



**OSSERVATORIO**  
sugli **SPRECHI**  
**ALIMENTARI DOMESTICI**  
delle **FAMIGLIE ITALIANE**  
*Estratto dal Rapporto 2016*

**RASSEGNA STAMPA**  
**DEI DATI DIFFUSI IN OCCASIONE DI**



**WORLD FOOD  
DAY - OCT 16**

**UFFICIO STAMPA  
STUDIO IMMEDIA VS**

# la Repubblica

56 17 OTTOBRE 2016 APPARI-FINANZA

focus economia giusta

OLTRE LA CSR

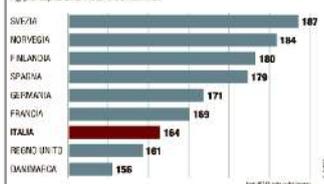
## Lotta allo spreco di cibo la legge premia i virtuosi i poveri sono 16 milioni

RISPETTO A QUELLA FRANCESE LA NORMATIVA CONTIENE UNA SERIE DI INCENTIVI PER IL RECUPERO DEGLI ALIMENTI DA DESTINARE A CHI VIVE SOTTO LA SOGLIA MINIMA

Vito de Ceglia

### SPRECO DI CIBO, L'ITALIA VIRTUOSA

Kg pro capite all'anno di cibo nei rifiuti



In Italia lo spreco di cibo costa circa l'1% del Pil, oltre 12 miliardi di euro, che arrivano a 1,6 se si sommano tutti gli sprechi della filiera agro alimentare



Qui sopra: **Maria Chiara Gadda** (1) promotrice della legge anti-spreco; **Luciano Guazzetti** (2) direttore Caritas Ambrosiana; **Andrea Segre** (3) fondatore di Last Minute Market

**Milano**  
Se lo spreco di cibo vale nel mondo complessivamente circa 200 miliardi di dollari, in Italia ci costa circa l'1% del nostro Pil, pari a 16 miliardi di euro, 12 dei quali generati tra le mura domestiche, cioè dalle famiglie italiane. Il dato aggiornato arriva dall'osservatorio Waste Watcher, spin off dell'università di Bologna e di cui fanno parte la società di sondaggi SWG e Last Minute Market. Impresa per il recupero di beni inventati a favore di enti caritatevoli. Numeri, quelli della ricerca, che mettono a nudo un paradosso inascoltabile, a cui il nostro legislatore ha cercato di porre rimedio approvando all'inizio di settembre una nuova legge anti-spreco. Legge che si basa su un principio semplice ma efficace: "Chi non butta via il cibo, verrà premiato".

Secondo i calcoli degli esperti, questo provvedimento consentirà nel giro di pochi anni di raddoppiare (da 400 mila a un milione di tonnellate) la quantità di cibo recuperata in Italia dalle organizzazioni non-profit e caritatevoli, e donata ai più bisognosi. Una buona notizia che riguarda da vicino 16 milioni di italiani che vivono sotto la soglia di povertà, le associazioni del terzo settore che se ne occupano e il mondo della distribuzione che ha cuore il controllo degli sprechi.

Il provvedimento — approvato a soli 6 mesi di distanza rispetto ad un'analoga norma francese, che invece oggi però non è applicata — definisce per la prima volta nell'ordinamento italiano i termini di "eccedenza" e "spreco" alimentari, fa maggiore chiarezza tra il termine minimo di conservazione e la data di scadenza, e punta a semplificare le procedure per la donazione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e della tracciabilità.

Rispetto alla normativa francese, che si basa su un principio di penalizzazione e che riguarda solo i supermercati con superfici di 4 mila mq in su, quella italiana è ad ampio raggio: punta sugli incentivi, consente la raccolta dei prodotti agricoli che rimangono in campo e la loro cessione a titolo gratuito, dice in modo chiaro che il pane potrà essere donato nell'arco delle 24 ore dalla produzione.

La norma specifica inoltre che non solo le onlus ma anche gli enti pubblici possono essere considerati "soggetti donatori". Che si possono donare cibi e farmaci con qualche sbaglio, purché le irregolarità non riguardino la data di scadenza del prodotto o l'in-

dicazione di sostanze che provocano allergie e intossicazioni. Il cuore non è richiesta la forma scritta per le donazioni gratuite di cibo, farmaci e altri prodotti e sono coinvolte nella prevenzione dello spreco anche le mense scolastiche, aziendali e ospedaliere. Infine, più spazio alle cosiddette produzioni a Km0.

