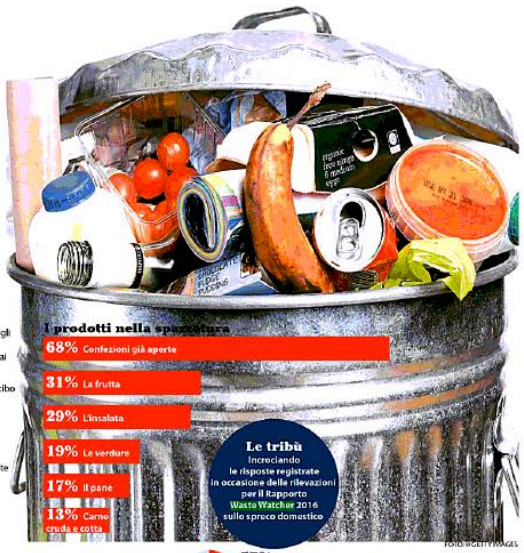
la Repubblica

La ricerca

PER SAPERNE DI PIÙ
www.minambiente.it
www.sprecozero.it

Dai virtuosi agli spreconi ecco le sei tribù del cibo "Così ogni anno buttiamo 13 miliardi"

Prevalgono i primi ma un italiano su quattro non si corregge
Il 22 per cento ritiene immorale gettare gli avanzi nel cestino



I numeri dello spreco

16 miliardi
Il valore del cibo commestibile buttato via ogni anno in Italia

1%
Vale l'un per cento del prodotto interno lordo

13 miliardi
Lo spreco domestico, quello che buttiamo nel cestino di casa

Perché si butta

FOTO: GETTY IMAGES

CATERINA PASOLINI

ROMA. Il rapporto col cibo e lo spreco ci somiglia. Racconta vizi privati e pubbliche virtù, parla delle nostre abitudini e delle opinioni che guidano i nostri gesti. Davanti al frigorifero o alla spazzatura siamo virtuosi o incoerenti, attenti o spreconi, incuranti e risparmiosi.

Con questi aggettivi ci fotografa un'indagine dell'Osservatorio Waste Watchers, di Last Minute Market/Swg e campagna Spreco Zero, che raggruppa le famiglie italiane in sei tribù. A seconda di quanti alimenti buttano e dei motivi per cui gettano via verdura e carne, pane e frutta per 30 euro al mese a famiglia.

Sono 13 i miliardi bruciati nelle nostre case in dodici mesi, il 75% dello spreco nazionale di cibo stimato sui 16 miliardi in un Paese dove vivono milioni di persone sotto il livello di povertà e dove domenica si celebra la quarta Giornata nazionale di lotta allo spreco.

> Nella spazzatura vanno in media 30 euro al mese "Sedotti da acquisti che poi mandiamo a male"

Siamo divisi in due, anche sulla spazzatura: con un 57% attento al problema e un 43% per lo meno disattento. L'Italia dei "buoni" vede la tribù dei Virtuosi sprecare la metà del cibo rispetto alla media nazionale, 15 euro al mese. Sono il 22% della popolazione, fanno acquisti mirati, congelano gli avanzi pur di non buttare alimenti commestibili perché, secondo lo studio, vivono lo spreco alimentare come qualcosa di immorale e un danno all'ambiente.

Accanto a loro c'è la tribù degli Attenti, il 28% delle famiglie. Sprecano un quarto in meno della media con il loro atteggiamento responsabile ma con qualche distrazione. I valori sono gli stessi dei Virtuosi, ma vissuti con meno rigore. La differenza sostanziale è che in questa tribù vi sono più coppie con figli e quindi lo spreco, anche involontario, si alza un po'.

Il sette per cento del Paese fa parte della tribù dei Risparmiosi, attenti per necessità. A loro interessa poco la questione ambientale, ma hanno redditi limitati e così buttano via il 20% in meno della media per limitare la spesa.

Dall'altra parte della barricata, nella coalizione degli spreconi, la tribù più numerosa è quella degli Incoerenti. Sono il 27% degli italiani che predica bene e razzola male. Convinta dell'importanza della questione ambientale, questa tribù poi si distrae e compra troppo, cucina e non mangia, lascia scadere gli alimenti, si fa sedurre dalle offerte che poi vanno a male. In una parola, riempie la spazzatura di cibo buono: un 25% in più rispetto alla media.

La tribù degli spreconi, il 12% ha come slogan: «io non ho responsabilità, è la società che deve pensarci». Non le interessa l'argomento e avendo una media capacità economica non vive la spesa come un deterrente allo spreco. Così getta una volta e mezzo in più rispetto alla media.

> Dall'estate scorsa c'è una legge per combattere il fenomeno, soprattutto con la prevenzione

L'ultima tribù è la più piccola e dannosa. Sono gli Incuranti, il 4% dell'Italia a cui non interessa proprio ecologia, ambiente, solidarietà o spreco. Butta via il cibo con facilità e senza mezzi termini: un 66% in più, rispetto alla media nazionale.

Ma le cose stanno cambiando. Dall'estate scorsa c'è una legge per combattere lo spreco di cibo e invogliare alle donazioni, eppure 9 su dieci non sanno che esista. «Le family bag, le confezioni per portarsi a casa gli avanzi dal ristorante, previste dalla legge, funzionano. Provate a Padova, ora sono richieste in tutto il Paese», sottolinea il sottosegretario all'ambiente Barbara Degani mentre Andrea Segrè, fondatore di Last minute market, dice: «Lo spreco migliore è quello che non si fa: bene recuperare, meglio prevenire. A questo serve la Giornata contro gli sprechi alimentari: a giocare d'anticipo. Buona la legge anche se manca ancora una campagna capillare di educazione alimentare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INTERVISTA

Il Comune "buono" "Il nostro Emporium offre la spesa a duemila famiglie"

ROMA. Ha vinto il premio di Comune "a spreco zero" per il 2016. E a Parma la vicesindaca e assessora all'Ambiente Nicoletta Lia Rosa Paci sta già pensando a nuovi progetti.

Comune a spreco zero?

«La motivazione dice che ci hanno premiato per il sostegno a 360° della lotta agli sprechi alimentari e soprattutto per il coinvolgimento delle famiglie».

Su cosa avete puntato?

«Sui bambini, sui ragazzi: è attraverso di loro che si raggiungono le famiglie. Sono il mezzo migliore per cambiare le cose. Agli alunni abbiamo anche chiesto di studiare modi per evitare lo spreco».

L'assessora Nicoletta Paci

I bambini sono la chiave di volta?

«Sì, a cui la abbiamo fatto corsi per spiegare cos'è lo spreco, abbiamo riorganizzato la mensa in modo che siano loro a decidere la quantità del cibo nel piatto, che così non si butta più via. Anzi, le porzioni intonse vengono date alla Caritas».

Nuove iniziative?

«L'idea è di allargare il progetto di recupero del cibo delle mense aziendali, ospedaliere perché arrivi a chi ne ha bisogno invece di finire nella spazzatura».

Cos'è l'Emporium?

«Una sorta di supermercato dove aziende, agricoltori ma anche singoli privati cittadini donano cibo e alimenti freschi e dove possono fare la spesa le famiglie in difficoltà. Sono oltre duemila che lo utilizzano in città».

(c.p.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASL ROMA 4

REGIONE LAZIO

È INDETTO AVVISO PUBBLICO, PER SOLI TITOLI, PER IL CONFERIMENTO DI N. 3 INCARICHI A TEMPO DETERMINATO DI DIRIGENTE MEDICO - AREA MEDICA E DELLE SPECIALITÀ MEDICHE DISCIPLINA MEDICINA E CHIRURGIA D'ACCETTAZIONE E D'URGENZA.

I requisiti richiesti sono:
a) laurea in Medicina e Chirurgia;
b) specializzazione nella disciplina messa a concorso o in disciplina equipollente e/o affine;
c) iscrizione all'albo dell'Ordine professionale, attestata da certificato rilasciato in data non anteriore a mesi sei rispetto a quella di scadenza del bando ovvero autocertificata.

Il candidato dovrà inoltre precisare se l'eventuale specializzazione è stata conseguita ai sensi del decreto legislativo 8 agosto 1991 n. 257 e la durata legale del corso degli studi per il conseguimento della stessa. Per l'attribuzione del punteggio alla specializzazione conseguita ai sensi del D.Lgs. 257/1991 o del D.lgs. 368/1999 è necessario che il relativo certificato, ovvero la dichiarazione sostitutiva, contenga l'indicazione che la stessa è stata conseguita ai sensi dei citati decreti legislativi e specifichi la durata degli anni di corso. In mancanza non si procederà ad attribuire il relativo punteggio. La valutazione dei titoli verrà effettuata in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 483/97 e dalla vigente normativa regolamentare in materia di concorsi e avvisi pubblici.
Gli interessati dovranno inoltrare apposita domanda in carta semplice, debitamente sottoscritta, al Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale Roma 4, Via Terme di Traiano, 39/A, 00053 Civitavecchia, compilando il fac-simile di domanda, disponibile presso l'Ufficio Concorsi e scaricabile sul sito internet aziendale, cui dovrà essere allegato un curriculum formativo professionale datato e firmato.
Le domande potranno essere consegnate personalmente presso l'Ufficio Protocollo Generale, Via Terme di Traiano 39/a, dalle ore 10,00 alle ore 12,00 da lunedì a venerdì, ovvero inviate con raccomandata a.r., oppure spedita a mezzo PEC all'indirizzo protocollo@pec.aslrmf.it.
I requisiti dovranno essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal presente avviso. **Stante l'urgenza di acquisire la professionalità in argomento le domande di partecipazione dovranno pervenire presso l'Ufficio Protocollo Generale aziendale entro e non oltre il 17/02/2017 (per le domande inoltrate con raccomandata a. r. non farà fede il timbro dell'ufficio postale accettante).**
Il testo dell'avviso e il fac-simile della domanda di partecipazione si possono consultare e scaricare dal sito internet aziendale www.aslrmf.it.
Per ulteriori informazioni rivolgersi all'Ufficio Concorsi, tel 06 96699597 - 180 - 172.
IL DIRETTORE GENERALE Dr. Giuseppe Quintavalle

DONNA MODERNA

Oggi sprechiamo meno cibo

I Comuni premiano i ristoranti che redistribuiscono gli alimenti in scadenza. E i supermercati offrono sconti last minute. Prossimo passo: diminuire quei 170 chili di avanzi all'anno che ogni famiglia butta nella spazzatura

di **Adriano Lovera** - @adlovera

8 miliardi di euro: a tanto ammonta il valore del cibo che finisce nella spazzatura. Dall'inizio di agosto, però, in Italia c'è una legge che ci pone all'avanguardia in Europa. E che, partita in sordina, sta dando buoni frutti. «Più che multare i responsabili dello spreco, li incentiva a evitarlo. Questa è la strada giusta» osserva Andrea Segrè, professore all'università di Bologna e fondatore di Last Minute Market, società che si occupa del "riciclo" virtuoso degli alimenti.

Recuperare è più facile. Il provvedimento non obbliga ristoranti, negozi e supermercati al recupero, però lo rende più semplice e conveniente. Oggi si possono donare, invece di gettare via, il pane oltre le 24 ore dalla produzione e i cibi confezionati anche al di là del termine "consumare preferibilmente entro", a patto che siano integri (e con l'eccezione di quelli freschi). Inoltre è stato allargato il campo dei potenziali beneficiari: non solo onlus, ma anche singole famiglie. «Ai Comuni, infine, è permesso praticare sconti sulla tariffa rifiuti per i soggetti virtuosi» aggiunge l'esperto. Diverse amministrazioni, come Trieste, Prato e Cecina, lo hanno ha già deliberato.

Si diffondono gli esempi virtuosi. Su impulso della legge sono nate iniziative interessanti anche per i consumatori. In Emilia Romagna sta partendo una piattaforma online (sito e app) su cui market e ristoratori di Confesercenti potranno offrire ai clienti sconti dell'ultimo minuto, su prodotti in scadenza entro 48 ore. A Reggio Emilia il cibo non utilizzato da 6 mense scolastiche viene ora confezionato e recapitato a famiglie bisognose grazie ai volontari di una parrocchia. E a Milano 12 ristoranti aderenti al circuito Just Eat hanno iniziato a donare cibo a nuclei segnalati dalla Caritas Ambrosiana: lo consegnano tramite le biciclette della società Pony Zero. Il test sarà esteso a Roma.

GETTY

PERCHÉ LEGGERE QUESTO ARTICOLO

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Dopo la Francia, l'Italia è il secondo Paese Ue con una legge per combattere questo fenomeno. La norma è in vigore da 6 mesi.

Bisogna ridurre gli scarti a casa. «La legge è buona, ma riguarda solo commercianti e ristoratori. Purtroppo, i due terzi dello spreco totale arrivano direttamente dal nostro frigo» ammette Andrea Segrè. Secondo l'Osservatorio Waste Watchers 2016, ogni famiglia getta nel cassonetto una media di 600 grammi di cibo al giorno, perché scaduto o avanzato. Fa circa 170 chili l'anno. In cima alla lista: frutta, verdura, pane, salumi e formaggi. «Si può migliorare con semplici accorgimenti» conclude l'esperto. «Compilare la lista della spesa per non acquistare doppioni. Non farsi sedurre da promozioni e offerte sottocosto, se il prodotto non è necessario. Ed essere flessibili con il cibo scaduto. Se sono passate 24-48 ore dalla data sulla confezione, ma si presenta in buone condizioni come odore e aspetto, si può utilizzare».

Avvenire

Nella Capitale le Acli nel 2016 hanno raccolto e donato 480 quintali di pane invenduto. Borzì: è moltiplicatore di solidarietà. Feroci: ai poveri cibo e ascolto

Ogni famiglia butta 145 chili di cibo l'anno

Last minute market: il 75% dello spreco in Italia è nelle case e ci costa 13 miliardi

Alessia Guerrieri
Roma

Si impegnano, stanno più attenti a non sprecare, però troppo cibo finisce ancora nella spazzatura. A voler semplificare, ogni anno una famiglia butta in media alimenti pari all'ingombro di un cassonetto colmo, ovvero circa 145 kg. Questo "tesoretto" corrisponde al 75% dello spreco totale dell'Italia e vale 360 euro, portando ciò che si butta dentro casa a quota 13 miliardi sui 16 totali per l'intero Paese (1% Pil). Di contro, è il quadro che esce dagli ultimi dati dell'osservatorio nazionale *Waste watcher* di Last minute market/Swg presentati ieri a Roma, il 20% degli italiani è più virtuoso nei consumi e nel riciclo e 5 italiani su 10 (il 59%) sanno che esiste una legge antispreco entrata in vigore ad agosto. Peccato che il 90% non conosca i contenuti del testo e non sappia che la norma prevede facilitazioni per la donazione di "avanzi".

Quel che emerge, a pochi giorni alla quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari promossa dal ministero dell'Ambiente che si celebra il 5 febbraio, è un Paese ancora spaccato in due: il 57% ha comportamenti virtuosi e il 43% invece molto meno. Del primo gruppo solo un quinto spreca però la metà della media nazionale, il 28% sta attento per principio e il 7% per motivi economici. Mentre nell'area sprechi il 27% fa parte degli incoerenti (predicano bene e razzolano male), il 12% degli spreconi e il 4% degli incuranti. Prevenzione è la parola chiave, esordisce il fondatore di Last minute market Andrea Segrè, e «fa rima con educazione perché lo spreco migliore è quello che non si fa».

La legge è un passo in avanti, ma per gli sprechi domestici serve soprattutto cultura. «La Family Bag piace a 4 italiani su 5 – ricorda il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani – le campagne di sensibilizzazione stanno dando i loro frutti. Ora è bene non fermarsi». Il 45%, infatti vive lo spreco come un problema, l'educazione a non sprecare cresce dal 62% al 78% e la Family Bag inserita nella legge (la possibilità di portare a casa il cibo avanzato dal ristorante) l'80% degli italiani la reputa uno strumento valido anche se uno su due teme che non sarà supportato dai negozianti.

Fornai, supermercati e ristoratori sono invece i protagonisti del progetto di Acli Roma *Il pane a chi serve 2.0*, partito da due anni, i cui risultati per il 2016 sono stati presentati proprio in vista della giornata nazionale 2017. In dodici mesi nella Capitale sono stati raccolti quasi 48mila kg di pane invenduti per un valore economico di 135mila euro circa, raggiungendo oltre 2mila indigenti ogni giorno e accompagnando oltre 413mila pasti con un incremento del 25% rispetto al 2015. In Italia «viviamo il paradosso dell'abbondanza», ricorda la presidente Acli Lidia Borzì durante il pomeriggio di approfondimento sullo spreco, sottolineando il «lavoro in rete» in un «percorso di corresponsabilità», che sta diventando «un moltiplicatore di solidarietà». Oltre a sfamare gli indigenti però, aggiunge il direttore Caritas Roma monsignor Enrico Feroci, «dobbiamo aprire gli occhi, i poveri hanno bisogno di sentirsi persona, di sentirsi ascoltati. A loro serve cibo certo, ma soprattutto relazione». Tuttavia è indiscutibile, conclude il viceministro delle Politiche agricole Andrea Olivero, che davanti all'aumento della povertà «lo spreco è ancora più intollerabile. Questa è una di quelle iniziative che danno forza e significato al termine cittadinanza attiva».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ECO
DI BERGAMO

Puntidivista

Ma il 20% degli italiani è virtuoso

Nella spazzatura ogni anno 145 kg di cibo a famiglia

Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case ma cresce l'attenzione e un italiano su 5 è «virtuoso». Nella spazzatura ogni anno finiscono 145 kg di cibo a famiglia, il 75% dello spreco totale del Paese per un costo di 360 euro annui e solo 6 italiani su 10 sanno che esiste una legge antispreco entrata in vigore lo scorso agosto di cui il 90% non conosce i contenuti. Soni i principali dati di una ricerca dell'Osservatorio nazionale Waste watcher di last minute market/Swg, in vista della 4ª Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari promossa dal ministero dell'Ambiente che si celebra il 5 febbraio.

LIBERTÀ

L'allarme dell'osservatorio nazionale "Waste Watcher"

Nella pattumiera di ogni famiglia buttati 145 chili di cibo sprecato

ROMA - Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e i cittadini sono ancora poco informati sulla nuova "legge antispreco" anche se cresce l'attenzione e un italiano su 5 è «virtuoso». Quindi nella spazzatura ogni anno finiscono 145 kg di cibo a famiglia, il 75% dello spreco totale del Paese per un costo di 360 euro annui e solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una legge antispreco entrata in vigore lo scorso agosto di cui il 90% non conosce i contenuti.

Così quando mancano pochi giorni alla 4ª Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari promossa dal Ministero dell'Ambiente che si celebra il 5 febbraio, l'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg ci presenta un Paese ancora spaccato in due.

Una condizione che Waste Watcher racconta dividendo le famiglie italiane (con un campione statistico di 1800 soggetti) di fronte allo spreco in 6 "cluster" (gruppi aggregati) incrociando le risposte fornite nel rapporto 2016. Nell'area "sensibile e attenta allo spreco" (57%), troviamo i Virtuosi (22%) che ogni settimana sprecano la metà della media nazionale, gli Attenti (28%) e gli Attenti per necessità (7%) per cui il comportamento corretto è di origine economica. Nell'area "degli sprechi" (43%), gli Incoerenti (27%), «predicano bene e razzolano male», gli Spreconi (12%) e gli Incuranti (4%) che buttano cibo facilmente. Lo spreco di cibo complessivo in Italia ammonta a circa 16 miliardi di euro l'anno (dato di ottobre). Per quanto riguarda gli strumenti antispreco, la "Family bag", cestino per portare via il cibo non consumato al ristorante, per l'80% è valida, per il 73% efficace/funzionale. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa. Per Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente «le campagne attivate stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un problema e la Family bag, promossa in Veneto poi in tutta Italia, è in una legge e ha il plauso di 4 italiani su 5». Sull'educazione ambientale i «dati ci confortano: chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%».

Corriere Adriatico
Dal 1860 il quotidiano delle Marche

"Diari di famiglia" Un monitoraggio per documentare gli sprechi di cibo

IL MONITORAGGIO

Conto alla rovescia per i "Diari di famiglia", monitoraggi per documentare lo spreco di cibo reale nelle case degli italiani. Un esperimento lanciato attraverso la campagna Spreco Zero e realizzato nell'ambito del progetto Reduce promosso da ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Da marzo 2017, 400 famiglie di tutta Italia si sottoporranno al test per una settimana e annoteranno tutto il cibo sprecato giorno per giorno, secondo tipologia e quantità. Le famiglie si sottoporranno, inoltre, al cosiddetto waste sorting, ovvero il controllo incrociato nelle pattumiere, per verificare che le annotazioni siano confermate. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia. E sempre dal mese di marzo tutti i cittadini potranno partecipare al progetto "Waste notes, un diario per amico", scaricando dal sito della campagna Spreco Zero i format su cui annotare la lista della spesa così come il cibo buttato di giorno in giorno. Intanto, domenica, si celebrerà la IV Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. «Prevenzione è la parola chiave per approcciare la Giornata nazionale 2017 - sottolinea il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè - Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare. Altrimenti come potremo arrivare a dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025?». Nella spazzatura ogni anno finiscono 145 kg di cibo a famiglia, il 75% dello spreco totale del Paese per un costo di 360 euro annui e solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una legge antispreco entrata in vigore lo scorso agosto di cui il 90% non conosce i contenuti.

fra.li.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il primo giornale di economia e business diffuso nell'Isola

QUOTIDIANO DI SICILIA

Regionale di Economia Business Istituzioni Ambiente No profit e Consumo

dal 1979

Domani la Giornata nazionale contro gli sprechi: quelli degli italiani potrebbero sfamare una nazione

Con il cibo gettato nei cassonetti si possono riscaldare 46 mila case

Enea: "Le verdure scartate potrebbero produrre 41 mln di m³ di biometano"

PALERMO – Si terrà domani la quarta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, un evento promosso dal ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna "Spreco Zero". Numerose le iniziative per sensibilizzare l'opinione pubblica al rispetto dei consumi, passaggio determinante anche per ridurre la produzione di rifiuti e agevolare la produzione energetica sostenibile.

Consumare meglio sarebbe innanzitutto un grande successo per le tasche degli italiani. La ricerca dell'Osservatorio nazionale *Waste watcher* di *Last minute market/swg* ha stimato lo spreco in 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese, che vale 360 euro per nucleo. Inoltre, sempre secondo la ricerca, sono veramente in pochi (solo 6 italiani su 10) a conoscere i contenuti della legge antispreco, la norma entrata in vigore lo scorso agosto che semplifica le procedure per la donazione di cibo, consente la raccolta dei prodotti agricoli rimasti sul campo e la loro cessione a titolo gratuito e promuove l'utilizzo della family bag nel settore della ristorazione per permettere ai clienti l'asporto dei propri avanzi.

Per il *Waste watcher* ogni famiglia spreca 145 kg di cibo l'anno, cioè 360 € a nucleo

L'Enea, che giovedì sul proprio sito (enea.it) ha diffuso un decalogo di buone pratiche, è in prima linea ormai da anni per contrastare numeri impressionanti: un solo anno di spreco alimentare italiano potrebbe sfamare circa 44,5 milioni di persone. Lo spreco nazionale vede 5,5 milioni di tonnellate di cibo/anno nel cassonetto, cioè 42 kg di cibo a persona sotto forma di avanzi non riutilizzati e alimenti scaduti o andati a male, un patrimonio che vale intorno ai 13 miliardi di euro all'anno. A livello mondiale i numeri sono ancora più dolorosi: un terzo della produzione mondiale di cibo all'anno si perde o si spreca lungo la filiera, circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti solo considerando la frazione commestibile.

Non mancano comunque le buone pratiche, come quelle dell'associazione *Banco alimentare della Sicilia*, che quotidianamente recupera cibo cotto e in eccedenza e lo dona gratuitamente in sette province siciliane per oltre 490 strutture caritative, ha distribuito oltre 4 mila tonnellate di cibo per un valore di 12,5 milioni di euro (dati 2014).

Lo spreco alimentare si traduce anche in sfumate potenzialità energetiche. Per l'Enea 10 dei 42 kg gettati nei cassonetti o nella pattumiera da un italiano sono costituiti da verdure e prodotti ortofrutticoli per un totale di circa 1,3 milioni di tonnellate. "Con i prodotti vegetali che gettiamo nella spazzatura – si legge in una nota dell'Agenzia –, oltre a fitosanitari e nutraceutici, potremmo produrre 41 milioni di m³ di biometano, l'equivalente dell'energia necessaria per riscaldare 46mila appartamenti, con un risparmio di circa 2 milioni di tonnellate di CO_2".

Gli scarti possono essere inoltre trasformati in "in cibi 'Superfood' per mantenerci in forma, cosmetici per farci belli o nuovi alimenti per la zootecnia". L'Enea vuole trasformare lo scarto di un settore in materia prima di un altro, nel nome dei principi dell'economia circolare. Le stime comunitarie prevedono grandi cose entro il 2030: con il riciclo dei rifiuti al 70% e lo smaltimento in discarica al 5%, grazie all'economia circolare si possono creare 580 mila posti di lavoro e risparmi per le imprese pari all'8% del fatturato annuo.

L'Enea è già al lavoro con alcune innovazione: dal brevetto per la trasformazione delle acque di scarto della lavorazione delle olive in prodotti per la conservazione degli alimenti o in antiossidanti ricchi di polifenoli, alla valorizzazione degli scarti dell'industria lattiera con lo sviluppo di prodotti ad alto valore aggiunto.

