni

'Injection' di Ellis e Shalvey

I 40 album da regalare a Natale

Il Senato vota la fiducia al Governo Gentiloni

Neil Young, Peace Trail: l'ultimo grande album del 2016

iZombie: su Premium Action la seconda stagione

La vita tra una spinta e l'altra

Pokémon Go: arriva la nuova generazione di mostri

Natale: 12 idee regalo tecnologiche per tutte le tasche

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

14 dicembre 2016- 17:00

Esce il nuovo ebook di Andrea Segrè



Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di

sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari. Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

LA SICILIA

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

14/12/2016 - 17:30

Esce il nuovo ebook di Andrea Segrè



Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati.

Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni.

Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento “Spreco zero”, l’agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio “Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione” è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.

Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell’intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016).

In Italia, secondo i dati dell’Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l’1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai ‘Diari di Famiglia’, l’esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell’ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell’Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l’Osservatorio Waste Watcher.

Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto “waste sorting”, ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi ‘sondaggio’ e percezione.

SOSTENIBILITÀ

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

14 Dicembre 2016

Commenti

N. commenti 0



:D >:(:-O :-(
0 0 0 0

aaa  

Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati.

Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni.

Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.

Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016).

In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

Catania Oggi

NATALE, ITALIANI MENO INTERESSATI AI REGALI E PIÙ ATTENTI A CIBO E SPRECHI

di Adnkronos - 14 dicembre 2016 - 18:42



Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un 'problema?'. La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento 'Spreco zero?', l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani

Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari. Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna e Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi "sondaggio" e percezione.

Natale: italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

0 Ultim'ora 14 dicembre 2016 - 17:00 di REDAZIONE

PRINT EMAIL A- A+

Condividi 0



Fonte: adnkronos.com

Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale

un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari. Lo spreco

domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporrono a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.



SOSTENIBILITÀ

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

14/12/2016 17:00

 [Consiglia](#) [Condividi](#)

Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

 [0](#)

 [Tweet](#)

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

 [Condividi](#) |     [0](#)



Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani

a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari. Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.



Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi



Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di "finzione": uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio "culturale" alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale

dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le "colpe" sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari. Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai "Diari di Famiglia", l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna "Distal", con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporrono a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi "sondaggio" e percezione.

NATALE, ITALIANI MENO INTERESSATI AI REGALI E PIÙ ATTENTI A CIBO E SPRECHI



di **Adnkronos**

Roma, 14 dic. - (AdnKronos) - Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un

“problema”. La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento “Spreco zero”, l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio “Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione” è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari. Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto “waste sorting”, ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi ‘sondaggio’ e percezione.

14 dicembre 2016

Natale, italiani meno interessati ai regali e più attenti a cibo e sprechi

Di Adnkronos - 14 dicembre 2016

17



Roma, 14 dic. – (AdnKronos) – Un Natale nel segno della sobrietà. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': uno su 5 degli intervistati.

Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni.

Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Ed è proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè che esce domani Fondazione Feltrinelli. Il saggio "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" è stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.

Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016).

In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventerà adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

Natale, italiani meno interessati ai regali e piu' attenti a cibo e sprechi

POSTED BY: REDAZIONE WEB 14 DICEMBRE 2016



Roma, 14 dic. – (AdnKronos) – Un Natale nel segno della sobrieta'. Ci sono meno aspettative per i regali e piu' attenzione al cibo buono che e' sinonimo di Natale per un italiano su 5. Ma c'e' anche molta attenzione a non sprecarlo per un intervistato su 4 (il 25%). I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market. In particolare, scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di finzione': uno su 5 degli intervistati.

Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un 'problema - . La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno e' passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni.

Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione e' quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Ed e' proprio sul tema dello spreco alimentare il nuovo ebook del fondatore del movimento 'Spreco zero - , l'agroecoeconomista Andrea Segre' che esce domani Fondazione Feltrinelli. I saggio 'Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione - e' stato scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro e ricostruisce come si e' arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.

Lo spreco domestico del cibo incide per ben oltre meta' dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016).

In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil. Un monitoraggio questo che diventera' adesso sistematico grazie ai 'Diari di Famiglia', l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segre' attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Universita' di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantita', e con il cosiddetto 'waste sorting - , ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arrivera' cosi' a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di la' di qualsiasi sondaggio' e percezione.