«La legge nasce almeno 2 anni fa, quasi per caso considerato che in Italia la pratica delle donazioni era già consolidata grazie alla precedente norma: quella del "Buon Samaritano" del 2003, che equiparava il consumatore fi-

nale alle onlus che effettuavano, a fini di beneficenza, distribuzioni gratuite ai bisognosi sollevandolo da tutti quegli adempimenti burocratici che di fatto complicavano l'assistenza agli indigenti», spiega la deputata Pd Maria Chiara Gadda, promotrice e prima firmataria della nuova legge. «L'attuale norma rappresenta, quindi, un ulteriore passo in avanti — aggiunge l'onorevole Gadda — perché non è solo uno strumento efficace ma assume anche un ruolo culturale. Con questa legge, ora anche chi non utilizzava questa pratica è

incentivato a farlo. In particolare, nel Sud Italia. Mentre chi quotidianamente già lo faceva, può continuare a farlo con qualche certezza in più».

Sono tanti gli esempi pratici di realtà, laiche o religiose, che in questi anni si sono spese sul territorio per realizzare progetti capaci di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

**Emiliano Gheda** è un iniziativa di Adria di Pastore e Bolognese Business School

Uno di questi è la Caritas Ambrosiana che poco più di un anno fa, il 4 giugno, in occasione di Expo 2015, ha aperto nel quartiere Gaezio di Milano il Prefetorio Ambrosiano, sviluppando un'idea di Massimo Bottura e Davide Rampello.

«Durante il semestre dell'evento 50 chef di fama mondiale hanno cucinato per le persone in difficoltà le eccellenze prodotte dal sito espositivo. Questo impegno, alla chiusura di Expo, è continuato», dichiara Luciano Guazzetti, direttore della Caritas Ambrosiana. «L'apertura della

QUELLO DOMESTICO RAPPRESENTA QUASI LA TOTALITÀ DELLO SPRECO GENERATO NELL'INTERA FILIERA AGRO-ALIMENTARE TUTTAVIA L'ITALIA STRAPAZZA MEGLIO DEL RESTO D'EUROPA

**Milano**  
A parole, lo spreco alimentare risulta come uno dei problemi più sentiti dagli italiani. E l'attenzione alla sua riduzione, in tutte le sue forme, è l'elemento rilevante del settore comune. Tuttavia, quando si tentano di ricostruire le nostre abitudini alimentari emergono non poche contraddizioni.

In sostanza, secondo l'ultima indagine di Waste Watcher, lo spreco domestico di cibo — dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelletti al bidone della spazzatura — vale 12 miliardi di euro: ovvero, la quota preponderante del complessivo 15 miliardi stimati. Per il resto, 1 miliardo e 25 milioni arrivano dai campi, 1 miliardo e 160 milioni dall'industria e 1 miliardo e 430 milioni dalla distribuzione. Il paradosso, fa notare l'osservatorio, è che gli italiani non se rendono nemmeno conto: lo "spreco percepito", infatti, si aggira intorno agli 8 miliardi.

«Il risultato di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa anti-spre-



Sono i più giovani, quelli con un'età compresa tra i 12-39 anni, ad essere i più attenti (49%) alla questione e colui spreco di alimenti

## Dalla dispensa al frigorifero conto finale da 12 miliardi

co ma anche in una maggiore consapevolezza della questione», spiega Andrea Segre, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato per il programma prevenzione rifiuti-sprechi del ministero dell'Ambiente.

«È significativo che si tratti di un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli — sottolinea Segre — insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani, indice del

desiderio di tramandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio culturale alle prossime generazioni».

Ma le criticità sono tante e resistono. C'è una forte percezione che quello domestico rappresenti un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016), ma solo un italiano su 5 lo riconosce come la vera voragine degli sprechi in Italia. «Non è caso, le colpe sono state frontalmente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera»,

puntualizza il fondatore di Last Minute Market.

Segre spiega che la nuova legge contro gli sprechi non prevede strumenti precisi di monitoraggio. Anche per questo da fine ottobre partiranno monitoraggi attenti sulla scia di quanto da anni si fa nei Paesi anglosassoni. Guardia caso, proprio in UK — stando alle recenti rilevazioni dell'osservatorio — lo spreco alimentare si situa intorno ai 161 kg/pro capite/anno contro i 164 dell'Ita-

# la Repubblica

17 OTTOBRE 2016  
ATTUALITÀ 57



in eccedenza che la grande distribuzione era costretta a smaltire — il progetto è cresciuto nel giro di poco tempo sfociando 10 anni fa in un'associazione: Re So (Recupero Solidale), cui partecipano 5 soci, enti e importanti associazioni no-profit.