Buone pratiche: il Banco alimentare della Sicilia recupera il cibo in eccedenza

Rosario Battiato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sprechi, la proposta dell'eurodeputato Giovanni La Via: "Individuare modelli per recuperare i prodotti invenduti"

BRUXELLES - "È segno di civiltà e sempre più un'urgenza che risponde alla necessità di contribuire ai fabbisogni delle persone più bisognose e rispettare il pianeta". Guardando all'obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite - che prevede il dimezzamento entro il 2030 degli sprechi alimentari globali procapite - l'eurodeputato Giovanni La Via evidenzia l'importanza delle misure "solidali" ed ecosostenibili. Portano la firma di La Via alcuni emendamenti ad una relazione di iniziativa del Parlamento europeo volta a chiedere forti azioni alla Commissione e agli Stati membri, per avviare una lotta seria contro lo spreco alimentare. Emendamenti volti a limitare l'enorme spreco, che, ricorda l'eurodeputato, "ogni anno in Europa - secondo le stime FAO - ammonta a circa 88 milioni di tonnellate di alimenti, pari a 173 kg di alimenti sprecati a persona, e i cui costi associati sono stimati a circa 143 miliardi di euro. Non considerando che 55 milioni di persone in Europa non possono permettersi un pasto di qualità al giorno".

In vista del voto, l'eurodeputato ha presentato in sede di Commissione Envi un emendamento per "individuare modelli logistico-organizzativi" che permettano di recuperare i prodotti invenduti. L' invito, rivolto agli Stati membri, è quello di "considerare la variabile prezzo in rapporto alla scadenza quale strumento per ridurre la quantità di prodotto alimentare edibile che diventa rifiuto".

l'Unità

La vergogna del cibo sprecato Comaschi P. 8

Tutto nell'immondizia. Ogni anno buttiamo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che non arriva neppure in tavola ma finisce direttamente dal frigorifero nel cassonetto: è la quantità di alimenti che potrebbe sfamare 800 milioni di persone.

l'Unità

Report

15,6 mld

è il valore degli alimenti sprecati ogni anno in Italia su tutta la filiera, dai campi fino alla tavola, secondo le stime del rapporto Waste Watchers: la maggior parte si butta in casa, per 12 miliardi

57%

è la percentuale di italiani attenta e sensibile alle implicazioni etiche e ambientali dello spreco di cibo: il 28% è «attento», il 22% "«virtuoso». Di contro, nel 43% di chi non se ne interessa c'è un 12% di «spreconi»

Martina: salvare 1 milione di tonnellate

«Siamo impegnati per arrivare a 1 milione di tonnellate d alimenti "salvati". Ognuno è chiamato a fare la sua parte, sugli sprechi domestici. Solo così saremo la generazione «Spreco Zero e Fame Zero».

Il cibo buttato vale 360 euro a famiglia

Oggi la quarta giornata nazionale contro gli sprechi alimentari: solo quelli domestici arrivano a pesare 12 miliardi

Adriana Comaschi

Dimmi come sprechi cibo e ti dirò chi sei. Ci sono i «virtuosi», e sono la maggioranza. Ma anche gli «incoerenti», gli «incuranti» e un buon 12% di «spreconi» senza se e senza ma, facili all'acquisto di scorte che poi magari passano direttamente dalla dispensa al bidone della spazzatura. Tra chi coglie il problema e chi ancora l'ignora, gli italiani a casa sprecano ogni anno 145 chili di alimenti per famiglia, pari a una spesa di 360 euro che a livello nazionale si traduce in ben 12 miliardi buttati. Gli sprechi sull'intera filiera, dai campi alla tavola, valgono quasi 16 miliardi, in pratica l'1% del Pil 2015: altro che manovre correttive, dunque.

Ma nel complesso è un'istantanea positiva, quella scattata nel rapporto 2016 dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della quarta giornata nazionale anti spreco che si celebra oggi a Roma: i passi avanti ci sono, se si punta su educazione e prevenzione. Fondamentali appunto perché il 75% dello spreco di cibo è "home made", tutto domestico insomma. Ed è quindi un fronte su cui ognuno potrebbe fare la propria parte.

I numeri

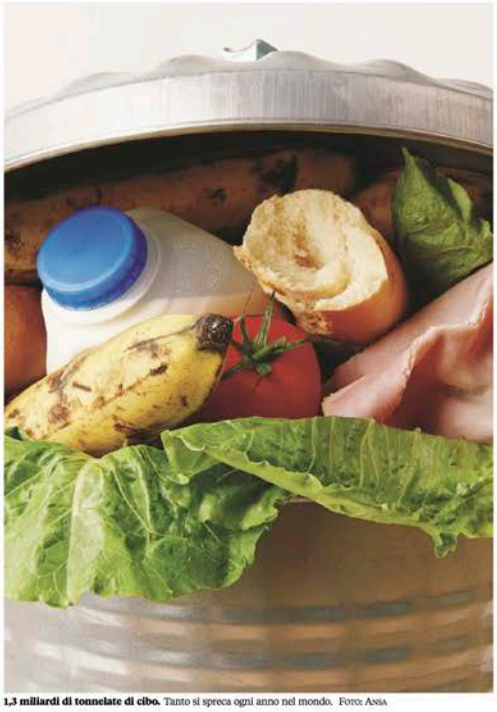
Il rapporto 2016 racconta infatti che in un anno 1,25 miliardi di cibo vengono persi nei campi, 1,6 miliardi li spreca l'industria e appena meglio, 1,43 miliardi, fa la grande distribuzione. Diventa dunque importante capire come e perché 12 miliardi di alimenti vengano gettati tra le mura domestiche: un dato aggiornato rispetto al precedente di 8 miliardi, tenendo conto per la prima volta di un'analisi quantitativa, quella delle prima esperienze pilota di Diari dello spreco che rispetto a precedenti interviste ha evidenziato come gli sprechi autodichiarati risultassero sottostimati del 50%. Ecco come si arriva a contare ben 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito al 2015 (un'elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market, su dati Borsa Merci Bologna).

La culla della dieta mediterranea è insomma ancora un Paese leggermente schizofrenico, nel suo rapporto con il cibo che l'Osservatorio Waste Watcher indaga ormai da tre anni. I nostri piatti appassionano, i programmi degli chef spopolano ma poi quando ognuno di noi si trova a tu per tu con il carrello della spesa si procede molto spesso quasi a caso. Una spesa poco ragionata – senza lista, dettata più da suggestioni che dalla programmazione di quanto verrà cucinato – è infatti il primo passo verso un possibile spreco. Per raccontare questo rapporto con il cibo, l'Osservatorio si è basato di un campione rappresentativo di 1800 cittadini, che in base alle risposte fornite sono stati suddivisi in sei tipologie. Il primo grande discrimine è però tra un 57% di famiglie attente al problema dello spreco, e il rimanente 43%. Nella prima "area" troviamo un 22% di «virtuosi»: sono motivati sia dall'impatto ambientale dello spreco, di cui sono consapevoli sia da principi etici, così buttano via la metà (quanto a valore economico) rispetto a quanto fa la media nazionale delle famiglie. Più consistente il gruppo degli «attenti», un 28% di famiglie sensibili ma con minore continuità (anche per la presenza di figli) che comunque spreca il 25% in meno della media. Solo il 7% poi cerca di non sprecare per mere questioni di portafoglio, e getta nell'immondizia il 20% in meno rispetto alla media. Dall'altra parte della barricata, ecco chi si dice sensibile alla questione e alle sua varie implicazioni ma cade sulla pratica, un 27% di «incoerenti» che si trova a sprecare il 35% in più della media. Segue quel 12 % di chi spreca senza remore, anche perché poco colpito da ricadute economiche o ambientali di cui pure è consapevole: e butta via quasi una volta e mezzo quello che viene sprecato in media. Infine si registra un 4% di noncuranti, insensibili cioè alle conseguenze complessive del proprio comportamento: questo gruppo spreca il 66% in più della media.

Nell'insieme però fa breccia nella grande maggioranza degli intervistati – l'85% l'idea che sia fondamentale compilare la lista della spesa; il 65% controlla comunque le scorte prima di fare nuove compere, il 53% sta attento a congelare i cibi che non prevede di consumare a breve, evitando così che si deteriorino. E la metà del campione verifica che un alimento sia veramente scaduto, prima di gettarlo nella spazzatura.

Gli strumenti

Da marzo, 400 persone verranno coinvolte in un esperimento di misurazione diretta del cibo buttato grazie ai «Diari» dello spreco: per ogni pasto si dovrà annotare cosa e perché è stato scartato, in che quantità e come è stato smaltito (indifferenziato, umido). Le pattumiere verranno poi passate al setaccio per verificare i dati in modo incrociato. Chiunque comunque potrà aderire l'esperimento lanciato con la campagna Spreco Zero, e realizzato on air nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e università di Bologna – Distal. Tra gli strumenti che possono fare la differenza c'è ora la Family Bag, per portare via gli avanzi di un pranzo o una cena magari troppo abbondanti. Non più un'idea da mosche bianche: la giudica «valida» l'80% degli intervistati, «efficace» il 73%. Ma si teme che saranno pochi a ristoratori a sostenerla. Sul fronte legislativo, da settembre è in vigore la legge Gadda per combattere gli sprechi favorendo il recupero di alimenti e farmaci invenduti grazie a un sistema di incentivi alle imprese virtuose. «Le campagne attivate stanno raccogliendo i loro frutti – sottolinea la sottosegretaria all'Ambiente Barbara Degani – in un anno si è passati dal 62% al 78% di famiglie che insegnano ai figli a non sprecare».



1,3 miliardi di tonnelate di cibo. Tanto si spreca ogni anno nel mondo. FOTO: ANSA

L'INDAGINE

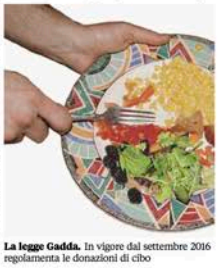
È la Francia la più virtuosa

Il Food Sustainability Index della Fondazione Barilla fotografa 25 paesi del mondo

Ogni anno 1/3 del cibo del mondo (pari a 1,3 miliardi di tonnellate) viene sprecato, senza arrivare neanche a tavola. Solo gli Stati Uniti gettano 46 milioni di tonnellate di cibo l'anno, mentre il solo cibo buttato in Europa sfamerebbe circa 200 milioni di persone. Eppure ci sono dei paesi che nella lotta allo spreco di cibo stanno raggiungendo risultati importanti. Sul podio Francia, Australia e Sudafrica, mentre Arabia Saudita, Indonesia ed Emirati Arabi devono affrontare le sfide maggiori. Quanto all'Italia, grazie alla legge contro lo spreco alimentare approvata nel 2016 appare tra le realtà in progresso. Questo il quadro fotografato nel Food Sustainability Index di Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) e The Economist Intelligence Unit su 25 Paesi, che rappresentano oltre i 2/3 della popolazione mondiale e l'87% del PIL globale.

Secondo i dati del Food Sustainability Index (FSI) dunque l'Italia occupa il 9° posto in termini di «Cibo perso e sprecato», ma ottiene il massimo punteggio su alcuni indicatori come quello relativo alle «politiche messe in campo per rispondere allo spreco di cibo», grazie appunto alla legge del 2016 che punta a incentivare le aziende e i produttori che donano cibo ai più bisognosi. Anche qui si evidenzia che molto deve essere fatto a livello di «spreco domestico» (29 punti su 100): secondo queste stime, il consumatore italiano arriva a gettare una media di 110,5 chili di cibo all'anno. Lo «spreco legato alla produzione e distribuzione di cibo» ottiene un positivo 63 su 100.

Da notare che il primato della Francia sul «food waste» è stato raggiunto grazie a un approccio olistico basato su un programma ministeriale molto focalizzato sul sistema agricolo-alimentare e su nuove pratiche commerciali volte a limitare lo spreco di cibo. Anche Oltralpe però gli sprechi domestici rimangono una piaga difficile da combattere (29 punti su 100 come per l'Italia secondo l'Index). L'Australia eccelle, invece, sia per le politiche anti-spreco studiate per il mondo dei produttori, sia per i risultati ottenuti con queste politiche (100 su 100). Di contro, lo «spreco domestico» fa totalizzare 19 punti su 100, mostrando tutte le difficoltà nella soluzione di questo problema. Medaglia di bronzo infine per il Sudafrica, che proprio sugli «sprechi domestici» ha saputo ottenere i risultati migliori (89 su 100), grazie a politiche ad hoc. Margini di miglioramento sono chiesti invece per gli sprechi legati alla produzione e distribuzione di cibo. La maglia nera va all'Arabia Saudita (427 kg per persona l'anno), seguita dall'Indonesia (300 kg) e dagli Emirati Arabi (169 kg). Male, in questo senso, anche gli Stati Uniti, che pur posizionandosi al sesto posto della graduatoria grazie a politiche molto apprezzate nella lotta agli sprechi nella produzione e distribuzione di cibo registrano risultati pessimi di spreco casalingo. Ogni americano infatti getta 277 chili l'anno di cibo, peggio cioè degli Emirati Arabi che si posizionano però al terzultimo posto della classifica.



La legge Gadda. In vigore dal settembre 2016 regolamenta le donazioni di cibo

La maglia nera va all'Arabia Saudita con 427 kg di cibo sprecato l'anno pro capite

Intervista ad **Andrea Segrè**

«Fondamentale imparare a fare la spesa e riutilizzare»

Andrea Segrè è ordinario di politica agraria all'Università di Bologna, fondatore di Last Minute Market per il recupero di cibo, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi del ministero dell'Ambiente.

Professore, al quarto anno della giornata anti spreco quanti passi avanti sono stati fatti?

«I dati dell'ultimo rapporto sono incoraggianti, ma c'è ancora molto da fare. Dobbiamo capire come rivolgerci a quel 43% di italiani che secondo le stime non si curano, a livello di sensibilità o di azione concreta, dello spreco alimentare».

«Occorre darsi un obiettivo e misurare i progressi. La crisi? Non incide sugli sprechi»

Solo il 7% delle famiglie sta attenta a non sprecare per ragioni economiche, la crisi non ha pesato?

«Vorrei sfatare un mito: è vero che i consumi si sono ridotti, come vediamo dai dati sulla raccolta rifiuti, ma lo spreco è altro. Chi è abituato a disporre male la spesa e dimentica lo yougurt in fondo al frigo lo butterà comunque dopo averlo lasciato scadere, anzi magari lo farà con più leggerezza perché visti i tempi ha scelto il 3x2 per risparmiare».

Come funzionano i Diari dello spreco?

«L'inserimento nel progetto Reduce del ministero dell'Ambiente ci permette di dare sistematicità ai primi progetti pilota di Diari, avviati da due anni in Emilia-Romagna. Le famiglie verranno intervistate sulle loro abitudini di acquisto e consumo, poi per una settimana registreranno sul Diario quanto consumato dopo ogni pasto. Avranno anche istruzioni precise su come misurare quello che buttano a fine giornata con una waste sorting analysis, un'analisi merceologica dei rifiuti. Su questi dati verrà effettuata una proiezione annuale. Si tratta di un'indagine complessa e costosa, realizzata per la prima volta con criteri statistici su un campione rappresentativo».

Quali altri strumenti si possono attivare e a che livello?

«Una quarantina di comuni con capofila Sasso Marconi aderiscono alla rete SprecoZero, facendo riferimento alla Carta sottoscritta da 7-800 municipi nel 2012. I sindaci possono fare molto, diffondendo buone pratiche di recupero, perché prevenzione è la parola chiave della Giornata nazionale 2017 e il modo migliore per non sprecare e riutilizzare».

L'obiettivo di tagliare gli sprechi della metà entro il 2025 è dunque fattibile?

«Già nel 2030 abbiamo proposto come dead line, che sia il 2020 o il 2030 quello che conta comunque è porsi un traguardo e misurare via via i progressi fatti: ecco, questo forse in Italia manca ancora. Da qui al prossimo anno allora dobbiamo puntare sulla prevenzione, oltre che sul recupero: ogni giorno si può fare la differenza, con una lista della spesa ragionata, un uso corretto del frigo e una cucina del riuso. La chiave di tutto è l'educazione alimentare, dobbiamo spostare l'attenzione da quello che possono fare gli altri a quello che può fare ciascuno di noi». ***(Adr. Com.)***

IL MATTINO

Sfreedo L'app per salvare il cibo

In provincia cresce la comunità che lotta contro lo spreco alimentare e diventa sempre più social

Emanuele Tirelli

Arrivano l'App e nuove opportunità di lavoro. Tutto all'insegna della lotta allo spreco alimentare. Il percorso di Sfreedo continua e si adegua a una comunità in continua crescita, che oggi conta più di cinquemila iscritti. Nell'ottobre del 2015, Michele Bellocchi ha lanciato questa idea che era già stata accarezzata da altre realtà italiane: mettere in contatto gli esercizi commerciali che vendono cibo e gli utilizzatori finali per evitare lo spreco alimentare. Il concetto è semplice. Quando un prodotto è prossimo alla scadenza, il rischio di finire nella spazzatura è sempre più elevato, ma venderlo a un prezzo ridotto più essere il modo giusto per scavalcare questa possibilità. Molti supermercati lo fanno già con ceste dedicate, ma Sfreedo sfrutta il mobile per costruire una rete decisamente più ampia. Basta iscriversi alla comunità e seguire poche indicazioni per ricevere un messaggio tramite WhatsApp e conoscere dove e quali prodotti sono a disposizione proprio quel giorno, non solo a pagamento: molti vengono regalati dai negozi invece di essere cestinati.

La pagina Facebook ha più di 2500 contatti, ma gli iscritti al servizio sono più di 5000, e questo ha costretto Bellocchi a interrompere momentaneamente le adesioni. «Non è possibile accettare nuovi utenti e continuare a usare WhatsApp, che oltretutto mi limita nella geolocalizzazione al di fuori del comune di Caserta, tant'è che è stato quasi un azzardo spingerci fino a Santa Maria Capua Vetere. Però è solo questione di giorni, perché l'App di Sfreedo è

in arrivo nelle prossime due settimane e permetterà sia di ampliare il territorio che di far crescere il numero degli iscritti. Quando ho comunicato l'interruzione, il mio telefono ha iniziato a squillare perché c'era gente che protestava, ma si trattava di una protesta che mi faceva capire quanto fosse giusta la strada che stavamo percorrendo».

Nella lotta allo spreco alimentare, bisogna soffermarsi anche su un altro dato, che proprio in questi giorni è stato aggiornato dall'osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, e che pone l'attenzione anche sull'educazione alimentare. In Italia, infatti, finiscono nella pattumiera di ogni famiglia circa 145 chili di cibo, pari a 360 euro, ogni anno, per uno spreco domestico pari a 12 miliardi, ai quali bisogna aggiungere 1 miliardo e 25 milioni di perdite in campo, 1 miliardo e 160 milioni dell'industria e 1 miliardo e 615 milioni della distribuzione.

Sfreedo cerca di ridurre quello della distribuzione. Il successo di questo servizio si deve tutto al passaparola e a una grande costanza di offerte, promozioni e garanzia sulla qualità dei prodotti.

«Fino ad ora», continua Bellocchi, «siamo riusciti a salvare più di nove tonnellate di cibo in sedici mesi, e il trend ci indica che saremo in grado di fare molto meglio con l'arrivo dell'App. E tutto questo ci ha dato la possibilità di creare nuove opportunità di lavoro, perché cerchiamo consulenti che spieghino agli esercenti come funziona questo meccanismo e che si occupino dell'assistenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DI MODENA

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo

ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TIRRENO

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo

ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PICCOLO

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo

ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DI MANTOVA

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo

ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo
ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

COME EVITARE GLI SPRECHI ALIMENTARI

Una giornata che -secondo il prof. Andrea Segrè - dovrebbe diventare un appuntamento europeo vista l'importanza del tema. Secondo il Ministro dell'Ambente che l'ha indetta, la giornata si pone come primo obiettivo quello di sensibilizzare tutti a prevenire gli sprechi prima che vengano fatti. Quindi una giornata per riflettere sui nostri comportamenti e cercare di modificarli. "Lo spreco migliore è quello che non si fa" ricorda spesso Segrè, per questo la parola chiave di quest'anno è: prevenzione. Questo, si badi bene non solo per risparmiare ogni giorno, nella media delle famiglie italiane oltre un euro al dì, ma anche per la salvaguardia del nostro pianeta. Un dato comunicato pochi giorni prima del vertice sul clima di Marrakech a dicembre ci dice che ben il 31% delle emissioni di gas tossici nell'atmosfera, Co2 in testa è procurato dagli sprechi alimentari.

La prima edizione della Giornata, risale al 2014 quando in occasione dell'evento, si erano riuniti a Roma gli "Stati generali" della filiera dell'agroalimentare italiano in vista della predisposizione del Pinpas, il piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, affidato al Ministero dell'Ambiente supportato da un comitato scientifico coordinato dal prof. Andrea Segrè che ha poi ricevuto anche l'incarico di presidente del Comitato tecnico scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (istituito sempre dal Ministero dell'Ambiente). Questi ruoli, nonchè la responsabilità di Segrè come fondatore e presidente di Last Minute Market ci porta ad affermare che nell'istituzione della Giornata, egli abbia avuto senza ombra di dubbio un ruolo centrale e come continui ad averlo.

Questa data è occasione per diffondere gli ultimi dati rilevati e promuovere buone pratiche contro lo spreco alimentare, spreco che secondo il professore si verifica in tutte le fasi della filiera dal momento produttivo, a quello della lavorazione e conservazione dei prodotti fino a quella della commercializzazione e del consumo. Recuperare è virtuoso, per questo, serve una svolta culturale sul piano dell'educazione alimentare ed ambientale.

La scorsa estate è stata approvata dal Parlamento italiano una legge (la 166/2016), che il 90% degli italiani dichiara di non conoscere (dati Waste Watcher presentati giovedì a Roma), la legge pur non essendo il massimo- va nella direzione giusta, ora anche a Trento si sta discutendo di una legge che dovrebbe essere il frutto dall'unificazione delle varie proposte presentate da singoli consiglieri provinciali e dalla Giunta. C'è da sperare vivamente che il provvedimento vada a modificare la normativa anche per quanto riguarda il trattamento dei cibi avanzati nelle mense prima che vengano buttati, pur salvaguardando il tema della sicurezza, si dovrà trovare qualche formulazione che permetta il recupero dei pasti non consumati ad esempio nelle mense senza procedimenti troppo costosi. Dobbiamo innanzi tutto prestare maggiore attenzione allo spreco domestico che in Italia rappresenta circa il 75% dello spreco di cibo complessivo, secondo i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Las Minute Market/Swg. La cosa scandalosa è che in un momento di difficoltà come quello attuale, il cibo sprecato in Italia ammonta ad un valore di circa 16miliardi di euro ovvero l'1% del Prodotto interno lordo. Per produrre il cibo che ogni anno viene sprecato sono stati occupati quasi 1,4 miliardi di ettari di terreni agricoli a livello mondiale Il costo economico dello spreco alimentare esclusi i prodotti del pescato, viene valutato sui mille miliardi di dollari l'anno.

Ma c'è un altro aspetto sul quale si dovrà dare una nuova normativa come spesso sollecita Segrè, parliamo dell'educazione alimentare con un'attenzione particolare alle scuole, quello che ASSFRON con il supporto del Dipartimento della Conoscenza della Provincia e dell'APSS grazie ad un notevole sforzo di un gruppo di volontari esperti sta facendo deve essere istituzionalizzato e reso obbligatorio. Ma devono essere definite anche convenzioni ed accordi fra aziende del settore agro-alimentare per favorire la cessione dei beni non commercializzabili ma ancora commestibili. Fondamentale che siano introdotti criteri premianti nei bandi di assegnazione dei servizi di ristorazione per le aziende che trovano delle formule per ridurre gli sprechi alimentari, pensiamo quante scuole sarebbero pronte anche in Trentino a fare delle azioni di recupero solo se questo fosse favorito dalla legge e dai regolamenti. Questo avrebbe una duplice valenza: una educativa e di esempio ed una concreta di aiuto a chi ne ha bisogno e purtroppo sono sempre un numero maggiore.

Carlo Bridi

la Nuova di Venezia e Mestre

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo

ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

la Provincia
PAVESE

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo
ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

la Nuova Ferrara

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

La battaglia allo spreco alimentare

Dati Last minute market: ogni famiglia getta 30 euro di cibo al mese

di Alfredo De Girolamo

ROMA

Per non sprecare il cibo, così come per mangiare bene, ci vuole educazione alimentare. Iniziamo allora dalla scuola per dare un senso in più alla alla giornata di oggi, dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014, e ora degna di maggiore attenzione soprattutto alla luce dei dati presentati da Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last minute market.

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (l'1% del Pil nazionale) che, tradotto in termini familiari, significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico nel quale la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati. Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato "Anno europeo contro lo spreco alimentare".

Ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese

Una data che appare distante e che invece arriverà rapidamente, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione. Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone. Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Messaggero

Già sei famiglie su dieci hanno ridotto lo sperpero di prodotti alimentari. Ma servono "premi" ai cittadini virtuosi e occorre diminuire il volume di rifiuti. Ci sono poi associazioni che recuperano i prodotti e li portano ai bisognosi

Sprechi

Ogni anno buttiamo cibo per 12,6 miliardi

IL CASO

La nuova parola d'ordine è raccolta in uno slogan: più prevenzione, meno rifiuti. Lo spreco alimentare in Italia resta un grande scandalo, anche morale («È come rubare il cibo ai poveri» ha detto Papa Francesco), ma per combatterlo davvero non bastano più le denunce, diventate perfino autoreferenziali, ma servono nuove iniziative, molto concrete. In tre direzioni.