(Adnkronos)

Paolo Azzurro
**Spreco alimentare:
 dal recupero
 alla prevenzione**

Indirizzi applicativi
 della legge per la limitazione
 degli sprechi

ESCE GIOVEDÌ 15 DIC, PER FONDAZIONE FELTRINELLI EBOOK "SPRECO ZERO", L'AGROECONOMISTA ANDREA SEGRÈ

Scritto da: Redazione 14 dicembre 2016 in Cultura, HOT, L'arte di comunicare, Libri, SLIDER Inserisci un commento



Esce giovedì 15 dicembre, per Fondazione Feltrinelli, il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè: "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" titola il saggio scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro. Un manuale che ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari e diventa testo fondamentale per analizzare i punti di forza della legge e quelli su cui bisogna ancora lavorare per migliorare la normativa. Nel saggio (Collana Utopie/Globalizzazione e Sostenibilità) i lettori troveranno anche uno screening delle esperienze e dei progetti più significativi in essere sul territorio nazionale. Complessivamente, dunque, un quadro di



Andrea Segrè (Photo by Roberto Serra / Iguana Press)

riferimento conoscitivo per contestualizzare il tema dello spreco alimentare nell'ambito delle politiche e delle strategie internazionali in materia di sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. A ridosso del Natale 2016 il saggio diventa così pietra miliare per capire cosa si muove in Italia e in Europa sul versante dello spreco alimentare e soprattutto per focalizzare l'attenzione sul vero circolo vizioso: lo spreco domestico del cibo, che incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e ai

20% dell'intera produzione alimentare Europea;

i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). I dati in Italia sono stati resi noti dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil, con rilevazione che si basa per la prima volta sui dati reali e non solo percettivi: un monitoraggio che diventerà adesso sistematico grazie ai Diari di Famiglia, l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

Intanto da Waste Watcher arrivano i dati del Natale 2016, che confermano il leitmotiv alla base del saggio di Andrea Segrè e Paolo Azzurro: recuperare è virtuoso, ma prevenire è meglio. Per farlo serve una svolta culturale sul piano dell'educazione alimentare e ambientale. Italiani un po' piu' sobri e un po' meno festaioli nel sondaggio Waste Watcher del dicembre 2016: secondo i 2/3 degli intervistati (66%) il Natale non e' piu' sinonimo di opulenza e benessere. Ci sono meno aspettative per i regali e piu' attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per 1 italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per 1 intervistato su 4, il 25%. Natale come gioia e piacere? Scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': 1 su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Spreco zero



Mi piace

Condividi

Piace a 4 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



ROMA – Esce **giovedì 15 dicembre**, per **Fondazione Feltrinelli**, il nuovo **ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè: "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione"** **titola il saggio scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro**. Un manuale che ricostruisce come si è arrivati in Italia alla **legge 166/2016 sugli sprechi alimentari** e diventa testo fondamentale per analizzare i punti di forza della legge e quelli su cui bisogna ancora lavorare per migliorare la normativa. Nel saggio (Collana Utopie/Globalizzazione e Sostenibilità) i lettori troveranno anche **uno screening delle esperienze e dei progetti più significativi in essere sul territorio nazionale**. Complessivamente, dunque, un quadro di riferimento conoscitivo per contestualizzare il tema dello spreco alimentare nell'ambito delle politiche e delle strategie internazionali in materia di sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. **A ridosso del Natale 2016 il saggio diventa così pietra miliare per capire cosa si muove in Italia e in Europa sul versante dello spreco alimentare** e soprattutto per focalizzare l'attenzione sul vero circolo vizioso: lo **spreco domestico del cibo**, che incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. **Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona** e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). **I dati in Italia sono stati resi noti dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil**, con rilevazione che si basa per la prima volta sui dati reali e non solo percettivi: un monitoraggio che diventerà adesso sistematico grazie ai **Diari di Famiglia**, l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. **Dal 23 gennaio 2017**, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.



Bologna - 02/03/2015 - Andrea Segrè preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna e presidente di Last Minute Market e di CAAB centro agroalimentare di Bologna con Simone Arminio (Photo by Roberto Serra / Iguana Press)