«Ogni settimana Publ'Ambiente, azienda incaricata della raccolta e smaltimento dei rifiuti nel circondario emiliano e partner del progetto, ci consegna la merce "brutta ma buona" che raccoglie nei negozi della zona. Noi la risistemiamo e poi la distribuiamo a tutte le associazioni segnalate dai 12 Comuni con i quali collaboriamo — spiega Grazia Susini, vice presidente di Re So — Siamo partner anche di un progetto Ue, di cui è capofila il Comune di Bologna, per il recupero della frutta e verdura invenduta nei mercati all'ingrosso».

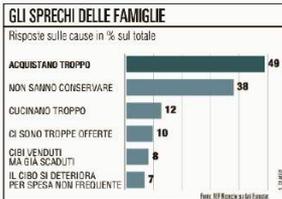
Particolare è infine l'esperienza green testata dall'Antonio di Bologna, riconosciuta come onlus 10 anni fa ma dal 1954 impegnata in attività di beneficenza con una mensa aperta quasi tutto l'anno per aiutare le persone bisognose. «Grazie a un accordo con Coop Alleanza — spiega Alessandro Alberghini, coordinatore dei servizi di accoglienza della onlus — recuperiamo le merci in eccedenza che ci vengono consegnate con un servizio di cargo bike 3 volte alla settimana, svolto a rotazione da 3-4 persone l'anno a cui diamo un contributo».

## I GIOVANI E LA SPESA



lia. Che, per contro, si dimostra più virtuosa rispetto ai Paesi del Nord come Svezia (187), Norvegia (184), Finlandia (180). Ma anche di Spagna (179), Germania (171) e Francia (169).

Non solo, l'osservatorio fa notare che paradossalmente sono i più giovani, quelli con un'età compresa fra i 25-39 anni, ad essere i più attenti allo spreco alimentare (49%). Nel complesso, è comunque rilevante il dato degli italiani che dichiarano di non gettare in automatico il cibo scaduto, ma di voler assicurarsi che sia davvero andato a male: sono l'81%, 4 su 5. E ancora: 3 italiani su 4 fanno la spesa al supermercato, e ben 9 italiani su 10 dichiarano di consultare abitualmente l'etichetta dei cibi acquistati. (r.d.c.)



La cessione gratuita delle eccedenze alimentari di Coop ha coinvolto fino ad oggi il 50% della rete di vendita

## Le Coop puntano sul Buon Fine "Garantiamo 6 milioni di pasti"

SECONDO STEFANO BASSI, PRESIDENTE DI ANCC-COOP, È POSITIVA LA NUOVA LEGGE LICENZIATA IN VIA DEFINITIVA IL 2 AGOSTO. UN CONVEGNO NAZIONALE ORGANIZZATO IL 20 OTTOBRE A ROMA

Milano

«Una buona legge che favorisce ed incentiva l'impegno delle imprese a ridurre lo spreco di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili, ma non più vendibili. Non ha alcun dubbio, Stefano Bassi, presidente di Ancc-Coop, sull'efficacia della nuova legge anti-spreco licenziata in via definitiva il 2 agosto dal Parlamento ed entrata in vigore il 14 settembre. «Normativa — puntualizza — che è migliore addirittura di quella analoga francese, varata alcuni mesi prima della nostra ma con un evidente principio punitivo».



Il presidente di Ancc-Coop Stefano Bassi, promuove la nuova legge

Bassi ritorna a parlare nel merito della nuova norma anti-spreco in vista del convegno organizzato il 20 ottobre a Roma e promosso dalla Ancc-Coop a cui parteciperanno rappresentanti istituzionali, delle cooperative e delle associazioni delle donazioni dell'invenduto. «Sarà l'occasione per guardare avanti — premette — e capire quali sono le enormi opportunità da sfruttare da parte di tutti per arginare il fenomeno dilagante dello spreco alimentare».

Secondo il presidente, la nuova legge è importante per due motivi. Il primo: «Assicura, in un contesto di trasparenza e rigore amministrativo, la donazione di ingenti quantità di alimenti a fini di solidarietà sociale e per il contrasto della povertà, attraverso una forte semplificazione ed un'importante estensione delle merceologie e della platea dei soggetti del Terzo Settore destinatari». Il secondo: «La legge permette di farlo senza obbligare le imprese ma con un'azione ben più efficace e profonda, di responsabilizzazione e coinvolgimento».