In primo luogo, bisogna riconoscere che lo spreco di cibo, specie nelle case, sta diminuendo. I dati più attendibili sul piano scientifico, messi in fila dal Politecnico di Milano, in occasione della giornata, ieri, contro lo spreco alimentare, parlano di un valore annuale pari a 12,6 miliardi di euro, dei quali più della metà riguardano consumi e stili di vita domestici. Dalla spesa eccessiva che finisce nell'immondizia agli avanzi nel frigorifero che non riusciamo a riutilizzare e infiliamo nel secchio della spazzatura. Nell'ordine, secondo l'Osservatorio Waste Watcher, si tratta di frutta, insalata, verdura e pane. Ma anche carne, formaggi e salumi.

IL SONDAGGIO

Allo stesso tempo la Coldiretti, attraverso un sondaggio capillare in tutto il Paese, ci informa che già sei famiglie su dieci, nell'ultimo anno, hanno ridotto gli sprechi alimentari, anche per effetto della Grande Crisi che sta modificando in modo radicale i nostri stili di vita. Il passo successivo, per moltiplicare il taglio degli sprechi alimentari, riguarda la diminuzione dei rifiuti. Meno imballaggi, meno contenitori, meno carte (pensate in quanti fogli e buste viene incartato un etto di mortadella). Soltanto a Roma, per fare un esempio, si producono 689 chilogrammi di rifiuti all'anno pro-capite, quasi due chili al giorno. A Berlino, per restare al club delle capitali europee, sono 442, a Madrid 377, e tornando in Italia, senza confrontare l'immondizia dei romani con quella dei virtuosi altoatesini, già a Bari la spazzatura pro-capite non supera i 584 chili all'anno. Differenze così marcate aiutano a capire quanti margini ci sono per ridurre i rifiuti, a partire da quelli di provenienza alimentare, e quindi lo spreco. Con il doppio effetto positivo sia sull'economia in generale sia sulla catena dello smaltimento che, proprio a Roma, fa acqua da tutte le parti.

A ROMA SI PRODUCONO 689 KG DI SPAZZATURA PRO CAPITE, A MADRID LA METÀ. IN DANIMARCA IL RISPARMIO SI INSEGNA IN CLASSE

Il secondo ambito di interventi, collegato al primo, riguarda la possibilità di premiare i cittadini, non chiamiamoli virtuosi ma semplicemente forniti di un buon senso civico. Una campagna all'insegna del titolo Basta rifiuti e sprechi, che dovrebbe partire nelle scuole per poi allargarsi nei quartieri, non può non prevedere un principio di buona amministrazione: chi sporca meno, paga meno. Sul sito Non sprecare.it stiamo raccogliendo l'elenco dei comuni dove già esistono riduzioni di imposte sui rifiuti, bonus per la spesa e per la benzina, e perfino sconti sulle bollette energetiche, per le famiglie che producono meno immondizia e la smaltiscono correttamente. Purtroppo, sono delibere di amministrazioni concentrate nelle regioni del Nord, dall'Alto Adige al Veneto, e del Centro, dall'Emilia alla Toscana. Questa, invece, deve diventare una prassi nazionale che trasformerebbe la lotta allo spreco anche in un'opportunità di risparmi.

LA RETE

Infine, e siamo al terzo tassello, va ampliata e sostenuta, dal basso, la rete del volontariato, anche questa già solida, che lavora per recuperare il cibo altrimenti sprecato e donarlo alle associazioni caritatevoli. Per dare un'idea delle potenzialità di questa rete, citiamo il caso dell'associazione più efficace e più attiva nel settore, il Banco Alimentare che coinvolge, nel recupero e poi nella donazione del cibo, quasi mille aziende, 820 punti vendita e 366 mense (208 scolastiche). In Italia ci sono diverse realtà più piccole, ma altrettanto utili, rispetto al Banco Alimentare: si tratta, anche qui, di moltiplicarle, partendo dal territorio e dai singoli quartieri. Tra l'altro, ci siamo anche dotati, finalmente, di una legge che favorisce le donazioni come deterrente allo spreco alimentare, anche se non abbiamo avuto il coraggio di fare come in Francia. Qui, ricordiamolo, i punti vendita della grande distribuzione, con superfici superiori ai 400 metri quadrati, hanno l'obbligo, non la facoltà, di non sprecare i prodotti invenduti e di metterli a disposizione della rete delle associazioni. Se non lo fanno, rischiano multe salatissime.

Anche in Danimarca, il paese europeo che ha ottenuto i migliori risultati nella lotta allo spreco alimentare grazie alla campagna capillare Stop Wasting Food, il recupero del cibo parte dall'educazione nelle scuole, passa per i punti vendita della grande distribuzione, e sbarca nelle case dei cittadini. Dove vanno di moda le ricette dei grandi chef danesi che, a differenza di quelli italiani abilissimi a truccarsi da guru e filosofi televisivi del nulla, hanno firmato, con senso pratico e con un briciolo di salutare responsabilità, le loro ricette d'autore, ispirate alla cucina degli avanzi.

Antonio Galdo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GRANDE DISTRIBUZIONE HA L'OBBLIGO DI METTERE A DISPOSIZIONE GLI ARTICOLI RIMASTI INVENDUTI

I più gettati

Frutta

Gli errori che facciamo possono essere tre: un acquisto eccessivo, lo scarto per un solo segno di eccessiva maturazione, la cattiva conservazione (bisogna evitare le zone calde).

Insalata

Qualche macchia in più? Le foglie appassite? Un colore che in alcune parti tende al giallo? E allora, zac, l'insalata finisce nel secchio dell'immondizia. Anche se la data di scadenza non è passata. Magari è ancora ottima da mangiare.

Verdure

Non esiste cibo più adatto, in generale, per la cucina degli avanzi. Ovvero per riutilizzarlo. Le verdure avanzate, infatti, possono diventare tanti piatti, dal brodo vegetale agli sformati. A cominciare dalla stessa acqua di cottura.

Pane

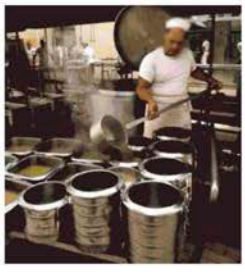
Anche il pane raffermo è un ingrediente ideale per fare torte, pangrattato e crostini. Tutto tranne che trasformarlo in spazzatura.

Nel mirino le mense di scuole e ospedali: in fumo 3 milioni di euro

L'INDAGINE

C'è uno spreco di cibo che impatta direttamente sui conti pubblici: quello che avviene, ogni giorno e nell'impotenza generale, negli ospedali e nelle scuole. Nel caso degli ospedali la percentuale stimata è attorno al 40 per cento, ma in molti casi la metà degli alimenti contenuti nei vassoi per colazione, pranzo e cena dei degenti, finisce puntualmente nell'immondizia. L'indagine sul campo più completa è stata fatta in Piemonte, dove per 48 settimane consecutive un gruppo di medici e di nutrizionisti ha misurato la quantità dei pasti sprecati in 35 reparti di 13 strutture sanitarie della regione.

QUASI IL 50% DEGLI ALIMENTI SERVITI A DEGENTI E STUDENTI FINISCE IN PATTUMIERA TRA LE CAUSE ORARI E QUALITÀ



IN OSPEDALE
Un addetto alla ristorazione prepara i pasti per i pazienti

Il totale è da brivido: 3 milioni di euro sprecati. Se pensate che il Piemonte è una delle regioni dove l'assistenza sanitaria, in generale, presenta i migliori livelli di efficienza, e se considerate che la spesa complessiva per i pasti nel Servizio sanitario nazionale ammonta a circa 1 miliardo di euro, potete avere un'idea dell'enormità di questo spreco. E di quanti soldi si potrebbero recuperare, magari per migliorare altre prestazioni sanitarie. Come? Innanzitutto utilizzando il metodo appena seguito con l'acquisto centralizzato degli aghi che si è tradotto in un risparmio di 132 milioni di euro su base nazionale. In questo caso, gli appalti per le forniture dei pasti ospedalieri dovrebbero essere centralizzati a livello regionale, come già avviene in alcune zone del Paese, come l'Emilia Romagna. Un altro importante deterrente contro lo spreco di cibo negli ospedali sarebbe il controllo sulla qualità del cibo e sugli orari di distribuzione dei vassoi con i pasti. Troppi cibi distribuiti negli ospedali sono immangiabili, e in troppe strutture sanitarie viene servita, per esempio, la cena alla sei del pomeriggio (magari per accontentare qualche sigla sindacale interna agli ospedali sugli orari dei turni di lavoro del personale). Quanti sono gli italiani che nelle loro case vanno a cena alle 18 del pomeriggio? Una ristrettissima minoranza, e non si capisce perché i pazienti dovrebbero avere appetito e mangiare a orari ai quali non sono abituati.

Quanto alle scuole, lo spreco di cibo arriva fino al 50 per cento in molti istituti. Ed è singolare che sia simmetrico, rispetto alle tipologie di prodotti sprecati, a quello domestico: nell'ordine frutta, insalata, verdura e pane. Con l'aggiunta della pasta, che spesso gli alunni definiscono semplicemente «colla».

VEGANI

Oltre alla cattiva qualità, in questo spreco, che si traduce in un costo importante per il settore dell'Istruzione sempre a corto di quattrini, pesa la cattiva diligenza di insegnanti e presidi. Secondo un'indagine del ministero della Salute, infatti, nel 40 per cento delle scuole italiane nessuno è in grado neanche di sapere se e come si spreca il cibo. Ignorano il fenomeno. E magari nelle stesse scuole i dirigenti scattano velocissimi per assecondare mode e tendenze a tavola, introducendo, sulla carta, menù scolastici per vegani e per vegetariani. Scelte anche giuste, ma che magari andrebbero fatte dopo avere capito come fermare, o perlomeno come ridurre, lo scandalo dello spreco di del cibo servito agli studenti.

A.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gazzetta del Sud

Attualità

La spesa. La domanda legata al boom dei prodotti "salutisti" sta cambiando anche l'offerta di latte italiano

Nel carrello della spesa c'è meno spazio per il latte fresco

Boom dei prodotti "salutisti"

Le nuove scelte dei consumatori stanno rivoluzionando anche l'offerta

Alessandra Moneti
ROMA

Sarà per la paura della scadenza di un alimento rapidamente deperibile - il latte è a metà classifica tra i cibi più sprecati, secondo i dati resi noti della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - vuoi per il nuovo pallino degli italiani, la digeribilità, nei banchi frigo dei punti vendita il latte fresco registra qualche difficoltà. «Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino in occasione della riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp, a Caserta - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri. E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti. Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%».

Una domanda legata al boom dei prodotti "salutisti" che si registra in tutti i canali di vendita che sta rivoluzionando anche l'offerta di latte italiano. «Il delattosato non è più una produzione di nicchia - ha osservato Forino - avendo raggiunto le 175 mila tonnellate, a fronte di una produzione di latte fresco che nel 2016 è scesa a 575mila tonnellate (-4%), mentre quello a lunga conservazione sfiora le 800mila tonnellate (-5,3%)».

«Resta invece solido - ha sottolineato l'esperto di Assolatte - il mercato dei formaggi, con gli italiani che, dopo i francesi e i tedeschi, ne sono buoni consumatori: ne mordono 24 Kg pro capite in un anno». Per una produzione, secondo dati Afidop, aumentata complessivamente del 4% tra il 2015 e il 2016 per le 52 produzioni casearie certificate, trainata da Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di Bufala Campana che insieme rappresentano l'80% delle Dop prodotte. In questo contesto il boom dei prodotti "salutisti" si registra in tutti i canali di vendita e sta rivoluzionando anche l'offerta.

Il "biologico"

«Il mercato è in evoluzione - ha detto Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano - noi non possiamo cambiare la ricetta, ma vediamo crescere il "biologico" con circa 80mila forme sulle 3 milioni prodotte dai 340 caseifici consorziati. Il "biologico" ora per noi rappresenta il 2%; sembra poco ma non lo è in una Dop molto grande. E il "biologico" sta crescendo, dando remunerazione ai casari. Una crescita che accompagniamo volentieri».

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

ECONOMIA & FINANZA

ASSOLATTE GLI INTOLLERANTI TOCCANO IL 4 PER CENTO

Si vende meno latte fresco ma c'è un'impennata dei prodotti salutistici

ROMA. Sarà per la paura della scadenza di un alimento rapidamente deperibile - il latte è a metà classifica tra i cibi più sprecati, secondo i dati resi noti della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - vuoi per il nuovo pallino degli italiani, la digeribilità, nei banchi frigo dei punti vendita il latte fresco registra qualche difficoltà. «Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino in occasione della riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp, a Caserta - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri.

E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti. Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%».

Una domanda legata al boom dei prodotti salutisti che si registra in tutti i canali di vendita che sta rivoluzionando anche l'offerta di latte italiano. «Il delattosato non è più una produzione di nicchia - ha osservato Forino - avendo raggiunto le 175 mila tonnellate, a fronte di una produzione di latte fresco che nel 2016 è scesa a 575mila tonnellate (-4%), mentre quello a lunga conservazione sfiora le 800mila tonnellate (-5,3%)». «Resta invece solido - ha sottolineato l'esperto di Assolatte - il mercato dei formaggi, con gli italiani che, dopo i francesi e i tedeschi, ne sono buoni consumatori: ne mordono 24 kg pro capite in un anno». Per una produzione, secondo dati Afidop, aumentata complessivamente del 4% tra il 2015 e il 2016 per le 52 produzioni casearie certificate, trainata da Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di Bufala Campana che insieme rappresentano l'80% delle Dop prodotte. In questo contesto il boom dei prodotti salutistici si registra in tutti i canali di vendita e sta rivoluzionando anche l'offerta. «Il mercato è in evoluzione - ha detto Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano - noi non possiamo cambiare la ricetta, ma vediamo crescere il biologico con circa 80mila forme sulle 3 milioni prodotte dai 340 caseifici consorziati. Il biologico ora per noi rappresenta il 2%; sembra poco ma non lo è in una Dop molto grande. E il bio sta crescendo, dando remunerazione ai casari. Una crescita che accompagniamo spiegando ai consumatori più attenti ai fattori healthy che il Parmigiano è senza additivi e costituisce non solo un condimento o in ingrediente naturale ma evita nei piatti il sale aggiunto, il vero nemico della salute».

Alessandra Moneti

LA SICILIA

LA SICILIA LUNEDÌ 6 FEBBRAIO 2017

economia

LA NUOVA MODA DELLA DIGERIBILITÀ

Aumentano le vendite del latte senza lattosio

ROMA. Sarà per la paura della scadenza di un alimento rapidamente deperibile - il latte è a metà classifica tra i cibi più sprecati, secondo i dati resi noti della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - vuoi per il nuovo pallino degli italiani, la digeribilità, nei banchi frigo dei punti vendita il latte fresco registra qualche difficoltà.

«Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino durante la riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp, a Caserta - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri. E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti. Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%».

Una domanda legata al boom dei prodotti salutisti che si registra in tutti i canali di vendita che sta rivoluzionando anche l'offerta di latte italiano. «Il delattosato non è più una produzione di nicchia - ha osservato Forino - avendo raggiunto le 175 mila tonnellate, a fronte di una produzione di latte fresco che nel 2016 è scesa a 575mila tonnellate (-4%), mentre quello a lunga conservazione sfiora le 800mila tonnellate (-5,3%)».

«Resta invece solido - ha sottolineato l'esperto di Assolatte - il mercato dei formaggi, con gli italiani che, dopo i francesi e i tedeschi, ne sono buoni consumatori: ne mordono 24 Kg pro capite in un anno». Per una produzione, secondo dati Afidop, aumentata complessivamente del 4% tra il 2015 e il 2016 per le 52 produzioni casearie certificate, trainata da Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di Bufala Campana che insieme rappresentano l'80% delle Dop prodotte. In questo contesto il boom dei prodotti salutisti si registra in tutti i canali di vendita e sta

rivoluzionando anche l'offerta. «Il mercato è in evoluzione - ha detto Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano - noi non possiamo cambiare la ricetta, ma vediamo crescere il biologico con circa 80mila forme sulle 3 milioni prodotte dai 340 caseifici consorziati. Il biologico ora per noi rappresenta il 2%; sembra poco ma non lo è in una Dop molto grande. E il bio sta crescendo, dando remunerazione ai casari. Una crescita che accompagniamo spiegando ai consumatori che il Parmigiano è senza additivi e costituisce non solo un condimento ma evita nei piatti il sale aggiunto, il vero nemico della salute».

ALESSANDRA MONETI

LIBERTÀ

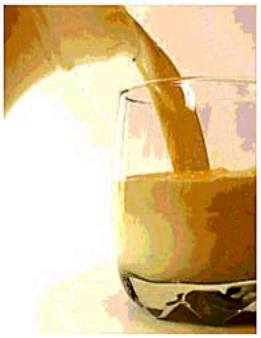
Nel carrello degli italiani meno latte fresco

I produttori: calo del 7% nel 2016. In aumento del 46% i consumatori di quello senza lattosio

ROMA - Sarà per la paura della scadenza di un alimento rapidamente deperibile - il latte è a metà classifica tra i cibi più sprecati, secondo i dati resi noti della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - vuoi per il nuovo pallino degli italiani, la digeribilità, nei banchi frigo dei punti vendita il latte fresco registra qualche difficoltà. «Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino in occasione della riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei formaggi italiani Dop e Igp, a Caserta - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri. E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti. Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%».

Una domanda legata al boom dei prodotti salutisti che si registra in tutti i canali di vendita che sta rivoluzionando anche l'offerta di latte italiano. «Il delattosato non è più una produzione di nicchia - ha osservato Forino - avendo raggiunto le 175 mila tonnellate, a fronte di una produzione di latte fresco che nel 2016 è scesa a 575mila tonnellate (-4%), mentre quello a lunga conservazione sfiora le 800mila tonnellate (-5,3%)».

«Resta invece solido - ha sottolineato l'esperto di Assolatte - il mercato dei formaggi, con gli italiani che, dopo i francesi e i tedeschi, ne sono buoni consumatori: ne mordono 24 Kg pro



capite in un anno». Per una produzione, secondo dati Afidop, aumentata complessivamente del 4% tra il 2015 e il 2016 per le 52 produzioni casearie certificate, trainata da Grana padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di bufala campana che insieme rappresentano l'80% delle Dop prodotte. In questo contesto il boom dei prodotti salutisti si registra in tutti i canali di vendita e sta rivoluzionando anche l'offerta. «Il mercato è in evoluzione - ha detto Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano - noi non possiamo cambiare la ricetta, ma vediamo crescere il biologico con circa 80mila forme sulle 3 milioni prodotte dai 340 caseifici consorziati. Il biologico ora per noi rappresenta il 2%; sembra poco ma non lo è in una Dop molto grande. E il bio sta crescendo, dando remunerazione ai casari. Una crescita che accompagniamo spiegando ai consumatori più attenti ai fattori healthy che il Parmigiano è senza additivi e costituisce non solo un condimento o in ingrediente naturale ma evita nei piatti il sale aggiunto, il vero nemico della salute».

Alessandra Moneti

GIORNALE DI BRESCIA

LA CITTÀ

Mense, ogni alunno butta un etto di cibo al giorno: così si interviene

L'Asa della Cattolica ha promosso una ricerca in dodici scuole bresciane e attività di formazione

Sostenibilità

Ilaria Rossi
i.rossi@giornaledibrescia.it

■ Ogni giorno, in media, un etto di cibo della mensa finisce nel bidone della spazzatura. Come dire che, in buona sostanza, ogni bambino getta nel cestino della scuola un piatto abbondante di maccheroni. Tutti i giorni.

L'analisi. È questo il dato che emerge da una ricerca condotta dall'Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università Cattolica di Brescia fra poco più di mille bambini di dodici scuole elementari di Brescia e provincia. Un risultato che non lascia indifferenti: perché se è vero che il 73% dei piccoli intervistati ha la sensazione di non sprecare molto cibo, la pesatura effettuata a fine pasto nelle mense racconta tutta un'altra storia. Nella spazzatura finiscono in media fra i novanta e i cento grammi per alunno, con qualche distinzione fra gli istituti e anche qualche esempio virtuoso.

Ma l'analisi della spreco è stata solo il punto di partenza del progetto «Think, Eat, Don't Waste. Previeni lo spreco alimentare, educa», diretto dal professor Luigi Malavasi, coordinato dalla dottoressa Sara Bornatici di Asa e co-finanziato dalla Fondazione Cariplo. «Il nostro obiettivo - conferma la Bornatici - era quello di promuovere fra i bambini un percorso di formazione, insegnando loro a ridurre al minimo gli sprechi».

Il percorso. Nel progetto sono stati coinvolti, come già si diceva, dodici istituti comprensivi (che avessero più di nove classi) sparsi sul territorio: Azzano Mella, Boario, la scuola «Crispi» di Brescia, Coccaglio, Erbanno di Darfo, Flero, Mairano, Montecchio di Darfo, Poncarale, Ponte Zanano, Sarezzo e Zanano. In totale 1.079 alunni hanno risposto ad un questionario dedicato alla loro mensa e, dopo i risultati delle operazioni di pesatura, hanno partecipato alle molteplici attività di formazione.

Claudio Luisi del Banco Alimentare è salito in cattedra nelle singole classi, per far riflettere i bimbi sul valore del cibo e sulle reali conseguenze degli sprechi, per se stessi e per gli altri. I piccoli alunni sono poi scesi in campo in prima persona: in 550 hanno «lavorato» come volontari nei negozi e supermercati in occasione della XX Giornata della Colletta Alimentare. Infine hanno lavorato con gli insegnanti per capire come invertire la rotta: a volte basta non infilzare il pane con la forchetta perché possa essere riutilizzato. «Vorremmo arrivare a creare un vademecum - dice la dottoressa Bornatici -. Inoltre a marzo torneremo a pesare i rifiuti e premieremo la scuola meno sprecona». //

Lezione in mensa. L'educazione alimentare comincia fra i piccoli nelle mense scolastiche

Master sostenibilità l'analisi in Cattolica

Il progetto

■ La ricerca «Think, eat, don't waste!» che analizza lo spreco alimentare nelle scuole bresciane, sarà presentata oggi pomeriggio all'interno del convegno «Partecipare la sostenibilità». Un incontro organizzato dall'Alta scuola per l'Ambiente che si terrà in Università Cattolica (sala Chizzolini) a partire dalle 15. Dopo l'introduzione di Pierluigi Malavasi, direttore dell'Alta Scuola, sono in programma tra gli altri gli interventi del consigliere regionale Michele Busi e di Marco Magnelli, direttore del Banco Alimentare della Lombardia, oltre a quelli dei ricercatori della Cattolica. Caterina Braga, per esempio, presenterà lo studio «Smart women in smart cities», ricerca condotta analizzando la percezione delle cittadine bresciane per quel che riguarda il rapporto tra ambiente e salute e le possibili ripercussioni delle criticità ambientali (aria respirabile, acqua potabile, terra inquinata) sulla qualità della vita.

Il convegno rappresenta il secondo appuntamento dedicato al lancio del master «Gestione e comunicazione della sostenibilità», in partenza a marzo, che approfondirà i temi dell'economia circolare, della formazione e dei green jobs, strumenti utili per coniugare ecologia e vitalità economica. Per informazioni: asa.unicatt.it. // DB

Ogni famiglia getta nel bidone circa 30 euro ogni mese

Non solamente in classe, nelle mense scolastiche e sugli scaffali dei supermercati. Il problema degli sprechi alimentari è una piaga che affligge moltissime famiglie più o meno benestanti. Che, spesso senza rendersene nemmeno conto, gettano nella spazzatura una parte consistente di quanto acquistato. A rivelarlo sono gli ultimi dati diffusi, lo scorso autunno, dall'Osservatorio Waste Watcher per la campagna Spreco Zero 2016.
Messi nero su bianco i numeri sembrano quasi inconcepibili. In media, infatti, ogni famiglia italiana getta nella spazzatura l'equivalente di circa 30 euro mensili di cibo, pari a circa 600 grammi di alimenti.
Il motivo di questi sprechi? Il 48% ha dichiarato di comprare troppo; il 25% non sa conservare il cibo nel modo corretto; il 9% si fa sedurre da offerte e compra alimenti che poi non consuma; l'8 cucina (inutilmente) per un reggimento; mentre «solamente» il 6% dà la colpa ai distributori, che metterebbero in vendita cibo troppo vecchio. Un mea culpa generale, che però costa al Paese, anche in termini economici. Lo spreco infatti, «vale» circa 16 miliardi di euro di cibo: quasi l'1 per cento del Pil nazionale. Eppure le abitudini sono dure a morire: il 2% butta nella pattumiera quasi ogni giorno cibi che si potrebbero usare, il 4% lo fa 3 o 4 volte alla settimana, il 14% fino a due volte la settimana, il 30 meno di una volta alla settimana e la metà degli italiani giura di non farlo quasi mai. Troppo pochi.

IL SUD CHE CRESCE
la Nuova
Basilicata | Vallo di Diano | Basso Cilento | Alta Murgia

PROMETEO Pagina in collaborazione con Prometeo/ Gruppo Adnkronos

LO SPRECO DI CIBO SI FA IN CASA, 145 KG IN PATTUMIERA OGNI ANNO

Circa 145 kg di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani. Allo spreco domestico (12 mld) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa antispreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle policies e pratiche antispreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la family bag in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata 'valida' nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in due ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

GIORNALE DI SICILIA
FONDATO DA GIROLAMO ARDIZZONE

GUSTO | I DATI DELL'OSSERVATORIO E L'INVENZIONE A MILANO

GIORNALE DI SICILIA
TEMPO LIBERO
SABATO 11 FEBBRAIO 2017
PAGINA37

Nel carrello della spesa si trova meno latte fresco

••• Sarà per la paura della scadenza di un alimento rapidamente deperibile - il latte è a metà classifica tra i cibi più sprecati, secondo i dati resi noti della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - vuoi per il nuovo pallino degli italiani, la digeribilità, nei banchi frigo dei punti vendita il latte fresco registra qualche difficoltà.

«Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino in occasione della riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp, a Caserta - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri. E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti. Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%.

sky TG24 HD

AMBIENTE

Spreco alimentare, ogni famiglia "cestina" 360 euro all'anno

02 febbraio 2017

I dati, riferiti al 2015, parlano di 15 miliardi di euro di sperpero (Getty Images)

Il rapporto Waste Watcher sulle abitudini degli italiani in tema di contenimento degli sprechi di cibo rivela una netta spaccatura fra i nostri concittadini

Ogni anno finiscono nella pattumiera della famiglia-tipo italiana 145 chili di cibo per un valore di 360 euro. E' il dato più importante dell'ultima edizione del rapporto dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, nel quale si mette in risalto come il 75% dello spreco alimentare, in Italia, si compia proprio in casa. I dati dello studio sono stati presentati il 2 febbraio, in vista della quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, promossa dal ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'spreco Zero' e in programma il 5 febbraio.

15 miliardi di sprechi – L'indagine Waste Watcher 2017, oltre a fornire l'entità dello spreco alimentare casalingo, complessivamente di 12 miliardi all'anno, ha riassunto anche quello in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), quello relativo all'industria (1 miliardo e 160 milioni) e quello della distribuzione (1 miliardo e 430 milioni). Il conto finale, dunque, è salato: 15 miliardi e 615 milioni di euro, secondo l'elaborazione dei dati della Borsa Merci Bologna relativi al 2015.

L'attenzione degli italiani – Il sondaggio contenuto nel rapporto rivela poi che gli italiani non sono molto informati sulle normative recentemente messe in campo. L'ultimo provvedimento, la legge 166/2016, conosciuta anche come legge antispreco, è nota solo a sei italiani su dieci e solo uno su dieci dichiara di conoscerne a fondo i contenuti. L'attenzione che gli italiani ripongono al tema dello spreco alimentare è molto varia e si divide in due grossi gruppi; un primo 57% è sensibile al tema, mentre il restante 43% è, con varie gradazioni, propenso allo spreco. Preoccupante anche la percentuale degli 'incoerenti', ovvero di quel 27% che predica bene e razzola male.

Prevenzione e 'Family bag' - Fra le migliori pratiche che possono essere adottate per contenere la perdita di cibo c'è, com'è ovvio, la prevenzione. Il 65% del campione afferma di controllare le effettive esigenze prima di andare al mercato, mentre per l'85% la classica lista è un ottimo modo per evitare acquisti inutili. Anche qui, circa la metà degli intervistati afferma di fare attenzione a congelare i cibi che non pensa di mangiare a breve (53%), di cucinare solo i cibi in quantità adeguate (52%) o di verificare che i cibi scaduti siano davvero deteriorati (50%). C'è poi la possibilità di utilizzo della 'Family bag' con la quale portarsi a casa gli avanzi del ristorante, una pratica che potrebbe essere efficace e funzionale per il 73% degli italiani anche se si teme lo scarso sostegno da parte dei ristoratori.

la Repubblica.it
R.it ECONOMIA & Finanza con Bloomberg

Condividi 20 Tweet G+1 0 LinkedIn 15

Spreco alimentare, ogni anno nel cestino vanno 360 euro

Nelle mura domestiche avviene il 75 per cento dello spreco complessivo del Paese: 145 chili all'anno per famiglia

Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese per un costo di 360 euro annui; inoltre solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova "legge antispreco" entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti.

Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentati questa mattina presso la sede dell'Enpam, in occasione della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna "Spreco Zero" .

Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della "Family bag", cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per "superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa". Sui comportamenti quotidiani riguardo allo spreco: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso" (22%): il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%).

© Riproduzione riservata

02 febbraio 2017

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE sociale

4 febbraio 2017

Sprechi alimentari, ogni famiglia getta in un anno nell'immondizia 360 euro

di Livia Grossi

MILANO – Sul fronte alimentazione, diritti e follie del nostro mondo, sapete quanto si spreca nelle case italiane? Circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75% dello spreco complessivo del nostro Paese, per un costo di 360 euro annui. Questi sono solo una parte dei dati dell'Osservatorio Waste Watcher diffusi in occasione della 4^ **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, organizzata per domenica 5 febbraio.

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE sociale

Per cambiare le nostre abitudini è necessaria una corretta informazione, «**solo un italiano su 10 è a conoscenza della normativa antispreco**», affermano gli organizzatori della campagna, «lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166/2016 prefigura una campagna capillare di educazione alimentare. **L'obiettivo è dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025**. I primi 6 mesi dimostrano che la nuova legge agisce bene sul recupero, in prospettiva quindi, ci sono ottimi margini di miglioramento».

E se allo spreco domestico monitorato dall'**Osservatorio Waste Watcher** vanno sommate le perdite in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (1 miliardo e 430 milioni) per un valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, (dati 2015), dunque qualche buona notizia c'è: dalla Waste Watcher fanno sapere che **1 italiano su 5 mette è sulla strada giusta, e il 57% sta attento a non sprecare, una scelta per convinzione o per necessità.** Ai dati positivi si aggiunge l'affermazione del Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani «Le campagne di sensibilizzazione stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un problema».

Per lavorare dunque sul 40% di incuranti e spreconi, è necessario sapere che nei ristoranti esiste la Family Bag e a chiederla è già l"80% degli italiani (anche se il 75% spera in un design elegante per superare l'imbarazzo del portarsi il cibo a casa). Il progetto ha già coinvolto dunque 4 italiani su 5, ma fra poco parte un'altra sfida, "I diari di Famiglia", l'esperimento lanciato attraverso la **campagna Spreco Zero**, realizzato nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

«Da marzo 2017, 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana e annoteranno su moduli prestampati tutto il cibo sprecato giorno per giorno, dettagliandone tipologia e quantità. Le famiglie si sottoporranno inoltre al cosiddetto "waste sorting", ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano state veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione. Inoltre dal mese di marzo tutti i cittadini potranno partecipare al progetto "Waste notes, un diario per amico", scaricando dal sito della **campagna Spreco Zero** i format in cui annotare la lista della spesa cosi' come il cibo buttato di giorno in giorno».

Un atteggiamento etico che garantisce anche lo stato della nostra salute, «si sprecano più facilmente gli alimenti freschi e deperibili, cioè quelli che fanno meglio– osserva il medico, **presidente Enpam Alberto Oliveti,** insegnare a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, significa dunque anche migliorare la nostra salute. Sicuramente riempiendo la dispensa con alimenti pieni di conservanti si limita il rischio di farli scadere, ma si non si fa un grande favore al proprio fisico».

3 febbraio 2017

L'HUFFINGTON POST

IN COLLABORAZIONE CON IL Gruppo Espresso

13 miliardi di cibo ogni anno finiscono nella spazzatura degli italiani

la Repubblica | Di Redazione

Pubblicato: 02/02/2017 09:53 CET | Aggiornato: 02/02/2017 09:53 CET

47 0 0 0 0

Mi piace Condividi Tweet Condividi Commento

Ogni anno oltre 13 miliardi di cibo finiscono nel cestino di casa degli Italiani con uno spreco medio di 30 euro al mese.
Questi sono i dati che emergono da un indagine dell'Osservatorio Waste Watchers, di Last Minute Market/Swg e campagna Spreco Zero che classifica le famiglie in sei tribù dai virtuosi agli spreconi.

Come riporta il quotidiano la Repubblica

3 febbraio 2017

L'HUFFINGTON POST

IN COLLABORAZIONE CON IL Gruppo Espresso

Siamo divisi in due, anche sulla spazzatura: con un 57% attento al problema e un 43% per lo meno disattento. L'Italia dei "buoni" vede la tribù dei Virtuosi sprecare la metà del cibo rispetto alla media nazionale, 15 euro al mese. Sono il 22% della popolazione, fanno acquisti mirati, congelano gli avanzi pur di non buttare alimenti commestibili perché, secondo lo studio, vivono lo spreco alimentare come qualcosa di immorale e un danno all'ambiente.

I troppi acquisti insieme a una conservazione scadente sono tra i principali fattori di spreco

" Dall'altra parte della barricata, nella coalizione degli spreconi, la tribù più numerosa è quella degli Incoerenti. Sono il 27% degli italiani che predica bene e razzola male. Convinta dell'importanza della questione ambientale, questa tribù poi si distrae e compra troppo, cucina e non mangia, lascia scadere gli alimenti, si fa sedurre dalle offerte che poi vanno a male. In una parola, riempie la spazzatura di cibo buono: un 25% in più rispetto alla media.

Oggi però ricorda La Repubblica

le cose stanno cambiando. Dall'estate scorsa c'è una legge per combattere lo spreco di cibo e invogliare alle donazioni, eppure 9 su dieci non snano che esista.

ALTRO: sprechi, sprechi alimentari, cibo, alimentazione, cronaca

L'HUFFINGTON POST
IN COLLABORAZIONE CON IL Gruppo Espresso
HUFFPOST LA VITA COM'È

Alfredo De Girolamo Diventa fan
Esperto ambientale, giornalista

Dobbiamo fare più attenzione allo spreco alimentare quotidiano

Pubblicato: 10/02/2017 12:01 CET | Aggiornato: 10/02/2017 12:01 CET

10 0 0 0
Mi piace Condividi Tweet Condividi Commento

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, nata nel 2014 e che si è celebrata il 5 febbraio, sta interessando sempre di più l'opinione pubblica e da ricorrenza di un giorno l'obiettivo è tenerla presente quotidianamente.

È opportuno, infatti, che resti accesa la fiamma sul tema dello spreco alimentare soprattutto se guardiamo i dati presentati nel 2016 da Waste Watcher, l'Osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market, l'associazione che con il Ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata quattro anni fa.

Qualcosa davvero e finalmente ha iniziato a muoversi, sia a livello legislativo che di educazione scolastica, perché come in ogni settore dell'economia domestica, i piccoli di oggi sono potenzialmente gli "spreconi" di domani, tuttavia guardando ai dati, si capisce perché è bene rimanere vigili e attivi sull'argomento.

L'HUFFINGTON POST
IN COLLABORAZIONE CON IL Gruppo Espresso

Nei 28 Paesi dell'Unione Europea il valore economico dello spreco alimentare ammonta a 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico.

Per quanto riguarda l'Italia, lo spreco alimentare domestico registra un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (lo 1% del Pil nazionale), che tradotto in termini familiari significa che ogni famiglia getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Decisamente troppo, soprattutto in un momento storico dove la crisi economica che ha colpito l'Italia negli ultimi anni ha portato ad aumentare le persone distinte costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare, se non a rubare nei supermercati.

Un fenomeno che deve essere contrastato da politiche efficaci, non solo a livello nazionale. A riguardo l'Unione Europea, che ha fatto rientrare nel 2012 lo spreco alimentare nella Risoluzione Parlamentare, si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa entro il 2025, che per questo motivo è stato proclamato Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare.

Una data che appare distante e che invece arriverà presto, motivo per cui occorre fare presto. C'è la consapevolezza che per combattere lo spreco di cibo, oltre alle decisioni politiche, occorrono sensibilizzazione dei cittadini, impegno dei produttori e buone pratiche dell'industria della ristorazione.

Il rapporto Waste Watcher quest'anno ha diviso le famiglie italiane in sei categorie, in ordine di sensibilità sul tema: i virtuosi, coloro che con grande attenzione sprecano la metà del cibo rispetto alla media nazionale, sono il 22%; gli attenti, che sprecano comunque un quarto in meno rispetto alla media, sono il 28%; gli attenti per necessità, coloro che sprecano poco per questioni di reddito, sono il 7%; gli incoerenti, che condividono l'attenzione allo spreco salvo poi sprecare un quarto in più della media, sono il 27%; gli spreconi, famiglie più agiate e con scarso interesse per l'ambiente, sono il 12%; infine gli incuranti, con nessun interesse sullo spreco e che getta via il 66% in più rispetto alla media nazionale, che sono il 4%. Queste ultime tre categorie, dall'atteggiamento negativo, da sole rappresentano il 43% delle famiglie sprecone.

Un dato che deve far riflettere e sul quale occorre agire, a tutti i livelli. Il *packaging* dei prodotti alimentari deve essere al centro di questa lotta al cibo gettato via. Molte famiglie acquistano maxi confezioni - per altro magari non riutilizzabili - di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finiscono per non essere consumati e quindi nel cestino dei rifiuti, magari prima ancora di avariare.

A livello legislativo, molto sta facendo la legge che dall'estate scorsa ha istituito, dapprima a campione in Veneto e poi in tutta Italia, le *family bag* di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa. Il progetto Reduce inoltre, curato dal Ministero dell'Ambiente con l'Osservatorio Waste Watcher, da marzo sottoporrà 400 famiglie da tutta Italia a una test week in cui annoteranno dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità.

Un primo passo verso il dettaglio dello spreco alimentare, al quale seguiranno nuove campagne di sensibilizzazione e *best practice* sul tema. Connubio tra responsabilità individuali da tutti gli attori di questo sistema per stili di vita meno orientati allo spreco e di politiche pubbliche finalizzate alla prevenzione, al riuso e al riciclaggio, questo ciò che serve per arrivare preparati al 2025.

Il Sole 24 ORE
FOOD24

NOTIZIE

Domenica la Giornata contro gli sprechi alimentari (145 kg l'anno per famiglia)

02 febbraio 2017

Domenica 5 febbraio si celebra la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. Ogni anno in Italia si sprecano circa 16 miliardi di euro di cibo, ovvero l'1% del Pil. Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75% dello spreco complessivo in italia, per un costo di 360 euro annui. «Prevenzione è la parola chiave per approcciare la Giornata nazionale 2017 - evidenzia il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti presso il ministerodell'Ambiente -. Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare».

I primi 6 mesi dimostrano che la nuova legge agisce bene sul recupero, in prospettiva quindi, ci sono grandi margini di miglioramento: i dati Waste Watcher dicono che 1 italiano su 5 mette già in atto comportamenti virtuosi, e che il 57% sta dalla parte giusta, attento a non sprecare per convinzione o per necessità. «Lavoriamo sul 40% che resta, incurante o incoerente: facciamolo con una campagna efficace di educazione alimentare».

Allo spreco domestico monitorato dall'Osservatorio Waste Watcher vanno sommate le perdite in campo (ca 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (ca 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (ca 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Tutti possono fare la loro parte, anche i cuochi, come ha dimostrato il recente incontro di Care's che ha riunito in Val Badia chef, esperti e studiosi chiamati a proporre soluzioni concrete e replicabili.

LA STAMPA

Frutta e insalata sono i cibi più sprecati

Pubblicato il 06/02/2017
Ultima modifica il 06/02/2017 alle ore 09:18

Nella quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) annuncia la classifica (waste parade) dei cibi più sprecati in Italia: al primo posto (31% la frutta e al secondo l'insalata (29%), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. A seguire, secondo le risposte degli interpellati, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%).

«Ammonta a 145 Kg il cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - stima Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market - ma c'è una evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, e il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione».

Inoltre l'Università di Bologna, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? «All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso». Il percorso di ricerca universitaria, condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

IL FOGLIO

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno

2 Febbraio 2017 alle 15:30

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) - In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

PANORAMA

Salute

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno

2 febbraio 2017

ADNKRONOS

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) - In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

PANORAMA

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

ANSA.it
Terra&Gusto

Spreco alimentare,nella spazzatura 360 euro annui a famiglia

Waste Watcher, 6 italiani su 10 conoscono nuova legge antispreco

Redazione ANSA ROMA 02 febbraio 2017 11:21 Scrivi alla redazione Stampa

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

ROMA - Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese per un costo di 360 euro annui; inoltre solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova 'legge antispreco' entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti. Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentati questa mattina presso la sede dell'Enpam, in occasione della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' .

Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della 'Family bag', cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per "superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa". Sui comportamenti quotidiani riguardo allo spreco: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso" (22%): il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANSA.it
Ait Terra&Gusto

Spreco alimentare,nella spazzatura 360 euro annui a famiglia

Waste Watcher, 6 italiani su 10 conoscono nuova legge antispreco

Redazione ANSA ROMA 02 febbraio 2017 11:21 Scrivi alla redazione Stampa

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

ROMA - Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese per un costo di 360 euro annui; inoltre solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova 'legge antispreco' entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti. Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentati questa mattina presso la sede dell'Enpam, in occasione della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' .

Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della 'Family bag', cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per "superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa". Sui comportamenti quotidiani riguardo allo spreco: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso" (22%): il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANSA.it
A&E Rifiuti&Riciclo

Spreco alimentare,nella spazzatura 360 euro annui a famiglia

Waste Watcher, 6 italiani su 10 conoscono nuova legge antispreco

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

ROMA - Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese per un costo di 360 euro annui; inoltre solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova 'legge antispreco' entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti. Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentati questa mattina presso la sede dell'Enpam, in occasione della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' .

Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della 'Family bag', cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per "superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa". Sui comportamenti quotidiani riguardo allo spreco: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso" (22%): il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%).

ANSA.it
Ait Terra&Gusto

Frutta e insalata i cibi più sprecati

Brevettata da Universita' Bologna confezione allunga-scadenza

Redazione ANSA ROMA 05 febbraio 2017 16:27 Scrivi alla redazione Stampa

Frutta e insalata i cibi più sprecati © ANSA/AP

CLICCA PER INGRANDIRE

Nella quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market /Swg) annuncia la classifica (waste parade) dei cibi piu' sprecati in Italia: al primo posto (31% la frutta e al secondo l'insalata (29%), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. A seguire, secondo le risposte degli interpellati, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%).

"Ammonta a 145 Kg il cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - stima Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market - ma c'è una evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, e il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione".

Inoltre l'Università di Bologna, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? "All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso". Il percorso di ricerca universitaria, condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.(

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANSA.it
Ait Terra&Gusto

Spreco alimentare, Diari di Famiglia diventano "statistici"

Prima volta cibo sprecato in casa quantificato scientificamente

Redazione ANSA 05 febbraio 2017 18:39 Scrivi alla redazione Stampa

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

Da marzo 400 famiglie di tutta Italia annoteranno per una settimana il cibo sprecato ogni giorno, e i 'Diari di Famiglia', ad oggi un sondaggio sperimentale, avranno invece rilevanza statistica, "Per la prima volta in Italia lo spreco alimentare domestico verrà quantificato in modo scientifico" annuncia, in occasione della 4/a Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, Luca Falasconi, docente dell'Università di Bologna e responsabile scientifico del progetto Reduce.

L'esperto racconta all'ANSA quella che definisce "una rivoluzione copernicana nell'impegno contro gli sprechi e per la prevenzione". 'Diari di Famiglia' che lanciati con la campagna Spreco Zero nel 2015, realizzati oggi nell'ambito del progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente e l'Università di Bologna - Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher, nel 2017 riveleranno il reale spreco di cibo nelle case degli italiani.

ANSAit
Terra&Gusto

"Il progetto pilota del 2015 - spiega Falasconi - aveva effettuato due misurazioni con poche decine di famiglie a livello sperimentale indicando che lo spreco alimentare riportato nei diari era superiore del 50% a quello percepito, indicando la necessità di una misurazione su un campione statisticamente rilevante: così a metà febbraio sceglieremo le famiglie secondo un campione statistico basato sui parametri Istat e cioè luogo di residenza, sesso, età e ampiezza del comune di residenza".

"Ogni giorno, per una settimana - ribadisce - i partecipanti annoteranno su formulari il cibo gettato ad ogni pasto consumato a casa, specificando la motivazione (ho cucinato troppo, è scaduto) e il metodo di smaltimento come raccolta dell'organico o indifferenziato. Il quantitativo di cibo gettato sarà stimato con l'utilizzo di una bilancia per alimenti o con altri strumenti come cucchiai, bicchieri o tazze". Su alcune famiglie inoltre verrà effettuata la 'waste sorting', un controllo incrociato nelle pattumiere, per verificare che le annotazioni siano state veritiere, "in quanto da letteratura - spiega Falasconi - emerge che vi sia un ulteriore scostamento tra quanto viene riportato nei diari e quello che realmente viene gettato. Non sempre, infatti, è chiaro e univoco cos'è lo spreco e vi è sempre una certa ritrosia nell'ammettere di aver sprecato cibo". Così, per non influenzare i comportamenti delle famiglie il controllo verrà effettuato a sorpresa.

"I primi risultati si avranno subito dopo l'estate" rivela Falasconi che poi conclude: "Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione".

ANSA.it
Terra&Gusto

Nel carrello meno latte fresco, e' boom prodotti salutisti

Assolatte, intolleranti sono 4%, a comprare il delattosato 46%

Redazione ANSA 06 febbraio 2017 10:06 Scrivi alla redazione Stampa

Il latte mantiene meglio il suo gusto fresco se viene conservato in banchi frigo con luci a led (fonte: Fei Kuang, Flickr) © ANSA/Ansa

CLICCA PER INGRANDIRE

(di Alessandra Moneti)

ROMA - Sarà per la paura della scadenza di un alimento rapidamente deperibile - il latte è a metà classifica tra i cibi più sprecati, secondo i dati resi noti della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - vuoi per il nuovo pallino degli italiani, la digeribilità, nei banchi frigo dei punti vendita il latte fresco registra qualche difficoltà.

"Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino in occasione della riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp, a Caserta - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri. E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti.

ANSAit
AitTerra&Gusto

Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%". Una domanda legata al boom dei prodotti salutisti che si registra in tutti i canali di vendita che sta rivoluzionando anche l'offerta di latte italiano. "Il delattosato non è più una produzione di nicchia - ha osservato Forino - avendo raggiunto le 175 mila tonnellate, a fronte di una produzione di latte fresco che nel 2016 è scesa a 575mila tonnellate (-4%), mentre quello a lunga conservazione sfiora le 800mila tonnellate (-5,3%)".

"Resta invece solido - ha sottolineato l'esperto di Assolatte - il mercato dei formaggi, con gli italiani che, dopo i francesi e i tedeschi, ne sono buoni consumatori: ne mordono 24 Kg pro capite in un anno". Per una produzione, secondo dati Afidop, aumentata complessivamente del 4% tra il 2015 e il 2016 per le 52 produzioni casearie certificate, trainata da Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di Bufala Campana che insieme rappresentano l'80% delle Dop prodotte. In questo contesto il boom dei prodotti salutisti si registra in tutti i canali di vendita e sta rivoluzionando anche l'offerta.

"Il mercato è in evoluzione - ha detto Riccardo Deserti, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano - noi non possiamo cambiare la ricetta, ma vediamo crescere il biologico con circa 80mila forme sulle 3 milioni prodotte dai 340 caseifici consorziati. Il biologico ora per noi rappresenta il 2%; sembra poco ma non lo è in una Dop molto grande. E il bio sta crescendo, dando remunerazione ai casari. Una crescita che accompagniamo spiegando ai consumatori più attenti ai fattori healthy che il Parmigiano è senza additivi e costituisce non solo un condimento o in ingrediente naturale ma evita nei piatti il sale aggiunto, il vero nemico della salute".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Lo spreco di cibo si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno

RISORSE

Mi piace Condividi 8 Tweet Condividi

(Fotolia)

Pubblicato il: 02/02/2017 11:31

Circa 145 kg di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 mld) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al **valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo**, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa antispreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): **solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle policies e pratiche antispreco**. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la family bag in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata 'valida' nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in due ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il **57% si dimostra attento e sensibile al tema** (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione **il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa**; per l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

Lo spreco di cibo si fa a casa

RISORSE

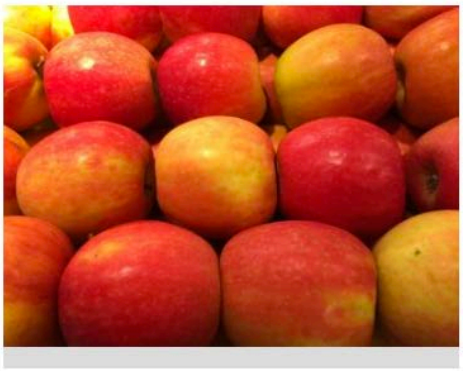
Mi piace Condividi 0 Tweet Condividi Guarda in full-screen

Circa 145 kg di cibo che ogni anno finiscono nella pattumiera di casa per un costo di 360 euro. L'Osservatorio Waste Watcher fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle abitazioni degli italiani.

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

WORLD IN PROGRESS

Mi piace Condividi 5 Tweet



Pubblicato il: 06/02/2017 09:29

Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la **'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia** stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli **imballaggi di frutta e verdura**, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti.

La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli.

"All'imballaggio di cartone ondulato - spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca - si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso".

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, è anche partito il blog **Reduce** , ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal).

Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi.

Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

DIRE
agenzia di stampa nazionale

DIRE WELFARE

Consiglia Condividi 2 Tweet

Cibo, Segrè: da marzo 400 famiglie monitorate contro gli sprechi

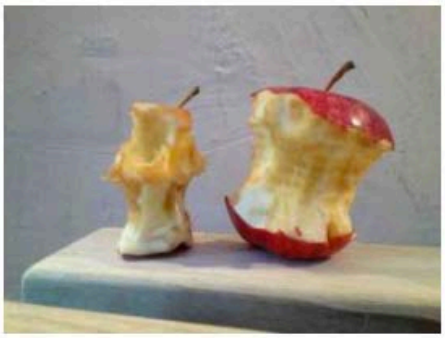
Andrea Segrè

ROMA – "Da marzo 400 famiglie italiane si sottoporranno ad **un inventario settimanale** per controllare lo spreco alimentare, tra di loro ci sarà una sorta di 'Waste sorting', ovvero di **controllo incrociato delle pattumiera** per verificare che i dati siano veritieri". Lo dice Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi-rifiuti, in occasione della presentazione alla fondazione Enpam, oggi a Roma, della **quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari**, in programma domenica. Il monitoraggio rientra in una iniziativa pionieristica realizzata all'interno del progetto 'Deduce' promosso dal ministero dell'Ambiente, l'Università di Bologna-Distal e l'**Osservatorio Waste Watcher**.

Su **16 miliardi di euro di spreco alimentare annuo in Italia**, dice Segrè, "circa tre quarti deriva da quello che gettiamo in casa, ovvero 12 miliardi di euro. La legge antispreco è stata fondamentale", ma ora **serve un ulteriore passo**, specialmente per quanto riguarda la sensibilizzazione, la prevenzione, la salute, ma anche la solidarietà. "Se spulciamo i dati- prosegue Segrè- vediamo un **quadro inquietante**, per questo diciamo di agire il prima possibile, siamo in una fase espansiva dello spreco alimentare che investe sia l'ambiente che la salute". Passi in avanti sono stati fatti con la legge antispreco, "ma anche nella distribuzione dove si recupera molto e ora finalmente **anche nei ristoranti** con le **family bag**", termina.

DiRE
agenzia di stampa nazionale

CIBO, 60% ITALIANI IGNORA NORMA ANTISPRECO



Il 60% degli italiani ignora l'esistenza di una nuova normativa antispreco, la 166/2016, mentre il 90% non conosce i contenuti del provvedimento e ha solo vaghe informazioni. Una scarsa conoscenza che si ripercuote poi nelle nostre case, visto che **ogni famiglia spreca**, solo di cibo, **360 euro l'anno**. Numeri diffusi da Waste Watcher in occasione della presentazione, oggi alla fondazione Enpam a Roma, della quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, in programma domenica. Dai dati emerge come **un italiano su 5** metta già in atto **comportamenti virtuosi** e che il 57% sia dalla parte giusta, attento a non sprecare per condizione o necessità.

"Prevenzione è la parola chiave- commenta Segrè, presidente del comitato tecnico scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi-rifiuti- lavoriamo dunque su quel **40%** che resta, **incurante o incoerente**. Facciamolo con una campagna di educazione alimentare efficace" . Per il sottosegretario al ministero dell'Ambiente, Barbara Degani, "le campagne di sensibilizzazione di questi anni stanno dando i loro frutti, il 45% degli italiani ormai vive lo spreco come un problema" .

di **Federico Sorrentino**, giornalista professionista

02 FEBBRAIO **2017**

agi.it

CIBO

L'epoca del grande spreco di cibo è finita, ma non tutti gli italiani ne sono consapevoli

di Raffaele Maria Maiorano | *Presidente Giovani di Confagricoltura*

SHARE: SHARE TWEET

Abbiamo celebrato il 5 febbraio la IV giornata nazionale dello spreco alimentare. Lo sapevi? Una giornata di sensibilizzazione che è passata quasi inosservata perché certe cose non vengono comunicate come si dovrebbe, a mio avviso. Secondo l'osservatorio nazionale Waste Watcher solo 6 italiani su 10 sanno che esiste una normativa contro gli sprechi - la legge 166/2016 - e sono pochissime le famiglie che si rendono conto che la maggior quantità di cibo viene buttato proprio da loro. Ogni anno in media una famiglia italiana getta nella spazzatura 145 kg di cibo, ovvero il 75% dello spreco complessivo che, a conti fatti, equivale a circa 360 euro l'anno.

A questi vanno aggiunti il miliardo e 25 milioni di euro di produzioni che rimangono sui campi agricoli - perché il prezzo è troppo basso per via delle importazioni e non conviene neanche raccogliere - ed il miliardo e 36 milioni di euro di produzioni alimentari dell'industria. Qualche anno fa gli inglesi hanno fatto uno ricerca sugli sprechi alimentari e hanno scoperto che **ogni giorno** gettano via **24 milioni di fette di pane**, 5,8 milioni di patate e 5,9 milioni di bicchieri di latte.

Insomma, potrebbero sfamare circa 20 milioni di persone denutrite in più, quotidianamente. Tutto ciò rappresenta evidentemente una perdita economica impressionante, ma è soprattutto uno smacco alla fame del mondo. E dovrebbe farci vergognare.
Ma la domanda è: ne siamo consapevoli? Per fortuna un po' sì. Anche Waste Watcher registra una crescente attenzione al fenomeno: «1 italiano su 5 si dimostra addirittura virtuoso», **gli spreconi seriali sono il 12% della popolazione** mentre il 7% non può permettersi di fare spese non centellinate. Insomma, mediamente l'italiano sta diventando più attento, sebbene ci sia ancora molto, moltissimo da fare.

Inoltre la questione della produzione massiva, sempre più aggressiva di cibo ha favorito lo sviluppo di una maggiore attenzione verso lo spreco e che inizia a puntare il dito contro alcune produzioni insostenibili da un punto di vista ambientale, sociale ed economico**. La famosa decrescita serena** teorizzata dal filosofo francese **Serge Latouche**, che fa semplicemente notare quanto sia assurdo pensare che in un mondo finito esistano risorse infinite, sta piano piano entrando nel subconscio delle persone.

E tutto ciò ha una ricaduta diretta sulle produzioni perché **la cosiddetta qualità sta prendendo il posto della quantità** a tutti i costi. Generando una posizione win win per produttore (che vende meglio) e consumatore (che mangia sano). Dovremmo iniziare a fare una spesa consapevole, comprare quello che ci serve nella giusta quantità ed esigere di sapere da dove viene il prodotto che stiamo mangiando e quanto lavoro c'è stato dietro. Il tempo delle grandi scorte sta volgendo al termine, è una questione di sopravvivenza, ma soprattutto di buon senso.

Tag: GIORNATA-CIBO SPRECO CONFAGRICOLTURA

06 febbraio 2017 ©

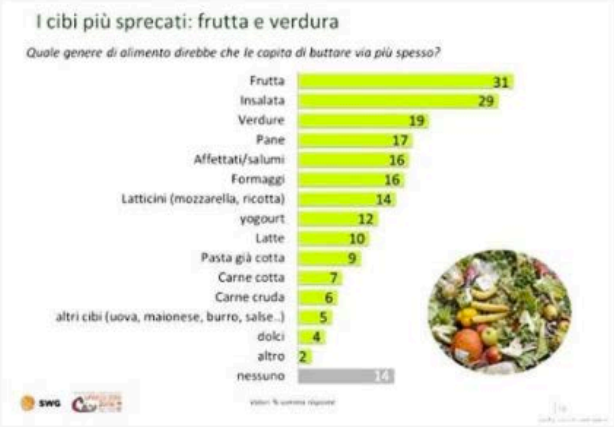
askanews

pubblicato il 05/feb/2017 14:22

Contro gli sprechi alimentari un blog e packaging innovativo

Le novità nell'ambito della Giornata promossa dal Min. Ambiente

Mi piace 0 facebook twitter google+ e-mail



Roma, 5 feb. (askanews) - Nella 4a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, arrivano finalmente due buone notizie: "Non per scordare i dati più allarmanti, 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - spiega Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market - ma perché i riscontri degli ultimi monitoraggi meritano fiducia nei cittadini: il 22% mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione". Ecco dunque le goodnews di oggi: è attivo il blog Reduce, nato nell'ambito del progetto promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Sarà uno sportello digitale aperto 24 h al giorno, 7 giorni alla settimana per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) al lavoro sui Diari di famiglia. Ci si può collegare per seguire gli aggiornamenti Reduce sul web a sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce/.

E dall'Università di Bologna arriva oggi un'importante notizia legata alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare, in particolare nel settore ortofrutticolo. Il DISTAL dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? "All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso" (Fonte: BESTACK). Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. La ricerca universitaria è stata condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti.

Nel frattempo l'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg) comunica la 'waste parade' dei cibi piu' sprecati in Italia: al primo posto (31 % della somma risposte) la frutta e al secondo l'insalata (29% somma risposte), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi yogurt e latte, pasta già cotta, cafrne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%). Info su sprecozero.it e lastminutemarket.it.

agricultura.it
CULTURE RURALI IN RETE

CRONACHE DAI CAMPI PRIMO PIANO

Soldi in pattumiera. Spreco alimentare, ogni famiglia getta nella spazzatura 360 euro all'anno

ROMA . *2 febbraio 2017* . *0 Comment* . *47 Visualizzazioni*

AGRICULTURA

Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese per un costo di 360 euro annui; inoltre solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova 'legge antispreco' entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti. Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentati nella sede dell'Enpam, in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' .

Lo spreco alimentare in Italia Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della 'Family bag', cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per "superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa". Sui comportamenti quotidiani riguardo allo spreco: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso" (22%): il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%).

AgroAlimentare News
Quotidiano online

AGRONEWS

Oltre la metà degli italiani ignora la legge antispreco alimentare

E' quanto emerge dal rapporto Waste Watcher. Ogni famiglia spreca, solo di cibo, 360 euro l'anno. Il 90% non conosce i contenuti del provvedimento legislativo

Roma- La nuova normativa antispreco sembra non aver prodotto i risultati sperati. Il provvedimento legislativo è infatti ignorato dal **60% degli italiani,** mentre il 90% non conosce i contenuti del provvedimento e ha solo vaghe informazioni. A segnalarlo è Waste Watcher in occasione della presentazione, oggi alla fondazione Enpam a Roma, della quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, in programma **domenica 5 febbraio.**

La scarsa conoscenza della**166/2016**- si legge in una nota- si ripercuote poi nelle case, visto che ogni famiglia spreca, solo di cibo, 360 euro l'anno. Dai dati emerge inoltre come un italiano su 5 metta gia' in atto comportamenti virtuosi e che il 57% sia dalla parte giusta, attento a non sprecare per condizione o necessita'.

Ti potrebbe anche interessare

Sprechi alimentari, c'è la legge

02/02/2017

ADUC Associazione per i Diritti degli Utenti e Consumatori
Informazione indipendente per aiutare utenti e consumatori ad aiutarsi

ITALIA - Spreco alimentare. Rapporto di Waste Watcher

Like Share 0 Tweet G+1 0 Condividi

Notizia 2 febbraio 2017 11:45

Circa 145 kg di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani. Allo spreco domestico (12 mld) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna). Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa antispreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle policies e pratiche antispreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.
I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la family bag in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata 'valida' nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto. Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in due ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti'). In tema di prevenzione il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

LA SICILIA

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno

02/02/2017 - 15:30

Like Share 0

A A A

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) - In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

LA SICILIA

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

oggisalute
02 Febbraio 2017

I DATI DELL'OSSERVATORIO NAZIONALE WASTE WATCHER

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 chili in pattumiera ogni anno

di oggisalute | 2 febbraio 2017 | pubblicato in Attualità

In Italia circa **145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera**, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

(Adnkronos)

help consumatori
L'agenzia delle Associazioni

Giornata contro lo spreco alimentare: ancora troppo il cibo che finisce nella spazzatura

Si spreca tanto cibo, se ne spreca davvero troppo. Gli italiani nel tempo sono diventati più attenti, anche se sono sostanzialmente spaccati in due: una parte cerca davvero di prevenire gli sprechi (o almeno ci prova), un'altra parte invece è del tutto incurante del problema, è sprecone o non si preoccupa più di tanto. Il risultato è che ogni anno nelle famiglie italiane si sprecano circa 145 chili di cibo, ovvero il 75% delle spreco complessivo in Italia, per un costo stimato di 360 euro l'anno.

I dati sono dell'ultimo rapporto dell'**Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg**, diffuso in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari che si celebrerà domenica 5 febbraio**. I dati sulla quantità di cibo che finisce perso ogni anno ormai si rincorrono: secondo la Fao, in Italia, un anno di spreco alimentare potrebbe sfamare quasi 44 milioni e mezzo di persone. A livello mondiale i numeri sono altrettanto allarmanti: **ogni anno più di un terzo della produzione mondiale di cibo si perde o si spreca lungo la filiera, circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti** sprecati solo considerando la frazione commestibile. Un fenomeno diffuso, che pone seri interrogativi di tipo etico, sociale, economico. Molto si può fare anche a livello del consumo casalingo: **l'Enea così ha diffuso un decalogo delle buone pratiche** che sollecita a una serie di azioni quali fare compere seguendo una lista della spesa, controllare la scadenza dei prodotti, fare attenzione alle etichette, migliorare la conservazione dei cibi, riutilizzare gli avanzi per farne nuove pietanze. Senza contare tutto il potenziale: gli scarti alimentari, spiega l'Enea, possono trasformarsi in proteine e zuccheri utili per produrre **ingredienti alimentari, nutraceutici e mangimi per la zootecnia, o diventare bioplastiche o energia sotto forma di biogas**.

I numeri diffusi dall'Enea dicono che lo spreco annuale in Italia è di circa 42 kg di cibo a persona sotto forma di avanzi non riutilizzati o alimenti scaduti o andati a male: di questi, oltre 10 kg sono verdure o prodotti ortofrutticoli. Spiega l'Enea: "Con i prodotti vegetali che gettiamo nella spazzatura, oltre a fitosanitari e nutraceutici, potremmo produrre 41 milioni di m3 di biometano, **l'equivalente dell'energia necessaria per riscaldare 46mila appartamenti, con un risparmio di circa 2 milioni di tonnellate di CO_2**. Ma non è tutto. I nostri scarti possono trasformarsi in cibi "Superfood" per mantenerci in forma, cosmetici per farci belli o nuovi alimenti per la zootecnia".

I dati dello spreco diffusi dall'Osservatorio Waste Watcher dicono che complessivamente lo spreco annuale di cibo in Italia ammonta a circa **16 miliardi di euro, pari all'1% del Pil**. Nelle case, come già detto, si spreca circa 145 kg di cibo l'anno per un costo di 360 euro, poi ci sono le perdite in campo, gli sprechi nell'industria alimentare e quelli nella distribuzione.

help consumatori
L'agenzia delle Associazioni

I cittadini sono informati? Non troppo. Qualche mese fa è entrata in vigore la nuova legge antispreco (legge 166/2016) ma **solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle policies e pratiche antispreco**. E addirittura il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento, o di averne solo vaghe informazioni. Ulteriore area di indagine dei nuovi dati Waste Watcher riguarda uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la *family bag* in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, e che lentamente comincia ad essere adottata nei luoghi di ristorazione. L'interesse dei cittadini è notevole: la family bag è giudicata opzione "valida" nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare la "timidezza" nel portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Quando si guarda poi all'atteggiamento degli italiani verso gli sprechi, emerge un'attenzione crescente al tema ma allo stesso tempo un'Italia spaccata in due: **il 57% degli italiani è sensibile e attento allo spreco e** mette in atto comportamenti di prevenzione – c'è un 22% di virtuosi che riesce a sprecare pochissimo, un 28% di persone attente, un 7% attento per necessità perché deve contenere le spese – contrapposto però a un **43% di persone che si posiziona nell'area degli sprechi**, perché ha comportamenti incoerenti (27%: in pratica, predicano bene e razzolano male), perché del tutto sprecone (12%: deve pensarci la società), o incurante della questione (4%).

I comportamenti fanno dunque la differenza. Secondo i dati Waste Watcher, in tema di prevenzione **il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa**; secondo l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti inconsulti; il 53% sceglie di congelare i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che si intende cucinare, il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

La novità di quest'anno è il lancio di un'iniziativa che servirà a monitorare lo spreco: si tratta di un esperimento chiamato "Diari di Famiglia", lanciato attraverso la campagna Spreco Zero e realizzato adesso nell'ambito del progetto Reduce promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher. Dal prossimo marzo 400 famiglie di tutta Italia (secondo un campione statistico) si sottoporranno al test per una settimana e **annoteranno dettagliatamente su moduli prestampati tutto il cibo sprecato giorno per giorno**, dettagliandone tipologia e quantità. Le famiglie si sottoporranno inoltre al cosiddetto "waste sorting", il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano state veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia. Da marzo tutti i cittadini potranno poi partecipare al progetto "Waste notes, un diario per amico", scaricando dal sito della campagna Spreco Zero i format in cui annotare la lista della spesa e il cibo buttato di giorno in giorno.

@sabrybergamini

GIORNALE DI SICILIA

ALIMENTARI

Italiani spreconi: ogni anno gettano 360 euro di cibo nella spazzatura

02 Febbraio 2017

ROMA. Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia, il 75% dello spreco complessivo del Paese per un costo di 360 euro annui; inoltre solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova 'legge antispreco' entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti. Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentati questa mattina presso la sede dell'Enpam, in occasione della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'Spreco Zero'.

Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della 'Family bag', cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per «superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa». Sui comportamenti quotidiani riguardo allo spreco: 1 italiano su 5 si dimostra «virtuoso» (22%): il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%)

PRESS AGENCY
EASYNEWS
Le notizie subito on-line

Senza spreco

☐ 0

BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 02/02/2017 ATTUALITÀ

Domenica 5 febbraio 2017 la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. Conoscere per evitare di mandare in fumo l'1 per cento del Pil, pari a circa 16 miliardi di euro l'anno.

Parola d'ordine: intervenire contro lo spreco alimentare. Circa 145 chilogrammi di cibo l'anno, infatti, vengono sprecati dalle famiglie italiane. Una situazione non più sostenibile.

Domenica 5 febbraio 2017 si celebrerà la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari per conoscere e focalizzare le cause e le dinamiche degli sprechi. Prevenzione è la parola chiave della Giornata nazionale 2017, come ha evidenziato il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti del ministero dell'Ambiente.

Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare con lo scopo di dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025.

"In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – spiega il Sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani – le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45 per cento degli italiani vive lo spreco come un problema".

Secondo i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco annuale di cibo in Italia ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1 per cento del Pil (rilevazione basata per la prima volta su test reali). Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75 per cento dello spreco complessivo in Italia per un costo di 360 euro annui.

La 4^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare mira a prevenire gli sprechi insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, per migliorare anche lo stato di salute dei consumatori.

LETTERA 43

2 Febbraio Feb 2017 15:23 02 febbraio 2017
Spreco alimentare, ogni anno le famiglie buttano 145 kg di cibo
Solo sei italiani su dieci conoscono la nuova legge anti-sprechi. Mentre il 43% getta ancora cibo. Ma aumenta l'uso della 'Family bag' nei ristoranti.

Ogni anno le famiglie buttano 145 kg di cibo. È la stima realizzata dall'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg. Nonostante sia entrata in vigore la nuova 'legge antispreco' solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) ne conoscono l'esistenza ma tra questi solo il 10% sa qual è il contenuto del provvedimento.

INTERVISTATE 1.800 PERSONE. I dati dell'osservatorio sono stati pubblicati il 2 febbraio a ridosso della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari promossa dal Ministero dell'Ambiente che si celebra il 5 febbraio. La ricerca ha coinvolto un campione statistico di 1800 soggetti diviso poi in 6 'cluster' (gruppi aggregati) incrociando le risposte fornite nel rapporto 2016.

SOLO IL 22% DEGLI ITALIANI È VIRTUOSO. Il 57% degli intervistati è stato collocato nell'area 'sensibile e attenta allo spreco' e tra di loro un 22% è stato classificato come 'virtuoso', ovvero persone che ogni settimana sprecano la metà della media nazionale. Un altro 28% è stato inserito negli 'attenti' e un 7% negli 'attenti per necessità' che non buttano cibo per ragioni economiche.

UNO SPRECO DA 16 MILIARDI L'ANNO. L'altro grande gruppo è dato dall'area dello spreco (43%). Tra di loro il 27% è 'incoerente' ovvero predica bene ma poi spreca, mentre il 12% è costituito dagli 'spreconi' che buttano facilmente il cibo. In totale lo spreco di cibo in Italia ammonta a 16 miliardi di euro l'anno. Per Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti del ministero dell'Ambiente la «prevenzione è la parola chiave della Giornata nazionale 2017 e lo spreco migliore è quello che non si fa».

L'80% DEGLI ITALIANI AMA LA 'FAMILY BAG'. Uno degli strumenti che più di tutti sta cercando di abbattere gli sprechi fuori dalle mura domestiche è la 'Family bag', il cestino per portare via il cibo non consumato al ristorante. Per l'80% degli intervistati è valida mentre per il 73% è efficace e funzionale. Restano però gli ostacoli: il 50% teme le resistenze dei ristoratori e il 75% vorrebbe un design elegante per superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa.

AUMENTANO LE FAMIGLIE CHE EDUCANO ALLO SPRECO. Fiduciosa Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente: «Le iniziative attivate stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un 'problema' e la Family bag, promossa in Veneto poi in tutta Italia, è in una legge e ha il plauso di 4 italiani su 5». Migliora anche il fronte dell'educazione ambientale: «I dati ci confortano: chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%».

egnews OlioVinoPeperoncino
Giornali di eno-gastronomia e turismo

Senza spreco

Posted by Piero Rotolo | Date: febbraio 02, 2017 | in: Notizie Italiane | Leave a comment | 85 Views

Domenica 5 febbraio 2017 la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. Conoscere per evitare di mandare in fumo l'1 per cento del Pil, pari a circa 16 miliardi di euro l'anno.
Parola d'ordine: intervenire contro lo spreco alimentare. Circa 145 chilogrammi di cibo l'anno, infatti, vengono sprecati dalle famiglie italiane. Una situazione non più sostenibile.

Domenica 5 febbraio 2017 si celebrerà la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari per conoscere e focalizzare le cause e le dinamiche degli sprechi. Prevenzione è la parola chiave della Giornata nazionale 2017, come ha evidenziato il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti del ministero dell'Ambiente.

Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare con lo scopo di dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025.

'In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – spiega il Sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani – le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45 per cento degli italiani vive lo spreco come un problema'.

Secondo i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco annuale di cibo in Italia ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1 per cento del Pil (rilevazione basata per la prima volta su test reali). Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75 per cento dello spreco complessivo in Italia per un costo di 360 euro annui.

La 4^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare mira a prevenire gli sprechi insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, per migliorare anche lo stato di salute dei consumatori.

EcodalleCittà
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Al via i 'Diari di Famiglia", un test per quantificare scientificamente lo spreco alimentare domestico in Italia

In occasione della 4^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco sono stati presentati i dati di Waste Watcher sullo spreco in Italia e l'innovativo progetto del Ministero dell'Ambiente

02 febbraio, 2017

RIFIUTI

La buona notizia della **4^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco** è l'avvio in Italia di una iniziativa pionieristica che diventerà finalmente monitoraggio statistico. Si tratta dei **Diari di Famiglia,** l'esperimento lanciato 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. Da marzo 2017, **400 famiglie di tutta Italia** (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test **per una settimana** e annoteranno dettagliatamente su moduli prestampati tutto il cibo sprecato giorno per giorno, dettagliandone tipologia e quantità. **Le famiglie si sottoporranno inoltre al cosiddetto "waste sorting"**, ovvero il controllo incrociato nelle loro pattumiere, per verificare che le annotazioni siano state veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione. **Una rivoluzione copernicana nell'impegno contro gli sprechi e per la loro prevenzione.** E sempre **dal mese di marzo tutti i cittadini potranno partecipare al progetto "Waste notes, un diario per amico",** scaricando dal sito della campagna Spreco Zero i format in cui annotare la lista della spesa cosi' come il cibo buttato di giorno in giorno.

EcodalleCittà
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari

Domenica 5 febbraio 2017 si celebra la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. Conoscere e focalizzare le cause e le dinamiche degli sprechi aiuta concretamente a ridurli e a mettere in atto comportamenti in chiave preventiva. "***Prevenzione** è la parola chiave per approcciare la Giornata nazionale 2017* - evidenzia il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segrè**, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (Min. Ambiente) - ***Lo spreco migliore è quello che non si fa** e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando **una campagna capillare di educazione alimentare. Altrimenti come potremo arrivare a dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025?** I primi 6 mesi dimostrano che la nuova legge agisce bene sul recupero, in prospettiva quindi, ci sono grandi margini di miglioramento: i **dati Waste Watcher dicono che 1 italiano su 5 mette già in atto comportamenti virtuosi, e che il 57% sta dalla parte giusta**, attento a non sprecare per convinzione o per necessità. Lavoriamo sul 40% che resta, incurante o incoerente: facciamolo con una campagna efficace di educazione alimentare". "In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa* – spiega il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** - *Le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il **45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La family bag, iniziativa da noi promossa prima in Veneto e poi in tutta Italia, ha trovato posto in una legge e ha avuto il plauso di 4 italiani su 5**. Il Progetto Reduce del Ministero sta avendo una importanza strategica poiché da marzo monitorerà attraverso dei diari i comportamenti di 400 famiglie campione. Sappiamo che lo spreco alimentare si consuma soprattutto tra le mura domestiche ma fino ad oggi nessuno è riuscito a determinarne l'entità. Quanto all'educazione ambientale, sulla quale abbiamo già messo solide basi, i dati ci confortano: 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*". La 4^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare viene presentata nella cornice di Piazza della Salute, il progetto lanciato a Roma dall'Enpam: "***Si sprecano più facilmente gli alimenti freschi e deperibili**, cioè quelli che fanno meglio alla salute* – osserva il medico e presidente Enpam **Alberto Oliveti** – *Per questo prevenire gli sprechi insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, significa anche migliorare lo stato di salute dei consumatori. Di certo riempiendo la dispensa con alimenti pieni di conservanti si limita il rischio di farli scadere, ma si non si fa un grande favore al proprio fisico".*

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

I dati dello spreco

Ecco dunque i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco annuale di cibo in Italia ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero **l'1% del Pil** (rilevazione basata per la prima volta su test reali e non solo percettivi). Si spreca soprattutto nelle case: **circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75% dello spreco complessivo in italia per un costo di 360 € annui**. Allo spreco domestico monitorato dall'Osservatorio Waste Watcher vanno sommate le perdite in campo (ca 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (ca 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (ca 1 miliardo e 430 milioni). **Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo**, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge una ancora insoddisfacente informazione dei cittadini sulla **normativa antispreco** entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016). Solo 6 italiani su 10, infatti (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle policies e pratiche antispreco. E **addirittura il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento, o di averne solo vaghe informazioni**. È chiaro che su questo versante si dovrà lavorare perché il merito della legge possa diventare patrimonio comune di conoscenza non solo degli operatori e stakeholders, ma di più cittadini possibile.