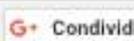
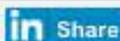
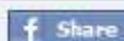
Intanto **da Waste Watcher arrivano i dati del Natale 2016**, che confermano il leitmotiv alla base del saggio di Andrea Segrè e Paolo Azzurro: recuperare è virtuoso, ma prevenire è meglio. Per farlo serve una svolta culturale sul piano dell'educazione alimentare e ambientale. **Italiani un po' piu' sobri e un po' meno festaioli nel sondaggio Waste Watcher del dicembre 2016: secondo i 2/3 degli intervistati (66%) il Natale non e' piu' sinonimo di opulenza e benessere.** Ci sono meno aspettative per i regali e piu' attenzione al **cibo buono che è sinonimo di Natale per 1 italiano su 5.** Ma c'è anche **molta attenzione a non sprecarlo per 1 intervistato su 4, il 25%.** Natale come gioia e piacere? **Scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': 1 su 5 degli intervistati.** Ma cosa sprecano o **cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%).** Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: **il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema".** La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. **Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo.** Eppure solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Paolo Azzurro Ingegnere ambientale, esperto di strumenti e politiche internazionali sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. Dal 2000 al 2009 è stato presidente e socio fondatore della GARWER srl, società di consulenza specializzata nella valorizzazione dei rifiuti industriali. Dal 2010 al 2012 ha lavorato come consulente esterno per conto della commissione europea per la valutazione di progetti LIFE+, linea "Environment Policy and Governance". Nel 2015 ha conseguito il dottorato di ricerca in scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari contribuendo in maniera determinante all'avvio del Programma Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS). Attualmente è assegnista di ricerca presso il DISTAL (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Bologna dove svolge attività di ricerca sul tema della prevenzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari.

Andrea Segrè. Professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, insegna Economia circolare all'Università di Trento. È fondatore di Last Minute Market, spin off accademico dell'Università di Bologna dedicato al recupero e alla prevenzione degli sprechi di alimenti, farmaci e altri beni. Presidente del Comitato tecnico scientifico per l'implementazione e lo sviluppo del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, rappresenta l'Italia nella EU Platform on Food Losses and Food Waste della Commissione Europea. Ha ideato la campagna per sensibilizzare l'opinione pubblica europea Un anno contro lo spreco-Spreco Zero ed ha fondato Waste Watcher il primo osservatorio nazionale sullo spreco alimentare domestico. È co-fondatore di sprecozero.net, la rete di sindaci che hanno aderito alla Carta Spreco Zero. Ha pubblicato numerosi articoli e libri sul tema (www.andreasegre.it).

Esce domani per fondazione Feltrinelli il nuovo saggio di Andrea Segre'

| [Stampa](#) |



SPRECHI A NATALE: RECUPERARE E' VIRTUOSO, PREVENIRE E' MEGLIO. ESCE GIOVEDI' 15 DICEMBRE PER FONDAZIONE FELTRINELLI IL NUOVO EBOOK DELL'AGROECONOMISTA ANDREA SEGRE', SCRITTO A QUATTRO MANI CON IL RICERCATORE PAOLO AZZURRO: "SPRECO ALIMENTARE. DAL RECUPERO ALLA PREVENZIONE" TITOLA IL SAGGIO (COLLANA: UTOPIE/GLOBALIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ) CHE RICOSTRUISCE COME SI E' ARRIVATI IN ITALIA ALLA LEGGE 166/2016 SUGLI SPRECHI ALIMENTARI. UNA TESTO FONDAMENTALE PER ANALIZZARE I PUNTI DI FORZA DELLA LEGGE E QUELLI SU CUI BISOGNA ANCORA LAVORARE PER MIGLIORARE LA NORMATIVA. NEL SAGGIO UNO SCREENING ESSENZIALE DELLE ESPERIENZE E DEI PROGETTI PIU' SIGNIFICATIVI IN ESSERE SUL TERRITORIO NAZIONALE.

ITALIANI UN PO' PIU' SOBRI E UN PO' MENO FESTAIOLI NEL SONDAGGIO WASTE WATCHER - DICEMBRE 2016: SECONDO I 2/3 DEGLI ITALIANI (66%) IL NATALE NON E' PIU' SINONIMO DI OPULENZA E BENESSERE. MENO ASPETTATIVE PER I REGALI E PIU' ATTENZIONE AL CIBO BUONO PER 1 ITALIANO SU 5. ATTENZIONE SOPRATTUTTO A NON SPRECARLO PER 1 INTERVISTATO SU 4. MA COSA SPRECANO O COSA RITENGONO DI SPRECARRE GLI ITALIANI? DENARO, SOPRATTUTTO (44%) E CIBO (42%). MA ANCHE CARTA E IMBALLAGGI (12%). LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA VALE 16 MILIARDI: SONO I PRIMI DATI 'REALI' E NON SOLO PERCETTIVI. DAL 23 GENNAIO IL MINISTERO DELL'AMBIENTE E WASTE WATCHER AVVIERANNO I "DIARI DI FAMIGLIA", MONITORAGGI PER DOCUMENTARE LO SPRECO DOMESTICO REALE IN ITALIA.