Non solo, Bassi è convinto che questo provvedimento, rispetto a quello francese, è destinato ad essere d'esempio nell'Unione europea che proprio in questo periodo sta definendo le linee-guida sulla donazione di cibo. «Non è un caso — aggiunge — che la bozza avviata alla consultazione dall'Ue nelle scorse settimane riprenda buona parte del contenuto della legge italiana».

La battaglia contro lo spreco alimentare e, nel resto, ha sempre visto Coop in prima fila, su più fronti: dalla razionalizzazione dei processi logistici e delle scelte assortimentali (in modo che le derrate disponibili siano commisurate alla domanda dei clienti) fino all'applicazione della scontistica e delle offerte speciali sui prodotti in scadenza.

In realtà, una accelerazione c'è stata a partire dal 2003 — anno dell'entrata in vigore della legge cosiddetta del "Buon Samaritano" — quando tutte le grandi e medie Coop

### ITALIANI ACCORTI E CONSAPEVOLI



perative di consumo hanno dato vita al progetto "Buon Fine", finalizzato a promuovere l'utilizzo delle proprie eccedenze alimentari. In tale ambito, alcune Cooperative, quasi sempre in accordo con le amministrazioni locali, hanno utilizzato questa stessa denominazione per i propri progetti territoriali. Altre hanno adottato denominazioni diverse quali "Brutti ma Buoni", "Spreco Utile" o "Mangiami Subito".

Per quanto riguarda l'Universo Coop, la cessione gratuita in solidarietà delle eccedenze alimentari ha coinvolto fino ad oggi il 50% della rete di vendita (iper, super e magazzini) distribuita su 16 regioni e 78 province, oltre a dipendenti, soci

volontari e consumatori Coop, operatori e volontari delle organizzazioni, amministratori locali e, in generale, cittadini.

«Grazie a questo progetto solo nel 2015 sono state donate, ad oltre 800 organizzazioni del volontariato di ispirazione religiosa e laica, 5.143 tonnellate di derrate alimentari pari ad un valore di oltre 24 milioni di euro, che hanno permesso di fornire 6 milioni di pasti a persone in difficoltà», sottolinea Bassi.

Il presidente è convinto inoltre che la nuova normativa consentirà l'estensione del "Buon Fine" ad un numero ancora maggiore di punti di vendita Coop ed Ipercoop e ad una maggiore quantità di prodotti non più vendibili, ma ancora consumabili in tutta sicurezza. Un esempio: «La possibilità di allungare la vita dei prodotti fritti della panificazione che ora possono essere donati entro le 24h dall'uscita dal forno — risponde Bassi — Questo consentirà la donazione di grandi quantità di pane fresco invenduto».

Grande rilievo viene dato da Coop anche ai temi dell'informazione sul corretto stile di vita in sintonia con lo specifico progetto di "Educazione Alimentare", varato dal ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca sulla spinta dell'apposito Comitato "Scuola e Cibo", del quale Coop è stata componente essenziale e di "Expo Milano 2015", che ha definitivamente "sdoganato" tutta la tematica del cibo buono, sano, per tutti.

«Siamo da sempre impegnati su questo fronte — conclude Bassi — Solo nel 2015 sono stati coinvolti oltre 267 mila bambini e ragazzi e oltre 15 mila insegnanti. Educare alla prevenzione è fondamentale considerato che il 40% dello spreco alimentare avviene nelle nostre case, contro uno scarno 5% massimo (noi ne rileviamo circa il 3%) causato dalla distribuzione alimentare al dettaglio». (r.d.c.)

### L'EVENTO

#### Ridurre e donare: ecco le regole della solidarietà

Come si fa a prevenire lo spreco alimentare? Quale impatto avrà la nuova legge per contrastare questo fenomeno? Che cosa ha fatto e che cosa farà Coop in materia? Sono solo alcune delle domande che animarono il dibattito "Meno spreco più solidarietà: l'impegno di Coop per ridurre e donare le eccedenze alimentari", organizzato da Ancc-Coop il 20 ottobre a Roma (Contro Congressi Roma Eventi, inizio ore 16.30). Appuntamento che sarà aperto dal presidente Stefano Bassi. A seguirne in un talk condotto da Andrea Lucatello e Mary Caccialola di Radio Capital interverranno l'onorevole Maria Chiara Gadda, prima firmataria della nuova legge anti-spreco, membri di associazioni cattoliche e laiche destinate alle donazioni dell'invenduto (Caritas e Auser), Livia Salvini, docente di diritto tributario alla Luiss. Al dibattito ci saranno anche due esperti della materia come Rossano Ercolini, coordinatore del Centro Ricerca Rifiuti Zero a Capannori in Toscana e vincitore del premio "Goldman Environmental Price 2013", e Matteo Guidi ad di Last Minute Market. Un duetto finale fra la chef Cristina Bowerman e lo storico dell'alimentazione Maurizio Santelli sarà preludio a una sorta di "cena a spreco zero": degustazioni di ricette curate dai ragazzi di istituti alberghieri di tutta Italia e incentrate sul riuso e riciclo di cibo a partire da specifiche tradizioni territoriali. Per partecipare: info presso Ancc-Coop Politiche Sociali 06441811, mail: politiche\_sociali@ancc-coop.it