Ulteriore area di indagine dei nuovi dati Waste Watcher riguarda uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la family bag in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, e che lentamente comincia ad essere adottata nei luoghi di ristorazione. L'interesse dei cittadini è davvero notevole: la family bag è giudicata opzione "valida" nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma **1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con design elegante** per superare la timidezza portandosi a casa gli avanzi del pasto. Il gap legato all'elemento vergogna e imbarazzo è ancora forte, ma certo superabile con una sorta di "istituzionalizzazione" della family bag nelle sedi di ristorazione a livello capillare e nazionale.

Waste Watcher registra nell'atteggiamento quotidiano verso gli sprechi un'Italia spaccata in due, ma anche una crescente attenzione al fenomeno: **1 italiano su 5 si dimostra addirittura "virtuoso"**, il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione degli sprechi (davvero attenti il 28%, attenti per necessita' il 7%), mentre **il 43% rimane incurante** o manifesta comportamenti incoerenti (27%) e tout court spreconi (12%). Waste Watcher 2017 racconta gli italiani davanti allo spreco dividendoli in 6 'cluster' (sotto elencati) sulla base dei comportamenti, che fanno di regola la differenza nell'ottica di ridurre e prevenire gli sprechi: in tema di prevenzione il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; **secondo l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa** da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti inconsulti; **il 53% sceglie di congelare i cibi che non si mangeranno a breve;** il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che si intende cucinare, il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

EcodalleCittà
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Le famiglie italiane davanti allo spreco: 6 prototipi waste watcher

Incrociando le risposte registrate in occasione delle rilevazioni per il **Rapporto Waste Watcher 2016 sullo spreco domestico** (campione statistico di 1800 soggetti in Italia) le famiglie intervistate sono state inserite in **6 grandi cluster** secondo i fattori che influenzano il comportamento davanti al fenomeno. Principali elementi condizionanti sono l'età, la sensibilità per l'ambiente, il tempo a disposizione, i figli, la responsabilità sociale.

57% area sensibile e attenta allo spreco

Virtuosi, 22%: questo gruppo raccoglie la parte più sensibilizzata al tema dello spreco alimentare; lo vede sia come una immoralità sia come un danno ambientale. Con queste motivazioni forti alle spalle riesce a sprecare veramente pochissimo: in valore economico settimanalmente sprecano circa la metà rispetto alla media nazionale.

Attenti, 28%: il loro atteggiamento è attento allo spreco ma con qualche licenza. Anche questo gruppo è caratterizzato sia dalla sensibilità ai temi ambientali che dalla valutazione morale sullo spreco; ma con un' intensità leggermente minore. La differenza sostanziale è che in questo cluster vi sono più coppie con figli e quindi lo spreco, anche se involontario, si alza un po'. Sprecano comunque poco: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 25% in meno rispetto alla media nazionale.

Attenti per necessità, 7%: quelli che formano questo gruppo hanno una attenzione marginale ai temi della salvaguardia dell'ambiente e non ritengono che lo spreco alimentare produca danni. Nonostante ciò queste famiglie sprecano relativamente poco. La causa del loro comportamento corretto è di origine economica; è un gruppo che ha dei redditi limitati ed è il contenimento della spesa a motivarli. Sprecano comunque più dei gruppi precedenti: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 20% in meno rispetto alla media nazionale.

EcodalleCittà
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

43% area degli sprechi

27%, Incoerenti: accade spesso, nella società, che "si predichi bene e si razzoli male". Questo gruppo si muove proprio così: segnala l'importanza dell'ambiente, percepisce il danno dello spreco e la sua immoralità, condivide i provvedimenti utili alla riduzione di questo fenomeno; però spreca. E non poco: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 25% in più rispetto alla media nazionale.

12% Spreconi: si tratta di un piccolo cluster ma è significativo di un atteggiamento sociale, relativo non solo a questo tema; io non ho responsabilità è la società che deve pensarci. Questo gruppo ha scarso interesse per l'ambiente e non ritiene che vi siano conseguenze più generali dovute allo spreco; per di più avendo anche una media capacità economica non vive neanche questo deterrente rispetto allo spreco alimentare domestico. Le dimensioni sono: in valore economico settimanalmente sprecano circa una volta e mezzo in più rispetto alla media nazionale.

4% Incuranti: questo gruppo mostra di cogliere abbastanza la problematicità dello spreco ma come tema a se stante; non si scalda troppo per l'ambiente e, soprattutto, non ha l' interesse ad approfondire le conseguenze e le interdipendenze dello spreco alimentare. Nella realtà butta via il cibo con facilità. E senza mezzi termini: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 66% in più, rispetto alla media nazionale.

La voce d'Italia

Nella pattumiera ogni anno 145 kg di cibo a famiglia

Pubblicato il 02 febbraio 2017 da ansa

ROMA. – Lo spreco di cibo in Italia avviene soprattutto nelle case e i cittadini sono ancora poco informati sulla nuova 'legge antispreco' anche se cresce l'attenzione e 1 italiano su 5 è "virtuoso". Quindi nella spazzatura ogni anno finiscono 145 kg di cibo a famiglia, il 75% dello spreco totale del Paese per un costo di 360 euro annui e solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una legge antispreco entrata in vigore lo scorso agosto di cui il 90% non conosce i contenuti.

Così quando mancano pochi giorni alla 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari promossa dal Ministero dell'Ambiente che si celebra il 5 febbraio, l'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg ci presenta un Paese ancora spaccato in due. Una condizione che Waste Watcher racconta dividendo le famiglie italiane (con un campione statistico di 1800 soggetti) di fronte allo spreco in 6 'cluster' (gruppi aggregati) incrociando le risposte fornite nel rapporto 2016.

Nell'area 'sensibile e attenta allo spreco' (57%), troviamo i Virtuosi (22%) che ogni settimana sprecano la metà della media nazionale, gli Attenti (28%) e gli Attenti per necessità (7%) per cui il comportamento corretto è di origine economica. Nell'area 'degli sprechi'(43%), gli Incoerenti (27%), 'predicano bene e razzolano male', gli Spreconi (12%) e gli Incuranti (4%) che buttano cibo facilmente.

E se lo spreco di cibo complessivo in Italia ammonta a circa 16 miliardi di euro l'anno (dato di ottobre), per il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (Min. Ambiente) "prevenzione è la parola chiave della Giornata nazionale 2017 e lo spreco migliore è quello che non si fa".

Per quanto riguarda gli strumenti antispreco, la 'Family bag', cestino per portare via il cibo non consumato al ristorante, per l'80% è valida, per il 73% efficace/funzionale. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa.

Per Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente "le campagne attivate stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un 'problema' e la Family bag, promossa in Veneto poi in tutta Italia, è in una legge e ha il plauso di 4 italiani su 5".

Sull'educazione ambientale i "dati ci confortano: chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%". Altra buona notizia sono i Diari di Famiglia realizzati nell'ambito del progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna – Distal.

Da marzo, 400 famiglie di tutta Italia per una settimana annoteranno il cibo sprecato ogni giorno, per tipologia e quantità. Poi si sottoporranno al "waste sorting", controllo incrociato delle pattumiere, per verificarne la veridicità. Per la prima volta lo spreco alimentare domestico in Italia sarà quantificato in modo scientifico.

con i Piedi per Terra
Agricoltura, alimentazione e ambiente

In Italia si buttano 16 mld. di cibo all'anno. 5 febbraio Giornata anti spreco

giovedì, 2 febbraio 2017, 13:56 Consumi, Primo Piano Commenta

Ogni anno in Italia si sprecano circa16 miliardi di euro di cibo, ovvero l'1% del Pil. Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg all'anno per famiglia, ovvero il 75% dello spreco complessivo in Italia per un costo di 360 € annui.
Allo spreco domestico vanno sommate le perdite in campo (ca 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (ca 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (ca 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015.
A dirlo sono i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg presentati in occasione della 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari che si celebra domenica 5 febbraio.

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge anche che i cittadini sono ancora scarsamente informati sulla normativa antispreco entrata in vigore qualche mese fa. Solo 6 italiani su 10, infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle pratiche antispreco, e addirittura il 90% dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento, o di averne solo vaghe informazioni.
L'interesse dei cittadini alle pratiche antispreco, a partire dalla family bag , la possibilità di portare a casa quantro non si è consumato al ristorante, è notevole: l'80% la giudica un'azione valida nella prevenzione degli sprechi, e il 73% efficace/funzionale. Ma 1 italiano su 2 teme che non sara' supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con con design elegante per superare la timidezza nel portarsi a casa gli avanzi.

Nell'atteggiamento quotidiano verso gli sprechi Waste Watcher registra un'Italia spaccata in due, ma anche una crescente attenzione al fenomeno: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso", il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione degli sprechi (davvero attenti il 28%, attenti per necessita' il 7%), mentre il 43% rimane incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%) e spreconi (12%).

Infine, per quanto riguarda i comportamenti che fanno la differenza, sono 6 gli approcci rilevati dall'Osservatorio Waste Watchers: in tema di prevenzione il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; secondo l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti inutili; il 53% sceglie di congelare i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che si intende cucinare, il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

MeteoWeb

Alimenti: al via i “Diari di Famiglia”, monitoraggio sullo spreco di cibo

Conto alla rovescia per i 'Diari di Famiglia', monitoraggi per documentare lo spreco di cibo reale nelle case degli italiani

A cura di ***Filomena Fotia*** *2 febbraio 2017 - 12:02*

Mi piace 473 mila

Conto alla rovescia per i ‘**Diari di Famiglia**‘, monitoraggi per documentare lo **spreco di cibo** reale nelle case degli italiani. Un esperimento lanciato attraverso la campagna Spreco Zero e realizzato nell’ambito del progetto Reduce promosso da ministero dell’Ambiente e Università di Bologna – Distal, con l’Osservatorio Waste Watcher. Da marzo 2017, 400 famiglie di tutta Italia si sottoporranno al test per una settimana e annoteranno tutto il cibo sprecato giorno per giorno, secondo tipologia e quantità. Le famiglie si sottoporranno, inoltre, al cosiddetto ‘waste sorting’, ovvero il controllo incrociato nelle pattumiere, per verificare che le annotazioni siano confermate. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia. E sempre dal mese di marzo tutti i cittadini potranno partecipare al progetto ‘Waste notes, un diario per amico’, scaricando dal sito della campagna Spreco Zero i format su cui annotare la lista della spesa così come il cibo buttato di giorno in giorno. Intanto, domenica 5 febbraio, si celebrerà la IV Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. “Prevenzione è la parola chiave per approcciare la Giornata nazionale 2017 – sottolinea il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (ministero Ambiente) – Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare. Altrimenti come potremo arrivare a dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025?”. “In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – spiega il sottosegretario al ministero dell’Ambiente Barbara Degani – Le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un ‘problema’”. La IV Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata presentata nella cornice di Piazza della Salute, il progetto lanciato a Roma dall’Enpam. “Si sprecano più facilmente gli alimenti freschi e deperibili, cioè quelli che fanno meglio alla salute – osserva il medico e presidente Enpam Alberto Oliveti – Per questo prevenire gli sprechi insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, significa anche migliorare lo stato di salute dei consumatori. Di certo riempiendo la dispensa con alimenti pieni di conservanti si limita il rischio di farli scadere, ma si non si fa un grande favore al proprio fisico”.

VITA

Buone abitudini

Spreco, buttati 1400 euro l'anno a famiglia: i sei sistemi più efficaci per ridurlo

di Gabriella Meroni | 04 febbraio 2017

Domani 5 febbraio è la Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari: in Italia buttiamo cibo per un valore di 360 euro l'anno pro capite, l'1% del Pil. Ma la maggioranza dei cittadini ora sa che "deve fare qualcosa". Ecco i sistemi quotidiani più efficaci per ridurre la percentuale di cibo buttato

Ogni anno in Italia **si sprecano 16 miliardi di euro di cibo, l'1% del Pil,** e soprattutto nelle case: circa 145 kg all'anno per famiglia, pari al 75% dello spreco complessivo in Italia, per un costo di 360 euro l'anno (oltre 1400 euro per una famiglia-tipo di quattro persone). Sono questi i dati principali contenuti nella ricerca dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg presentata in occasione della IV Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari che si celebra domenica 5 febbraio. Allo spreco domestico vanno sommate le perdite in campo (ca 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (ca 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (ca 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di **15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo,** riferito all'anno 2015.

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge anche che la maggioranza dei cittadini, pur essendo poco informati sulle iniziative legislative antispreco (il 90% non conosce affatto la nuova legge entrata in vigore qualche mese fa), è consapevole della necessità di ridurre gli sprechi: **il 57% degli italiani mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione** degli sprechi, mentre il 43% rimane ancora incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%) o decisamente spreconi (12%). Buone notizie anche per quanto riguarda i comportamenti che fanno la differenza e prevengono gli sprechi. **Eccone cinque particolarmente efficaci, messi in atto dagli intervistati:** il 65% controlla la dispensa per rendersi conto di cosa serve veramente prima della spesa; l'85% fa una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti inutili; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare, e il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

Intanto, **arrivano da Roma i primi risultati di un progetto antispreco promosso dalle Acli, il pane A Chi Serve 2.0",** che ha permesso di recuperare quasi 48 tonnellate di pane per un valore economico di 135mila euro circa, raggiungendo oltre 2.100 indigenti ogni giorno e accompagnando oltre 413mila pasti con un incremento del 25% rispetto all'anno precedente.

Il progetto, che consiste nel recuperare il pane invenduto ma ancora buono in 42 forni della Capitale ridistribuendolo poi agli enti di carità romani, è giunto alla seconda edizione implementando nuovi strumenti e processi, ma basandosi sempre sulla passione e sulla fondamentale presenza dei volontari che hanno percorso oltre 9.000 km nella città a bordo dei mezzi adibiti alla distribuzione dei generi alimentari. «Le ACLI di Roma», dichiara la presidente Lidia Borzì, «si stanno impegnando da anni nella lotta contro gli sprechi alimentari. **Sono, infatti, oltre 20.000 i generi, tra gelati, bevande analcoliche e prodotti dolciari da forno, che abbiamo consegnato nel 2016** agli enti di carità con cui collaboriamo. Un progetto vero e proprio moltiplicatore di solidarietà».

La salute in pillole

ALIMENTI: LO SPRECO SI FA IN CASA, 145 KG IN PATTUMIERA OGNI ANNO

Share 0 Like Share 0 Tweet Share 0 G+1 0 Condividi

Like Share 11K

diventa fan

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) 15:08

In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro.

L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln).

Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna). Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco.

La salute in pillole

E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni. I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa.

Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%.

Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

Agricoltura MODERNA

LA GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

03/02/2017 | VISIONI

Ogni anno in Italia si sprecano ben 16 miliardi di euro di cibo

Ogni anno in Italia si sprecano **ben 16 miliardi di euro di cibo**, ovvero l'1% del Pil. Si spreca soprattutto nelle case: circa **145 kg all'anno per famiglia**, ovvero il 75% dello spreco complessivo in Italia per un costo di 360€ annui.

Allo spreco domestico vanno sommate le perdite in campo (ca 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (ca 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (ca 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015. A dirlo sono i nuovi dati dell'**Osservatorio nazionale Waste Watcher**, di **Last Minute Market/Swg** presentati in occasione della **4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari** che si celebra domenica 5 febbraio.

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge anche che i cittadini sono ancora scarsamente informati sulla normativa antispreco entrata in vigore qualche mese fa. Solo 6 italiani su 10, infatti, sanno che esiste **una nuova legge** dedicata al recupero e alle pratiche antispreco, e addirittura il 90% dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento, o di averne solo vaghe informazioni.

L'interesse dei cittadini alle pratiche antispreco, a partire dalla **family bag** (obbligatoria in Francia), vale a dire la possibilità di portare a casa quanto non si è consumato al ristorante, è notevole: l'80% la giudica un'azione valida nella prevenzione degli sprechi, e il 73% efficace/funzionale. Ma 1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per superare la timidezza nel portarsi a casa gli avanzi.

Nell'atteggiamento quotidiano verso gli sprechi Waste Watcher registra un'Italia spaccata in due, ma anche una crescente attenzione al fenomeno: 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso", il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione degli sprechi (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%), mentre il 43% rimane incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%) e spreconi (12%).

Infine, per quanto riguarda i comportamenti che fanno la differenza, sono 6 gli approcci rilevati dall'Osservatorio Waste Watchers: in tema di prevenzione il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; secondo l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti inutili; il 53% sceglie di congelare i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che si intende cucinare, il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

Autore: Giuseppe Paracelso

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Roma - 02 Febbraio 2017, *ore 12:08*

FONTE ANSA - L'OSSERVATORIO WASTE WATCHER CONFERMA LE BUONE ABITUDINI DEGLI ITALIANI, CHE PERÒ CONTINUANO A BUTTARE 145 KG DI CIBO L'ANNO PER FAMIGLIA. L'OCCASIONE È LA "GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE" N. 4

Nonostante il fatto che l'80% degli italiani, quando si trova di fronte a un alimento appena scaduto, controlla che non sia andato a male e lo riutilizza - contro un 13% che lo getta, un 4% che lo regala a qualcuno e il 3% che lo utilizza per nutrire animali - lo spreco alimentare è comunque presente nel nostro Paese: avviene per il 75% nelle case, e ammonta a 145 chili all'anno per famiglia, per un costo di 360 euro. A dirlo i dati dell'Osservatorio Nazione Waste Watcher di Last Minute Marekting/Swg, comunicati oggi per la "Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare" n. 4 del 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente, per la campagna "Spreco Zero".

Inoltre, puntualizzano i dati dell'Osservatorio, **solo sei italiani su dieci (il 59% del campione) sono a conoscenza della nuova "legge antispreco" entrata in vigore lo scorso agosto, e solo uno su dieci ne conosce i contenuti**. E ancora, in un certo senso, gli italiani sono scettici sull'introduzione della "Family Bag", ovvero il contenitore in cui inserire gli avanzi di un pasto fuori casa per evitare che venga cestinato dai ristoratori: sebbene i quattro quinti del campione lo considerino efficace per combattere lo spreco di cibo, e il 73% lo reputi efficace e/o funzionale, cinque intervistati su dieci teme che non sarà supportato dal mondo della ristorazione, e tre su quattro sperano che il contenitore abbia un design elegante, allo scopo di "superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa".

Per il comportamento quotidiano degli italiani nei confronti dello spreco alimentare, infine, un 22% del campione è "virtuoso", il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione (davvero attenti il 28% e attenti per necessità il 7%), mentre il 43% è incurante o manifesta comportamenti incoerenti (27%), spreconi (12%) e disinteressati (4%).

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera
34.477 utenti registrati

03 FEB Italiani popolo di spreconi di cibo: in pattumiera ogni anno 16 miliardi di euro

on 03 Febbraio 2017. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Scenari

di Maria Giulia Franco
Nella spazzatura ogni anno finiscono 145 chili di cibo a famiglia, il 75% dello spreco totale del Paese per un costo di 360 euro annui e solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una legge antispreco entrata in vigore lo scorso agosto di cui il 90% non conosce i contenuti.

In vista della quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari promossa dal Ministero dell'Ambiente che si celebra il 5 febbraio, l'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg mostra un Paese ancora spaccato in due. Una condizione che Waste Watcher racconta dividendo le famiglie italiane (con un campione statistico di 1.800 soggetti) di fronte allo spreco in 6 "cluster" (gruppi aggregati) incrociando le risposte fornite nel rapporto 2016. Nell'area sensibile e attenta allo spreco (57%), troviamo i Virtuosi (22%) che ogni settimana sprecano la metà della media nazionale, gli Attenti (28%) e gli Attenti per necessità (7%) per cui il comportamento corretto è di origine economica. Nell'area degli sprechi(43%), gli Incoerenti (27%), predicano bene e razzolano male, gli Spreconi (12%) e gli Incuranti (4%) che buttano cibo facilmente. E se lo spreco di cibo complessivo in Italia ammonta a circa 16 miliardi di euro l'anno (dato di ottobre), per il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (Ministero dell'Ambiente) "prevenzione è la parola chiave della Giornata nazionale 2017 e lo spreco migliore è quello che non si fa". Per quanto riguarda gli strumenti antispreco, la "Family bag", cestino per portare via il cibo non consumato al ristorante, per l'80% è valida, per il 73% efficace/funzionale. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica una diffusione con design elegante per superare la timidezza nel portarsi il cibo avanzato a casa.

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera
34.477 utenti registrati

Per Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente "le campagne attivate stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un 'problema' e la Family bag, promossa in Veneto poi in tutta Italia, è in una legge e ha il plauso di 4 italiani su 5". Sull'educazione ambientale i "dati ci confortano: chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%". Altra buona notizia sono i Diari di Famiglia realizzati nell'ambito del progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna - Distal. Da marzo, 400 famiglie di tutta Italia per una settimana annoteranno il cibo sprecato ogni giorno, per tipologia e quantità. Poi si sottoporranno al "waste sorting", controllo incrociato delle pattumiere, per verificarne la veridicità. Per la prima volta lo spreco alimentare domestico in Italia sarà quantificato in modo scientifico. Contro lo spreco alimentare, che in Italia si quantifica in 145 chili a famiglia di cibo gettato ogni anno nella pattumiera, l'Enea ha stilato un decalogo di consigli e buone pratiche, dal carrello del supermercato al frigorifero. Il primo passo è cercare di valutare il quantitativo di cibo che può essere realmente consumato in un pasto medio, aiutandosi con la lista della spesa e controllando la data di scadenza degli alimenti. Importante è l'etichetta, se riporta informazioni su tecnologie o ingredienti che aiutano a limitare lo spreco alimentare. Il latte ad esempio può essere sottoposto a processi, come la microfiltrazione, che ne mantengono inalterate le proprietà estendendone notevolmente la vita sullo scaffale, e alcuni prodotti come biscotti, grissini, fette biscottate vengono arricchiti con aromi di origine vegetale estratti con processi sostenibili che prevengono l'irrancidimento in modo naturale.

Nello scegliere gli alimenti, prosegue il decalogo, è buona norma privilegiare i prodotti che riportano come smaltire la confezione, in modo da ridurre la quantità di indifferenziata nell'immondizia. Gli esperti suggeriscono poi di preferire il biologico, in quanto l'agricoltura bio riduce i consumi energetici di agricoltura e industria alimentare di almeno il 25%, consente di ridurre le emissioni di Co2 e non inquina le falde acquifere perché non impiega fertilizzanti e fitosanitari di sintesi. Fin qui il supermercato. Una volta a casa, è bene fare attenzione alla preparazione delle vivande con alcuni accorgimenti per migliorare la conservazione dei cibi, come ad esempio condire l'insalata e le altre verdure solo al momento di servirle. In occasione delle feste, il consiglio è quello di usare le 'doggy bag': si può valutare se gli avanzi possono essere consumati a breve, e invitare gli ospiti a portare con loro parte di cibo che è rimasto. Gli esperti sfidano inoltre i titolari dei fornelli a creare nuove pietanze utilizzando gli avanzi con fantasia. Se ciò che sta nella dispensa non può essere consumato, può comunque essere donato alle onlus che raccolgono gli avanzi di cibo 'buono' e lo redistribuiscono a chi ne ha bisogno. Infine, per il cibo che è avanzato, l'ultima destinazione deve essere la raccolta dell'umido, così almeno si si trasformerà in ottimo compost.

benessere perme
perme network

Domenica 5 febbraio 2017 la 4^ **Giornata nazionale** di **prevenzione** degli **sprechi** alimentari. Conoscere per evitare di mandare in fumo l'1 per cento del Pil, pari a circa 16 miliardi di euro l'anno. Parola d'ordine: intervenire contro lo spreco alimentare. Circa 145 chilogrammi di cibo l'anno, infatti, vengono sprecati dalle famiglie italiane. Una situazione non più sostenibile.

Domenica 5 febbraio 2017 si celebrerà la 4^ **Giornata nazionale** di **prevenzione** degli **sprechi** alimentari per conoscere e focalizzare le cause e le dinamiche degli **sprechi**. **Prevenzione** è la parola chiave della **Giornata nazionale** 2017, come ha evidenziato il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma **nazionale** di **prevenzione sprechi**/rifiuti del ministero dell'Ambiente.

Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare con lo scopo di dimezzare gli **sprechi**, in Italia e in Europa, entro il 2025.

"In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – spiega il Sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani – le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45 per cento degli italiani vive lo spreco come un problema".