Esce giovedì 15 dicembre, per Fondazione Feltrinelli, il nuovo ebook del fondatore del movimento "Spreco zero", l'agroeconomista Andrea Segrè: "Spreco alimentare, dal recupero alla prevenzione" titola il saggio scritto a quattro mani con il ricercatore Paolo Azzurro. Un manuale che ricostruisce come si è arrivati in Italia alla legge 166/2016 sugli sprechi alimentari e diventa testo fondamentale per analizzare i punti di forza della legge e quelli su cui bisogna ancora lavorare per migliorare la normativa. Nel saggio (Collana Utopie/Globalizzazione e Sostenibilità) i lettori troveranno anche uno screening delle esperienze e dei progetti più significativi in essere sul territorio nazionale. Complessivamente, dunque, un quadro di riferimento conoscitivo per contestualizzare il tema dello spreco alimentare nell'ambito delle politiche e delle strategie internazionali in materia di sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. A ridosso del Natale 2016 il saggio diventa così pietra miliare per capire cosa si muove in Italia e in Europa sul versante dello spreco alimentare e soprattutto per focalizzare l'attenzione sul vero circolo vizioso: lo spreco domestico del cibo, che incide per ben oltre metà dello spreco complessivo di filiera in Italia e in Europa. Ogni anno, infatti, nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea; i costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico, circa 98 miliardi di euro (dati Fusions 2016). I dati in Italia sono stati resi noti dall'Osservatorio Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco complessivo ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil, con rilevazione che si basa per la prima volta sui dati reali e non solo percettivi: un monitoraggio che diventerà adesso sistematico grazie ai Diari di Famiglia, l'esperimento lanciato proprio da Andrea Segrè attraverso la campagna Spreco Zero, realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal 23 gennaio 2017, dunque, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana, con indicazione dettagliata del cibo sprecato per tipologia e quantità, e con il cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione.

Intanto da Waste Watcher arrivano i dati del Natale 2016, che confermano il leitmotiv alla base del saggio di Andrea Segrè e Paolo Azzurro: recuperare è virtuoso, ma prevenire è meglio. Per farlo serve una svolta culturale sul piano dell'educazione alimentare e ambientale. Italiani un po' più sobri e un po' meno festaioli nel sondaggio Waste Watcher del dicembre 2016: secondo i 2/3 degli intervistati (66%) il Natale non è più sinonimo di opulenza e benessere. Ci sono meno aspettative per i regali e più attenzione al cibo buono che è sinonimo di Natale per 1 italiano su 5. Ma c'è anche molta attenzione a non sprecarlo per 1 intervistato su 4, il 25%. Natale come gioia e piacere? Scende la percentuale degli estimatori della festa, dal 31 al 27%, e aumenta chi considera il Natale un momento di 'finzione': 1 su 5 degli intervistati. Ma cosa sprecano o cosa ritengono di sprecare gli italiani a Natale? Denaro, soprattutto (44%) e poi cibo (42%). Carta e imballaggi per il 12%. Le campagne di sensibilizzazione avviate stanno raccogliendo alcuni frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passata dal 62% al 78%, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che in Italia rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo. Eppure solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Paolo Azzurro Ingegnere ambientale, esperto di strumenti e politiche internazionali sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. Dal 2000 al 2009 è stato presidente e socio fondatore della GARWER srl, società di consulenza specializzata nella valorizzazione dei rifiuti industriali. Dal 2010 al 2012 ha lavorato come consulente esterno per conto della commissione europea per la valutazione di progetti LIFE+, linea "Environment Policy and Governance". Nel 2015 ha conseguito il dottorato di ricerca in scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari contribuendo in maniera determinante all'avvio del Programma Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS). Attualmente è assegnista di ricerca presso il DISTAL (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Bologna dove svolge attività di ricerca sul tema della prevenzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari.

Andrea Segrè. Professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, insegna Economia circolare all'Università di Trento. È fondatore di Last Minute Market, spin off accademico dell'Università di Bologna dedicato al recupero e alla prevenzione degli sprechi di alimenti, farmaci e altri beni. Presidente del Comitato tecnico scientifico per l'implementazione e lo sviluppo del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, rappresenta l'Italia nella EU Platform on Food Losses and Food Waste della Commissione Europea. Ha ideato la campagna per sensibilizzare l'opinione pubblica europea Un anno contro lo spreco-Spreco Zero ed ha fondato Waste Watcher il primo osservatorio nazionale sullo spreco alimentare domestico. È co-fondatore di sprecozero.net, la rete di sindaci che hanno aderito alla Carta Spreco Zero. Ha pubblicato numerosi articoli e libri sul tema (www.andreasegre.it)