Secondo i dati dell'Osservatorio **nazionale** Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg: lo spreco annuale di cibo in Italia ammonta a ca 16 miliardi di euro, ovvero l'1 per cento del Pil (rilevazione basata per la prima volta su test reali). Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75 per cento dello spreco complessivo in Italia per un costo di 360 euro annui.

La 4^ **Giornata nazionale** di **prevenzione** dello spreco alimentare mira a prevenire gli **sprechi** insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, per migliorare anche lo stato di salute dei consumatori.

OGGI Treviso

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno.

AdnKronos | commenti |

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) - In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa.

OGGI Treviso

Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

ArezzoWeb

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno

Di Adnkronos - 2 febbraio 2017

Condividi su Facebook Tweet su Twitter Mi piace 0 Tweet

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) – In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln). Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sarà supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto. Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

Alimenti: lo spreco si fa in casa, 145 kg in pattumiera ogni anno

POSTED BY: REDAZIONE WEB 2 FEBBRAIO 2017

Roma, 2 feb. (AdnKronos Salute) – In Italia circa 145 chili di cibo ogni anno a famiglia finisce nella pattumiera, per un costo di 360 euro. L'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg, fotografa lo spreco alimentare nel nostro Paese che si consuma per il 75% proprio nelle case degli italiani.

Allo spreco domestico (12 miliardi) vanno poi sommate le perdite in campo (circa 1 mld e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa 1 mld e 160 mln) e nella distribuzione (circa 1 mld e 430 mln). Si arriva cosi' al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Universita' di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione Waste Watcher emerge ancora una scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco entrata in vigore qualche mese fa (legge 166/2016): solo 6 italiani su 10 (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero, e alle policies e pratiche anti-spreco. E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne solo vaghe informazioni.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: la 'family bag' in cui inserire il cibo non consumato al ristorante per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata valida nella prevenzione degli sprechi dall'80% degli intervistati, ed efficace/funzionale per il 73%. Ma un italiano su 2 teme che non sara' supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un design elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un Paese spaccato in 2 ma anche una crescente attenzione al fenomeno: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessita"); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul check in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% la soluzione e' una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantita' di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

(Adnkronos)

IL DISCORSO

DOMENICA 5 FEBBRAIO, 4^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO

Scritto da: Enrico Liotti 2 febbraio 2017
in Annunci e proposte, Attualità, HOT, Salute, Sana alimentazione, Scienza, SLIDER Inserisci un commento

ROMA – LA 4^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE. Domenica 5 febbraio 2017 si celebra la 4^ Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. Conoscere e focalizzare le cause e le dinamiche degli sprechi aiuta concretamente a ridurli e a mettere in atto comportamenti in chiave preventiva. «Prevenzione è la parola chiave per approcciare la Giornata nazionale 2017 – evidenzia il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (Min. Ambiente) – Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare. Altrimenti come potremo arrivare a dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025? I primi 6 mesi dimostrano che la nuova legge agisce bene sul recupero, in prospettiva quindi, ci sono grandi margini di miglioramento: i dati Waste Watcher dicono che 1 italiano su 5 mette già in atto comportamenti virtuosi, e che il 57% sta dalla parte giusta, attento a non sprecare per convinzione o per necessità. Lavoriamo sul 40% che resta, incurante o incoerente: facciamolo con una campagna efficace di educazione alimentare». «In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – spiega il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani – Le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un 'problema'. La family bag, iniziativa da noi promossa prima in Veneto e poi in tutta Italia, ha trovato posto in una legge e ha avuto il plauso di 4 italiani su 5. Il Progetto Reduce del Ministero sta avendo una importanza strategica poiché da marzo monitorerà attraverso dei diari i comportamenti di 400 famiglie campione. Sappiamo che lo spreco alimentare si consuma soprattutto tra le mura domestiche ma fino ad oggi nessuno è riuscito a determinarne l'entità. Quanto all'educazione ambientale, sulla quale abbiamo già messo solide basi, i dati ci confortano: 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». La 4^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare viene presentata nella cornice di Piazza della Salute, il progetto lanciato a Roma dall'Enpam: «Si sprecano più facilmente gli alimenti freschi e deperibili, cioè quelli che fanno meglio alla salute – osserva il medico e presidente Enpam Alberto Oliveti – Per questo prevenire gli sprechi insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, significa anche migliorare lo stato di salute dei consumatori. Di certo riempiendo la dispensa con alimenti pieni di conservanti si limita il rischio di farli scadere, ma si non si fa un grande favore al proprio fisico».

Andrea Segrè (Photo by Roberto Serra / Iguana Press)

Sì24.it il vostro sito quotidiano

DATI DELL'OSSERVATORIO NAZIONALE WASTE WATCHER DI LAST MINUTE MARKET/SWG

Si gettano nella spazzatura 360 euro di cibo Le famiglie italiane sprecano 145 kg di alimentari

di Redazione. Categoria: Cronaca

Ammonta a circa 145 kg all'anno per famiglia il peso del cibo che gli italiani gettano nella spazzatura, per un costo di 360 euro annui. Il dato è stato elaborato dall'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentato questa mattina presso la sede dell'Enpam, in occasione della 4/a Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra il 5 febbraio, promossa dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' .

Dall'indagine emerge che solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una nuova 'legge antispreco' entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non ne conosce i contenuti.

Inoltre per quanto riguarda l'utilizzo della 'Family bag', cestino in cui inserire il cibo non consumato per portarlo a casa, è giudicata valida nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%. Ma 1 su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori.

0

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News
ppn

NEWS PPN

Rai - Giornata contro lo spreco alimentare, la Rai dedica ampio spazio nei propri palinsesti

Roma, 5 feb (Prima Pagina News) In occasione della "Giornata contro lo spreco alimentare" di oggi, domenica 5 febbraio la Rai prevede i seguenti programmi e approfondimenti per promuovere l'importante appuntamento e informare i cittadini. Domenica 5 su Rai1 dalle 6.30 "Unomattina" in famiglia ospita il direttore generale del Banco Alimentare, Daniele Lucchini. Alle 10.30 previsti approfondimenti anche all'interno di "A Sua Immagine". Su Rai2 si è parleto della "Giornata contro lo spreco alimentare" già sabato alle 7.45 in "Sulla via di Damasco" e domenica alle 11.00 a "Mezzogiorno in famiglia". Su Rai3 giovedì 9 febbraio alle 16.40 a "Geo" sarà ospite in studio Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, Presidente del comitato tecnico-scientifico per il Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare (PINPAS) del Ministero dell'Ambiente, professore di Politica Agraria Internazionale e comparata presso l'Università Di Bologna, per analizzare i dati del "Rapporto Waste Watcher 2016" sullo spreco alimentare in Italia. lunedì 6 febbraio "Mi Manda Rai 3" dedicherà uno spazio al tema degli sprechi alimentari ospitando in studio l'on. Maria Chiara Gadda, promotrice della Legge che porta il suo nome. Le due rubriche della Tgr, Leonardo (venerdì 3 alle 14.50) e Officina Italia (sabato 4 alle 11.30) dedicheranno ampio spazio ai temi del riciclo e dello spreco alimentare. Su Rai Gulp lunedì 6 alle 23.30 puntata speciale di "Gulp Odeon" dedicata alla giornata del 5 febbraio. Interverranno diversi ospiti come Gabriele Guidi e Giampiero Ingrassia; la puntata conterrà una vox popoli sul tema, raccolta fra i ragazzi delle scuole romane.Rai Cultura, a seguito dell'entrata in vigore della legge Gadda, offrirà al suo pubblico una programmazione rivolta alla

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

sensibilizzazione contro gli sprechi alimentari e energetici su Rai Storia. La campagna di sensibilizzazione verrà approfondita ampiamente sul portale Rai Cultura Web e sui social.Su Rai Storia domenica 5 alle 18.00 andrà in onda "Affamati di cibo": il documentario di Maite Carpio che racconta le nostre abitudini alimentari attraverso un viaggio in Italia, dai campi alle nostre tavole per seguire il percorso che fa il cibo e fotografare il problema dello spreco, partendo dalla nostra vita quotidiana. Tre storie di donne in Italia si intrecciano alla vita di due giovani donne in Ciad, nel cuore del Sahel, a Sud del Sahara. Mondi e abitudini diversi, ma tutti hanno in comune uno stesso compito: occuparsi della propria famiglia e gestire la dispensa alimentare familiare. Un documentario per capire cosa ci ha reso consumatori ad alto spreco, e scoprire come impegnarsi per recuperare quel cibo, destinato alla distruzione, può sfamare persone in difficoltà.I portali Rai Economia e Rai Filosofia, del network Rai Cultura, seguono da tempo le iniziative contro lo spreco alimentare promosse da Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all"Università di Bologna, fondatore di Last Minute Market, presidente del Centro Agroalimentare di Bologna e della Fondazione Edmund Mach Trento. In occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, Rai Cultura realizzerà uno speciale web dedicato al tema con le interviste ad Andrea Segre', agro-economista, ideatore e cofondatore di Waste Watchers.

(Luigi Aiello) 5 feb 2017 17:27

BLOGO
Informazione libera e indipendente

Rai contro lo spreco alimentare: tutti gli appuntamenti tv dal 5 febbraio 2017

Di Lord Lucas | sabato 4 febbraio 2017

Da Mi Manda Rai Tre, ad Affamati di cibo su Rai Storia, tutti gli speciali Rai per la Giornata dello spreco alimentare di domenica 5 febbraio 2017

La Rai di **Antonio Campo dall'Orto** continua a confermarsi in prima linea in materia di sensibilizzazione di tematiche sociali e interesse pubblico. In occasione della **Giornata contro lo spreco alimentare** di domenica 5 febbraio la tv di stato prevede una serie di programmi e approfondimenti per promuovere l'importante appuntamento e informare i cittadini (un precedente è dato dallo speciale Cibo per tutti trasmetto a ottobre in collaborazione con ActionAid).

Domenica 5 su Rai1 dalle 6.30 **Unomattina in famiglia** ospiterà il direttore generale del Banco Alimentare, Daniele Lucchini. Alle 10.30 previsti approfondimenti anche all'interno di A Sua Immagine. Su Rai2 si parlerà della "Giornata contro lo spreco alimentare" anche a **Mezzogiorno in famiglia**, a partire dalle 11.00.

BLOGO
Informazione libera e indipendente

Su Rai3 lunedì 6 febbraio **Mi Manda Rai 3** dedicherà uno spazio al tema degli sprechi alimentari ospitando in studio l'on. Maria Chiara Gadda, promotrice della Legge che porta il suo nome.
Giovedì 9 febbraio alle 16.40 a Geo sarà ospite in studio Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, Presidente del comitato tecnico-scientifico per il Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare (PINPAS) del Ministero dell'Ambiente, professore di Politica Agraria Internazionale e comparata presso l'Università Di Bologna, per analizzare i dati del "Rapporto Waste Watcher 2016" sullo spreco alimentare in Italia.

Anche le reti tematiche digitali non stanno a guardare. Su Rai Gulp lunedì 6 alle 23.30 puntata speciale di **Gulp Odeon** dedicata alla giornata del 5 febbraio. Interverranno diversi ospiti come Gabriele Guidi e Giampiero Ingrassia; la puntata conterrà una vox popoli sul tema, raccolta fra i ragazzi delle scuole romane.

Rai Cultura, a seguito dell'entrata in vigore della legge Gadda, offrirà al suo pubblico una programmazione rivolta alla sensibilizzazione contro gli sprechi alimentari e energetici su Rai Storia. La campagna di sensibilizzazione verrà approfondita ampiamente sul portale Rai Cultura Web e sui social.

Su Rai Storia domenica 5 alle 18.00 andrà in onda **Affamati di cibo**: il documentario di Maite Carpio che racconta le nostre abitudini alimentari attraverso un viaggio in Italia, dai campi alle nostre tavole per seguire il percorso che fa il cibo e fotografare il problema dello spreco, partendo dalla nostra vita quotidiana. Tre storie di donne in Italia si intrecciano alla vita di due giovani donne in Ciad, nel cuore del Sahel, a Sud del Sahara. Mondi e abitudini diversi, ma tutti hanno in comune uno stesso compito: occuparsi della propria famiglia e gestire la dispensa alimentare familiare. Un documentario per capire cosa ci ha reso consumatori ad alto spreco, e scoprire come impegnarsi per recuperare quel cibo, destinato alla distruzione, può sfamare persone in difficoltà.

I portali Rai Economia e Rai Filosofia, del network Rai Cultura, seguono da tempo le iniziative contro lo spreco alimentare promosse da Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all"Università di Bologna, fondatore di Last Minute Market, presidente del Centro Agroalimentare di Bologna e della Fondazione Edmund Mach Trento.
In occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, Rai Cultura realizzerà uno speciale web dedicato al tema con le interviste ad Andrea Segre', agro-economista, ideatore e co-fondatore di Waste Watchers.

CORRIERE DELLA SERA.it
CINQUANTAMILA GIORNI
La storia raccontata da Giorgio Dell'Arti

Sprechi: ogni anno buttiamo cibo per 12,6 miliardi

Il Messaggero, lunedì 6 febbraio 2017

La nuova parola d'ordine è raccolta in uno slogan: più prevenzione, meno rifiuti. Lo spreco alimentare in **Italia** resta un grande scandalo, anche morale («È come rubare il cibo ai poveri» ha detto **Papa Francesco**), ma per combatterlo davvero non bastano più le denunce, diventate perfino autoreferenziali, ma servono nuove iniziative, molto concrete. In tre direzioni.

In primo luogo, bisogna riconoscere che lo spreco di cibo, specie nelle case, sta diminuendo. I dati più attendibili sul piano scientifico, messi in fila dal Politecnico di Milano, in occasione della giornata, ieri, contro lo spreco alimentare, parlano di un valore annuale pari a 12,6 miliardi di euro, dei quali più della metà riguardano **consumi** e stili di vita domestici. Dalla spesa eccessiva che finisce nell'immondizia agli avanzi nel frigorifero che non riusciamo a riutilizzare e infiliamo nel secchio della spazzatura. Nell'ordine, secondo l'Osservatorio Waste Watcher, si tratta di frutta, insalata, verdura e pane. Ma anche carne, formaggi e salumi.

IL SONDAGGIO

Allo stesso tempo la Coldiretti, attraverso un sondaggio capillare in tutto il Paese, ci informa che già sei **famiglie** su dieci, nell'ultimo anno, hanno ridotto gli sprechi alimentari, anche per effetto della Grande Crisi che sta modificando in modo radicale i nostri stili di vita. Il passo successivo, per moltiplicare il taglio degli sprechi alimentari, riguarda la diminuzione dei rifiuti. Meno imballaggi, meno contenitori, meno carte (pensate in quanti fogli e buste viene incartato un etto di mortadella). Soltanto a **Roma**, per fare un esempio, si producono 689 chilogrammi di rifiuti all'anno pro-capite, quasi due chili al giorno. A Berlino, per restare al club delle capitali europee, sono 442, a Madrid 377, e tornando in **Italia**, senza confrontare l'immondizia dei romani con quella dei virtuosi altoatesini, già a Bari la spazzatura pro-capite non supera i 584 chili all'anno. Differenze così marcate aiutano a capire quanti margini ci sono per ridurre i rifiuti, a partire da quelli di provenienza alimentare, e quindi lo spreco. Con il doppio effetto positivo sia sull'economia in generale sia sulla catena dello smaltimento che, proprio a **Roma**, fa acqua da tutte le parti.

Il secondo ambito di interventi, collegato al primo, riguarda la possibilità di premiare i cittadini, non chiamiamoli virtuosi ma semplicemente forniti di un buon senso civico. Una campagna all'insegna del titolo Basta rifiuti e sprechi, che dovrebbe partire nelle scuole per poi allargarsi nei quartieri, non può non prevedere un principio di buona amministrazione: chi sporca meno, paga meno. Sul sito Non sprecare.it stiamo raccogliendo l'elenco dei comuni dove già esistono riduzioni di imposte sui rifiuti, bonus per la spesa e per la benzina, e perfino sconti sulle bollette energetiche, per le **famiglie** che producono meno immondizia e la smaltiscono correttamente. Purtroppo, sono delibere di amministrazioni concentrate nelle regioni del Nord, dall'Alto Adige al Veneto, e del Centro, dall'Emilia alla Toscana. Questa, invece, deve diventare una prassi nazionale che trasformerebbe la lotta allo spreco anche in un'opportunità di risparmi.

CORRIERE DELLA SERA.it
CINQUANTAMILA GIORNI
La storia raccontata da Giorgio Dell'Arti

LA RETE

Infine, e siamo al terzo tassello, va ampliata e sostenuta, dal basso, la rete del volontariato, anche questa già solida, che lavora per recuperare il cibo altrimenti sprecato e donarlo alle associazioni caritatevoli. Per dare un'idea delle potenzialità di questa rete, citiamo il caso dell'associazione più efficace e più attiva nel settore, il Banco Alimentare che coinvolge, nel recupero e poi nella donazione del cibo, quasi mille aziende, 820 punti vendita e 366 mense (208 scolastiche). In **Italia** ci sono diverse realtà più piccole, ma altrettanto utili, rispetto al Banco Alimentare: si tratta, anche qui, di moltiplicarle, partendo dal territorio e dai singoli quartieri. Tra l'altro, ci siamo anche dotati, finalmente, di una legge che favorisce le donazioni come deterrente allo spreco alimentare, anche se non abbiamo avuto il coraggio di fare come in **Francia**. Qui, ricordiamolo, i punti vendita della grande distribuzione, con superfici superiori ai 400 metri quadrati, hanno l'obbligo, non la facoltà, di non sprecare i prodotti invenduti e di metterli a disposizione della rete delle associazioni. Se non lo fanno, rischiano multe salatissime.

Anche in Danimarca, il **paese europeo** che ha ottenuto i migliori risultati nella lotta allo spreco alimentare grazie alla campagna capillare Stop Wasting Food, il recupero del cibo parte dall'educazione nelle scuole, passa per i punti vendita della grande distribuzione, e sbarca nelle case dei cittadini. Dove vanno di **moda** le ricette dei grandi chef danesi che, a differenza di quelli italiani abilissimi a truccarsi da guru e filosofi televisivi del nulla, hanno firmato, con senso pratico e con un briciolo di salutare responsabilità, le loro ricette d'autore, ispirate alla cucina degli avanzi.

Antonio Galdo

PANORAMA

Green

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

6 febbraio 2017

ADNKRONOS

Roma, 6 feb. (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti.

PANORAMA

La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli.

"All'imballaggio di cartone ondulato - spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca - si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso".

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce , ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal).

Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi.

Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

© Riproduzione Riservata

PANORAMA

Green

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

6 febbraio 2017

ADNKRONOS

Roma, 6 feb. - (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

LA SICILIA

WASTE PARADE

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

06/02/2017 - 10:00

Roma, 6 feb. (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti.

La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli.

"All'imballaggio di cartone ondulato - spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca - si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso".

LA SICILIA

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce , ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal).

Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi.

Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

LA SICILIA

CIBO

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

06/02/2017 - 09:30

Like Share 0

A A A

Roma, 6 feb. - (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

GIORNALE DI BRESCIA

GIORNATA DELLO SPRECO ALIMENTARE

Ogni famiglia getta in pattumiera 360 euro di cibo all'anno

ITALIA ED ESTERO *6 feb 2017, 07:19*

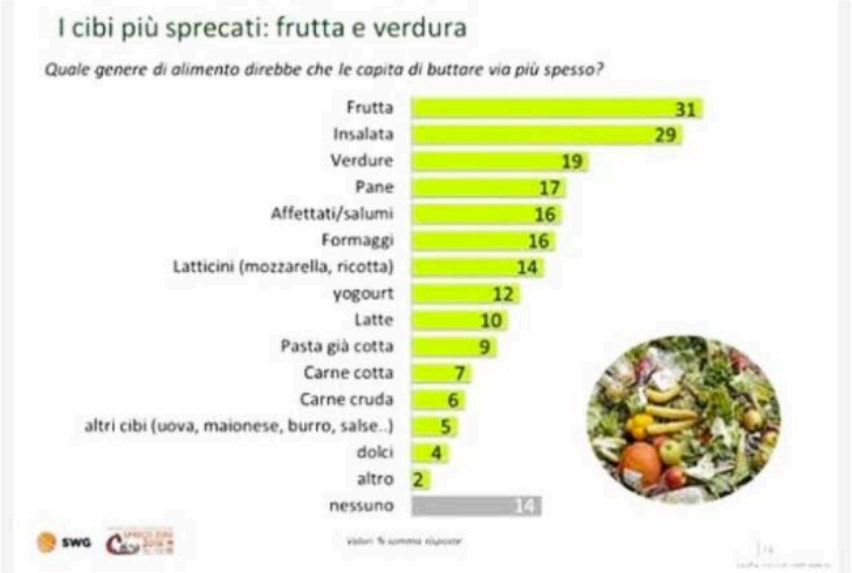
Cresce l'attenzione contro gli sprechi alimentari e un italiano su 5 può considerarsi «virtuoso», ma **nella spazzatura ogni anno finiscono 145 kg di cibo a famiglia**, il 75% dello spreco totale del Paese, per un costo di **360 euro annui.**

E' quanto emerge da uno **studio** dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, secondo cui solo 6 italiani su 10, (il 59% degli intervistati) sanno che esiste una **legge antispreco** entrata in vigore lo scorso agosto e il 90% non conosce i contenuti.

In occasione della **quarta Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari**, promossa dal Ministero dell'Ambiente per questa domenica, l'Osservatorio segnala come il 4% degli italiani sia abituato a buttare cibo facilmente. Sull'educazione ambientale però i dati sono confortanti: chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%. Altra buona notizia sono i Diari di Famiglia realizzati nell'ambito del progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna - Distal. Da marzo, 400 famiglie di tutta Italia per una settimana annoteranno il cibo sprecato ogni giorno, per tipologia e quantità. Poi si sottoporranno al «waste sorting», controllo incrociato delle pattumiere, per verificarne la veridicità. Per la prima volta **lo spreco alimentare domestico in Italia sarà quantificato in modo scientifico.**

tiscali:

Contro gli sprechi alimentari un blog e packaging innovativo



di ***Askanews***

Roma, 5 feb. (askanews) - Nella 4a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, arrivano finalmente due buone notizie: "Non per scordare i dati più allarmanti, 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - spiega Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market - ma perché i riscontri degli ultimi monitoraggi meritano fiducia nei cittadini: il 22% mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione". Ecco dunque le goodnews di oggi: è attivo il blog Reduce, nato nell'ambito del progetto promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Sarà uno sportello digitale aperto 24 h al giorno, 7 giorni alla settimana per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) al lavoro sui Diari di famiglia. Ci si può collegare per seguire gli aggiornamenti Reduce sul web a sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce/.E dall'Università di Bologna arriva oggi un'importante notizia legata alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare, in particolare nel settore ortofrutticolo. Il DISTAL dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? "All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso" (Fonte: BESTACK). Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. La ricerca universitaria è stata condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti.Nel frattempo l'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg) comunica la 'waste parade' dei cibi piu' sprecati in Italia: al primo posto (31 % della somma risposte) la frutta e al secondo l'insalata (29% somma risposte), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi yogurt e latte, pasta già cotta, cafrne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%). Info su sprecozero.it e lastminutemarket.it.

LA PREALPINA .it

Roma | 05-02-2017

Agroalimentare

Contro gli sprechi alimentari un blog e packaging innovativo

Le novità nell'ambito della Giornata promossa dal Min. Ambiente

Roma, 5 feb. (askanews) - Nella 4a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, arrivano finalmente due buone notizie: "Non per scordare i dati più allarmanti, 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - spiega Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market - ma perché i riscontri degli ultimi monitoraggi meritano fiducia nei cittadini: il 22% mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione". Ecco dunque le goodnews di oggi: è attivo il blog Reduce, nato nell'ambito del progetto promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Sarà uno sportello digitale aperto 24 h al giorno, 7 giorni alla settimana per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) al lavoro sui Diari di famiglia. Ci si può collegare per seguire gli aggiornamenti Reduce sul web a sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce/.

E dall'Università di Bologna arriva oggi un'importante notizia legata alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare, in particolare nel settore ortofrutticolo. Il DISTAL dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? "All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso" (Fonte: BESTACK). Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. La ricerca universitaria è stata condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti.

Nel frattempo l'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg) comunica la 'waste parade' dei cibi piu' sprecati in Italia: al primo posto (31 % della somma risposte) la frutta e al secondo l'insalata (29% somma risposte), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi yogurt e latte, pasta già cotta, cafrne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%). Info su sprecozero.it e lastminutemarket.it.

impronta unika
INFORMAZIONE PER UNO STILE DI VITA SOSTENIBILE

Spreco alimentare: Prevenzione è la parola chiave per la Giornata nazionale 2017

Domenica 5 febbraio 2017 si celebra la 4ª Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari. Conoscere e focalizzare le cause e le dinamiche degli sprechi aiuta concretamente a ridurli e a mettere in atto comportamenti in chiave preventiva.

"Prevenzione è la parola chiave per approcciare la Giornata nazionale 2017 – evidenzia il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti (Min. Ambiente) – Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare. Altrimenti come potremo arrivare a dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025? I primi 6 mesi dimostrano che la nuova legge agisce bene sul recupero, in prospettiva quindi, ci sono grandi margini di miglioramento: i dati Waste Watcher dicono che 1 italiano su 5 mette già in atto comportamenti virtuosi, e che il 57% sta dalla parte giusta, attento a non sprecare per convinzione o per necessità. Lavoriamo sul 40% che resta, incurante o incoerente: facciamolo con una campagna efficace di educazione alimentare".

La 4ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare viene presentata nella cornice di Piazza della Salute, il progetto lanciato a Roma dall'Enpam: "Si sprecano più facilmente gli alimenti freschi e deperibili, cioè quelli che fanno meglio alla salute – osserva il medico e presidente Enpam Alberto Oliveti – Per questo prevenire gli sprechi insegnando a fare bene la spesa, a conservare correttamente i cibi e a mangiare quelli ancora buoni, significa anche migliorare lo stato di salute dei consumatori. Di certo riempiendo la dispensa con alimenti pieni di conservanti si limita il rischio di farli scadere, ma si non si fa un grande favore al proprio fisico".

"Siamo impegnati per arrivare a 1 milione di tonnellate. Un dovere morale, una scelta civile. E ognuno è chiamato a fare la sua parte. Anche in casa, dove si registra il 50% degli sprechi. Un salto di qualità necessario per essere davvero la generazione 'Spreco Zero e Fame Zero'". Così il ministro delle Politiche agricole e alimentari Maurizio Martina sulla giornata di prevenzione dello spreco alimentare. "Una giornata – spiega il ministro – per riflettere sulle nostre abitudini quotidiane ma soprattutto una nuova cultura del cibo, che cresca anche tra le nuove generazioni. Da qui parte la nostra sfida, in un percorso di sensibilizzazione iniziato con Expo Milano 2015.

Perché 12 miliardi di euro di sprechi alimentari solo nel nostro Paese sono troppi. Dallo scorso agosto, con l'approvazione della legge Gadda, possiamo contrastare – sottolinea ancora Martina – questo fenomeno con nuovi strumenti. Abbiamo reso più conveniente per le aziende donare che sprecare, abbiamo rafforzato il tavolo indigenti che, caso unico in Europa, riunisce al Ministero istituzioni, organizzazioni di categoria ed enti caritativi. A differenza di altri Paesi abbiamo preferito incentivare il recupero, – conclude Martina – piuttosto che punire lo spreco. Proprio grazie a questa impostazione raccogliamo già ogni anno 550mila tonnellate di cibo e lo doniamo a chi ne ha bisogno.

impronta unika
INFORMAZIONE PER UNO STILE DI VITA SOSTENIBILE

Il 'Decalogo anti-spreco' da usare nella nostra vita quotidiana:

– aiutati con la lista della spesa e valuta il più possibile quanto cibo può essere consumato in un pasto medio: così potrai evitare acquisti inutili e avanzi con conseguenti sprechi.

– Controlla la scadenza dei prodotti, pensando a quando utilizzarli: il mancato consumo si traduce automaticamente in uno spreco.

– Fai attenzione alle etichette: scegli prodotti che riportano informazioni su tecnologie o ingredienti che aiutano a limitare lo spreco alimentare. Il latte, ad esempio, può essere sottoposto a processi (come la pastorizzazione Esl, Extended Shelf Life, o la microfiltrazione) che ne mantengono inalterate le proprietà estendendone però la 'vita sullo scaffale'; alcuni prodotti come biscotti, grissini, fette biscottate vengono arricchiti con aromi di origine vegetale estratti con processi sostenibili che prevengono l'irrancidimento in modo naturale e sicuro.

– Cerca di scegliere prodotti con indicato il destino della confezione a 'fine vita': così contribuirai a ridurre la quantità di indifferenziata nell'immondizia.

– Preferisci il biologico: riduce i consumi energetici di agricoltura e industria alimentare di almeno il 25%, consente di limitare le emissioni di CO_2 e non inquina le falde acquifere con fertilizzanti e fitosanitari di sintesi.

– Utilizza alcuni semplici accorgimenti per allungare e migliorare la conservazione dei cibi. Ad esempio, condisci insalate e verdure solo al momento di servirle: così si mantengono più a lungo e possono essere consumate in pasti successivi.

– Prova a utilizzare gli avanzi per inventare nuove pietanze: con fantasia e creatività potrai cucinare piatti gustosi evitando di sprecare alimenti.

– Dopo feste e ricevimenti, valuta se gli avanzi possono essere consumati a breve e invita gli ospiti a portare con loro parte di quello che è avanzato.

– Informati sui programmi contro lo spreco alimentare della tua città, oppure prendi contatto con le onlus che raccolgono gli avanzi di cibo 'buono' e lo ridistribuiscono a chi ne ha bisogno.

– Metti gli avanzi di cibo nella raccolta dell'umido (se vuoi anche insieme agli shopper in bioplastica biodegradabile e compostabile): si trasformeranno in ottimo compost 'fatto in casa', creando 'valore' sia per le minori spese di smaltimento (ogni tonnellata di frazione organica in discarica costa alla comunità circa 200 euro, cioè il 50% delle spese totali per la gestione dei rifiuti), sia perché il compost può essere commercializzato a un valore che può variare da 20euro/ton per i prodotti all'ingrosso a circa 3 euro per kg per prodotti venduti al minuto.

05/02/2017
di Alessandro Nunziati

Alimenti: frutta e insalata i cibi più sprecati

L'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market /Swg) annuncia la classifica (waste parade) dei cibi più sprecati in Italia

*A cura di **Filomena Fotia** 5 febbraio 2017 - 18:48*

Mi piace 474 mila

Oggi la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero. L'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market /Swg) annuncia la classifica (waste parade) dei cibi più sprecati in Italia: al primo posto (31%) la frutta e al secondo l'insalata (29%), di seguito poi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. A seguire, secondo le risposte degli intervistati, yogurt e latte, pasta gia' cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%).

A cura di ***Filomena Fotia***

18:48 05.02.17

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

Frutta, insalate, verdure e pane: sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade'

*A cura di **Filomena Fotia** 6 febbraio 2017 - 09:47*

Mi piace 474 mila

Frutta, **insalate**, **verdure** e **pane**. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%). (AdnKronos)

A cura di ***Filomena Fotia***

09:47 06.02.17

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

6 febbraio 2017- 09:14

Roma, 6 feb. - (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg). Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Tweet Condividi 0

DISTRIBUZIONE MODERNA

Notizia del Giorno

Giornata nazionale antispreco: la nuova legge dà buoni frutti

Si è svolta ieri, 5 febbraio, la 4a giornata nazionale contro lo spreco alimentare indetta da Last Minute Market. È stata l'occasione per fare il punto di una situazione che rimane difficile, anche se in netto miglioramento. Come si legge sul sito dedicato, sprecozero.it, infatti "solo 6 italiani su 10 sanno che esiste una nuova normativa antispreco (legge 166/2016). Il 90% dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento, o di averne solo vaghe informazioni. In compenso però cresce l'attenzione al problema".

La Legge Gadda è un successo, come evidenzia, sempre sul sito, il fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, che è anche presidente del comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di prevenzione sprechi/rifiuti del Ministero dell'Ambiente): "Lo spreco migliore è quello che non si fa e la legge 166 va anche in questa direzione, prefigurando una campagna capillare di educazione alimentare. Altrimenti come potremo arrivare a dimezzare gli sprechi, in Italia e in Europa, entro il 2025? I primi 6 mesi dimostrano che la nuova legge agisce bene sul recupero; in prospettiva quindi, ci sono grandi margini di miglioramento: i dati Waste Watcher dicono che 1 italiano su 5 mette già in atto comportamenti virtuosi, e che il 57% sta dalla parte giusta, attento a non sprecare per convinzione o per necessità. Lavoriamo sul 40% che resta, incurante o incoerente: facciamolo con una campagna efficace di educazione alimentare».

«In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – ha aggiunto il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani –. Le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un "problema". La family bag, iniziativa da noi promossa prima in Veneto e poi in tutta Italia, ha trovato posto in una legge e ha avuto il plauso di 4 italiani su 5. Il Progetto Reduce del Ministero sta avendo un'importanza strategica, poiché da marzo monitorerà attraverso diari i comportamenti di 400 famiglie campione".

Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg lo spreco annuale di cibo in Italia ammonta a circa 16 miliardi di euro, ovvero l'1% del Pil (rilevazione basata per la prima volta su test reali e non solo percettivi). Si spreca soprattutto nelle case: circa 145 kg di cibo all'anno per famiglia, ovvero il 75% dello spreco complessivo per un costo di 360 euro annui.

Fonte: www.sprecozero.it

Per saperne di più visita il sito e leggi i dati completi

SICILIAINFORMAZIONI.COM
Looking Far , Looking Deep

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

0 Ultim'ora 06 febbraio 2017 - 09:14 di REDAZIONE

PRINT EMAIL A- A+

Condividi 0

Fonte: adnkronos.com

Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg). Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

SICILIAINFORMAZIONI.COM
Looking Far , Looking Deep

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

0 Sostenibilità 06 febbraio 2017 - 09:29 di REDAZIONE

PRINT EMAIL A- A+

Condividi 0

Fonte: adnkronos.com

Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg). Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%). Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti. La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. "All'imballaggio di cartone ondulato – spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca – si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso". Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce

, ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal). Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi. Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

europinione.it

Un'indagine per comprenderne il fenomeno dello spreco alimentare

06/02/2017 di Lucio Todisco

Il 5 febbraio si è celebrata la IV giornata contro lo spreco alimentare. Qual è il rapporto degli italiani con il cibo?

Il 5 febbraio si è celebrata la IV giornata contro lo **spreco alimentare**. Qual è il rapporto degli italiani con il cibo? Uno sguardo d'insieme ce lo offre ***l'Osservatorio nazionale Waste Watcher,*** che ha diffuso un report molto interessante.

Lo spreco annuale di cibo nel nostro paese, secondo i dati dell'Osservatorio, ammonta a circa 16 miliardi di euro – l'1% del PIL – ed il luogo dove si spreca di più è la casa: circa 145 kg di cibo all'anno per fami, ovvero il 75% dello spreco complessivo in Italia, per un costo di 360 € annui. Accanto a questo fenomeno, vanno aggiunti gli altri dati che riguardano lo spreco alimentare nel settore industriale, circa 1 miliardo e 160 milioni di euro, e nel settore della distribuzione, circa 1 miliardo e 430 milioni di euro.

Nonostante ciò, Waste Watcher registra nell'atteggiamento quotidiano verso gli sprechi un'attenzione sempre maggiore. Dividendo gli italiani in 6 "cluster", l'Osservatorio, dai dati emersi, informa che 1 italiano su 5 si dimostra "virtuoso", mentre il 57% mette in atto comportamenti di sensibilità e prevenzione degli sprechi (davvero attenti il 28%, attenti per necessità il 7%). Purtroppo, ancora una larga fetta della popolazione, circa il 43%, è oggi ancora poco attenta, manifesta comportamenti incoerenti (27%) o spreca con noncuranza grandi quantità di cibo (12%).

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati si affida al check-in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa e per l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato, così da evitare acquisti inutili; il 53% sceglie di congelare i cibi che verranno mangiati a breve tempo ed il 52% presta attenzione alle quantità di cibo, mentre il 50% è attenta alla verifica dei cibi scaduti e se siano davvero andati a male, prima di buttarli.

Gli italiani e la norma antispreco – Un altro dato interessante è quello proveniente dal grado d'informazione degli italiani rispetto alla situazione normativa. Soltanto 6 italiani su 10, ad oggi, conoscono la legislazione antispreco alimentare, entrata in vigore da qualche mese fa con la L.166/16 (ne avevamo parlato qui). Inoltre, circa il 90% dichiara di non conoscere affatto i contenuti di tale provvedimento. E' un dato su cui il Governo dovrà riflettere, proprio perché, molto spesso, non basta la legge, ma serve anche che essa entri nella consapevolezza dei cittadini, pubblicizzandola e sensibilizzando.

Gli strumenti utili a ridurre gli sprechi – Un'altra area dell'indagine compiuta dall'Osservatorio ha riguardato quelli che possono essere gli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo. Cresce, ad esempio, l'attenzione alla ***family bag***. Tale opzione è giudicata "valida" nella prevenzione degli sprechi per l'80% dei cittadini intervistati ed efficace/funzionale per il 73%. Tuttavia, 1 italiano su 2 è preoccupato che tale idea non venga supportata dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con design elegante per superare la timidezza del portarsi a casa gli avanzi del pasto. C'è molto da lavorare, a differenza che in altre realtà, come gli Stati Uniti, per accrescere la percezione che tale scelta non debba essere vista come un elemento d'imbarazzo ma, al contrario, come un comportamento virtuoso.

Diari di famiglia: un'iniziativa contro lo spreco – Intanto, parte una nuova iniziativa volta al monitoraggio statistico dello spreco alimentare. Si tratta dei **Diari di Famiglia**, l'esperimento lanciato attraverso la campagna Spreco Zero, ed ora realizzato nell'ambito del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente e dalla Università di Bologna – Distal, con l'Osservatorio Waste Watcher.

A partire dal mese di marzo 2017, 400 famiglie italiane (secondo un campione statistico) si sottoporranno a questo test per una settimana e annoteranno su dei moduli prestampati il cibo sprecato giorno per giorno, specificandone la tipologia e la quantità. Le famiglie si sottoporranno anche al ***"waste sorting"***, ovvero il controllo incrociato nei loro rifiuti, per verificare che le annotazioni siano state veritiere. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia, al di là di qualsiasi 'sondaggio'. Sempre dal mese di marzo tutti i cittadini potranno partecipare al progetto ***"Waste notes, un diario per amico"***, scaricando dal sito della campagna Spreco Zero i format in cui annotare la lista.

Un approccio collaborativo per accrescere la consapevolezza che lo spreco alimentare lo si può combattere solo con una maggiore consapevolezza di ciò che mangiamo e di ciò che portiamo a tavola.

GREENSTYLE

Notizia Alimentazione

Spreco alimentare: in Italia soprattutto frutta, verdura e pane

Facebook
Twitter
Google
Linkedin
Pinterest

Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, in collaborazione con il consorzio Bestack, sta sperimentando l'impiego di un **packaging** costituito da una miscela di cartone e oli essenziali, in grado di estendere in modo significativo lo "shelf life" dei prodotti ortofrutticoli ritardandone il deperimento. Si trova attualmente in fase di registrazione del brevetto, per poi debuttare sugli scaffali di negozi e supermercati.

=> *Legge sullo spreco alimentare in vigore da settembre, leggi cosa è cambiato*

Una speranza concreta a cui aggrapparsi per la lotta allo **spreco alimentare**, una piaga che ancora oggi colpisce il Paese, nonostante le iniziative messe in campo soprattutto per fare informazione e sensibilizzare sulla problematica. Lo studio condotto dall'Osservatorio Waste Watcher parla chiaro: in Italia è molto il cibo acquistato, poi non consumato e destinato inevitabilmente alla pattumiera.

=> *Scopri il manuale anti-spreco per il recupero del cibo*

Il 31% dei chiamati in causa ha confessato di buttare soprattutto la **frutta**, il 29% l'insalata. Seguono **verdura** e **pane**, precedendo salumi, formaggi, latticini, pasta e carne. In fondo alla poco invidiabile classifica si trovano invece salse e dolci. Ecco perché un'iniziativa come quella portata avanti dall'università bolognese potrebbe introdurre indubbi vantaggi, soprattutto per il consumatore, ma anche per l'ambiente. A spiegarlo è la responsabile Rosalba Lanciotti:

> *All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso.*

In attesa di poter vedere questo nuovo packaging arrivare sul mercato, l'istituto ha portato sul Web il blog del **Progetto REDUCE**, facente parte della campagna **Spreco Zero**.

Una finestra online nella quale trovare consigli e suggerimenti utili per tutti coloro che desiderano ridurre gli sprechi di cibo in casa attraverso l'attuazione di buone pratiche, ma anche tutti gli appuntamenti in programma sul territorio nazionale e non solo. L'inaugurazione nella giornata di ieri, 5 febbraio, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare.

AgroAlimentare News
Quotidiano online

AGRONEWS

La frutta è l'alimento più gettato nella pattumiera

Il risultato sullo spreco alimentare è dell'Osservatorio Waste Watcher. Nella classifica stilata al secondo posto c'è l'insalata seguita da verdure e pane

Roma- Sono pane, verdure, insalata e frutta gli alimenti più sprecati dagli italiani, questo almeno secondo **la 'Waste Parade'** stilata dall'Osservatorio Waste Watcher.

Al primo posto- secondo un sondaggio effettuato- c'è **la frutta** con il 31 %, segue **l'insalat**a al secondo posto (29% somma risposte), **le verdure** e il **pane**, **gli affettat**i (salumi), **il formaggio** e **latticini**. Subito dopo yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. All'ultimo posto si trovano si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

OnlineNews
l'informazione a domicilio
Quotidiano indipendente direttore Giovanni Tagliapietra

lunedì, febbraio 6th, 2017 | categoria: Dall'interno

Frutta e insalata i cibi più sprecati

Like Share 0 Tweet Pin it Condividi

Nella quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market /Swg) annuncia la classifica (waste parade) dei cibi piu' sprecati in Italia: al primo posto (31% la frutta e al secondo l'insalata (29%), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. A seguire, secondo le risposte degli interpellati, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%).

"Ammonta a 145 Kg il cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro – stima Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market – ma c'è una evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, e il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione".

Inoltre l'Università di Bologna, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? "All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso". Il percorso di ricerca universitaria, condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.(

milleunadonna

FRUTTA, VERDURE E PANE: ECCO GLI ALIMENTI PIÙ SPRECATI IN ITALIA

di ***Adnkronos***

Roma, 6 feb. (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg). Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%). Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti. La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. "All'imballaggio di cartone ondulato - spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca - si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso". Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce , ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal). Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi. Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

6 febbraio 2017

Diventa fan Mi piace 245 mila

Sassari Notizie

SOSTENIBILITA

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

06/02/2017 09:14

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.
G+1 0 Tweet
Stampa Riduci Aumenta Condividi 0

adnkronos News24Ore

Roma, 6 feb. - (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg). Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Sassari Notizie

SOSTENIBILITA

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

06/02/2017 09:29

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici. G+1 0 Tweet

Stampa Riduci Aumenta Condividi 0

adnkronos News24Ore

Roma, 6 feb. (AdnKronos) - Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg). Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%). Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti. La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. "All'imballaggio di cartone ondulato - spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca - si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso".Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce , ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal). Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi.Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

ArezzoWeb

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

Di **Adnkronos** - 6 febbraio 2017

Roma, 6 feb. (AdnKronos) – Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti.

La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli.

"All'imballaggio di cartone ondulato – spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca – si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso".

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce
, ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal).

Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi.

Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

ArezzoWeb

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

Di **Adnkronos** - 6 febbraio 2017 17

Condividi su Facebook Tweet su Twitter Mi piace 0 Tweet

Roma, 6 feb. – (AdnKronos) – Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

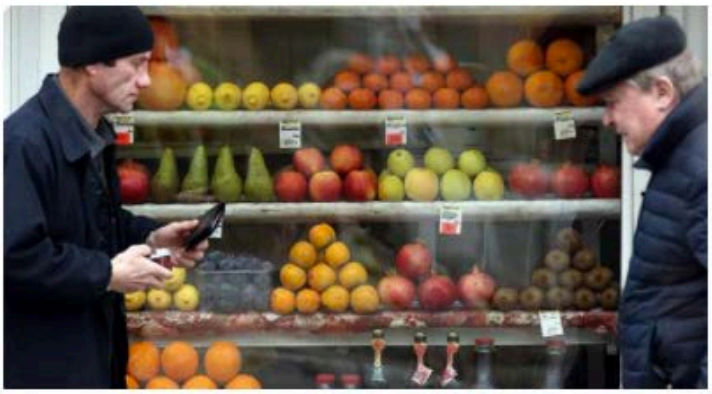
Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

sanfrancesco

Frutta e insalata ecco i cibi più sprecati

di Redazione online



Credit Foto - Ansa - MAXIM SHIPENKOV

Nella quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero, l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market /Swg) annuncia la classifica (waste parade) dei cibi piu' sprecati in Italia: al primo posto (31% la frutta e al secondo l'insalata (29%), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), il formaggio e latticini. A seguire, secondo le risposte degli interpellati, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo le uova e le salse (5%), e i dolci (4%).

"Ammonta a 145 Kg il cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - stima Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market - ma c'è una evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, e il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione".

Inoltre l'Università di Bologna, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. In cosa consiste l'innovazione? "All'imballaggio di cartone ondulato si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso". Il percorso di ricerca universitaria, condotta dal team della professoressa Rosalba Lanciotti, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato. (Ansa)

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti piu' sprecati in Italia

POSTED BY: REDAZIONE WEB 6 FEBBRAIO 2017

Waste Parade

Roma, 6 feb. (AdnKronos) – Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti piu' sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'e' la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta gia' cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli imballaggi di frutta e verdura, il cosiddetto packaging che puo' contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti.

La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Universita' di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Universita', in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli.

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

'All'imballaggio di cartone ondulato – spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca – si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo cosi' attivo l'imballaggio stesso – .

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, e' pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, e' anche partito il blog Reduce
, ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Universita' di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Universita' di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal).

Il blog consentira' di essere sempre aggiornati sulle attivita' di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito e' possibile trovare tutti gli aggiornamenti su cio' che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attivita' di ricerca, iniziative di promozione, eventi.

Il blog e' stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

(Adnkronos)

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

L'alimento piu' sprecato in Italia? E' la frutta

POSTED BY: REDAZIONE WEB 6 FEBBRAIO 2017

Cibo

Roma, 6 feb. – (AdnKronos) – Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti piu' sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'e' la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta gia' cotta, carne cotta e carne cruda.

In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

(Adnkronos)

ilMetropolitano.it

Frutta e insalate gli alimenti più sprecati in Italia

6 febbraio 2017

06 febbraio 2017 – Nella classifica stilata dall'Osservatorio Waste Watcher, la "Waste Parade", sugli alimenti più sprecati in Italia al primo posto troviamo la frutta, con il 31% della somma delle risposte, al secondo le insalate con il 29%, seguono verdure e pane. Poi gli affettati soprattutto salumi, il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla classifica troviamo le uova e le salse con il 5%, ed i dolci con il 4%. (Fonte adnkronos.it)

ILDUBBIO

L'alimento più sprecato in Italia? E' la frutta

Roma, 6 feb. – (AdnKronos) – Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).
Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; [...]

Roma, 6 feb. – (AdnKronos) – Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).
Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda.
In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

CTS NOTIZIE.it
il Quotidiano online

Frutta, verdure e pane: ecco gli alimenti più sprecati in Italia

SHARE ON: Facebook Twitter Google+

Frutta, insalate, verdure e pane. Sono questi gli alimenti che aprono la 'Waste Parade', la classifica degli alimenti più sprecati in Italia stilata dall'Osservatorio Waste Watcher (Lmm/Swg).

Al primo posto, dunque, con il 31 % della somma risposte, c'è la frutta; al secondo l'insalata (29% somma risposte); seguono le verdure e il pane, e ancora gli affettati (salumi), il formaggio e latticini. Quindi, yogurt e latte, pasta già cotta, carne cotta e carne cruda. In fondo alla 'parata' dei cibi che buttiamo via, si trovano le uova e le salse (5%), i dolci (4%).

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca, in questo caso ricerca che si concentra sugli **imballaggi di frutta e verdura**, il cosiddetto packaging che può contribuire in modo significativo ad allungare la 'shelf life' dei prodotti. Cartone e una speciale miscela naturale di oli essenziali: eccola la ricetta dell'elisir di lunga vita degli alimenti.

La notizia relativa alle innovazioni del packaging contro lo spreco alimentare arriva dall'Università di Bologna: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università, in collaborazione con il consorzio Bestack, ha sperimentato infatti un packaging in grado di allungare la shelf life di alcuni prodotti ortofrutticoli. "All'imballaggio di cartone ondulato – spiega Rosalba Lanciotti, alla guida del team che ha condotto la ricerca – si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso". Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, è anche partito il blog **Reduce** , ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal).

Il blog consentirà di essere sempre aggiornati sulle attività di ricerca e disseminazione del progetto dedicato alla lotta allo spreco alimentare. Sul sito è possibile trovare tutti gli aggiornamenti su ciò che riguarda lo spreco alimentare in Italia e all'estero, tra attività di ricerca, iniziative di promozione, eventi. Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA

Mercoledì 8 Febbraio 2017

MERCATI & IMPRESE

Spreco alimentare, tanta frutta e verdura nella pattumiera

Frutta, insalate e verdure sono gli alimenti più sprecati in Italia. E' quanto emerge dalla 'Waste Parade', la classifica stilata dall'Osservatorio Waste Watcher.

Al primo posto, con il 31% delle risposte, c'è la frutta; al secondo posto l'insalata (29%) e quindi le verdure, il pane, i salumi e i latticini.

"Ammonta a 145 chili il cibo buttato ogni anno a famiglia per un costo di 360 euro - dichiara **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market - ma c'è una evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente, mentre il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione".

Un aiuto per invertire la tendenza arriva dalla ricerca. L'Università di Bologna, in collaborazione con il Consorzio Bestack, ha sperimentato un packaging in grado di allungare la *shelf-life* di alcuni prodotti ortofrutticoli.

"All'imballaggio di cartone ondulato - spiega **Rosalba Lanciotti**, alla guida del *team* che ha condotto la ricerca - si aggiunge una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, oggetto del brevetto, per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato, rendendo così attivo l'imballaggio stesso".

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato.

Nel frattempo, è anche partito il blog Reduce, ideato nell'ambito del progetto promosso dal ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero. Si tratta di uno sportello digitale aperto 24 ore al giorno, sette giorni su sette, per confronti sulle buone pratiche e la prevenzione, con i tecnici del dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna.

Il blog è stato lanciato in occasione della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero.

Fonte: Osservatorio Waste Watcher