50%\*

### Il guru del Freegan "Se compri alimenti non devi buttarli"

«Non pretendo che tutti rinuncino a qualcosa, si mettono a coltivare un orto o a fare conserve. Possono farlo, ma non è essenziale. La prima regola da rispettare è: se compri cibo, non buttarlo».

È l'auspicio di Tristram Stuart, scrittore e documentarista inglese, attivo da diversi anni nella lotta contro lo spreco del cibo. Autore del libro "Sprechi" (uscito in Italia nel 2009, Mondadori), Stuart è stato acclamato negli ultimi anni come guru del "freegan", il movimento che ha fondato i propri ideali sulla raccolta di quel cibo che ogni giorno viene gettato nella spazzatura. «Nel mondo occidentale viene sprecato circa il 50 per cento degli alimenti prodotti», scrive tra le altre cose Tristram Stuart nel suo libro.



## La sobrietà del cibo

Andrea Segré

**O**ggi, ancora una giornata mondiale per celebrare il cibo. E ancora una volta lo faremo fra scarsità e sovrabbondanza, fra malnutrizione e spreco. Ricordare i numeri che tutti conosciamo è persino superfluo: il mantra del paradosso alimentare recita che un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera. Parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile, che sistematicamente trasformiamo in rifiuto. Laddove sulla terra 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo: si tratta di una persona su 9. **P. 14**

# l'Unità



**World Food Day.** Si celebra oggi in tutto il mondo la giornata del cibo

## **Il cibo ha bisogno di sobrietà**

*Abbondanza, fame e spreco nel paradosso alimentare  
Eppure basterebbe poco, anzi basterebbe il giusto*

# l'Unità

*Anticipiamo l'intervento di Andrea Segré, fondatore del Last Minute Market e docente di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna, in programma alla Fiera del Libro di Francoforte 2016 giovedì 20 ottobre*

**Andrea Segré**

**O**ggi, ancora una giornata mondiale per celebrare il cibo. E ancora una volta lo faremo fra scarsità e sovrabbondanza, fra malnutrizione e spreco. Ricordare i numeri che tutti conosciamo è persino superfluo: il mantra del paradosso alimentare recita che un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera. Parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile, che sistematicamente trasformiamo in rifiuto. Laddove sulla terra 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo: si tratta di una persona su 9. Presentare un libro intitolato al Cibo nei giorni del World Food Day pone molte questioni, all'autore innanzitutto. Come declinare un glossario del cibo ai tempi di Expo, o subito dopo, avendo la prospettiva di "Nutrire il pianeta" e sapendo che in Africa quasi sette milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione?

L'approccio culturale, insieme alla decisione politica, può fare la differenza. Sprecare significa gettare via qualcosa che è ancora buono, e che qualcuno potrebbe dunque mangiare. Una questione di educazione e responsabilità. Il cibo ha bisogno di sobrietà ed equità: basta poco, anzi basta il giusto.

Nel centenario della morte di Olindo Guerrini, storico amico e sodale di Pellegrino Artusi, la "cucina degli avanzi" è ritornata di grande attualità. Il "merito" è dell'attenzione internazionale per la questione legata agli sprechi alimentari. Che in Italia ha portato all'approvazione di una legge per contrastare un fenomeno di dimensioni allarmanti. Se è vero, sono dati dell'Osservatorio nazionale sullo spreco alimentare domestico di Waste Watcher (Last Minute Market/Swg), che lo spreco percepito delle famiglie italiane rappresenta circa il 50% di totale della filiera agroalimentare, pari ad un valore superiore agli 8 miliardi di euro. Mentre lo spreco effettivo, dai primi test dei Diari di famiglia Waste Watcher, toccherebbe addirittura il 70% dello spreco alimentare globale nel nostro Paese.

«L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa» (1918) illustra la cucina di una mensa ricca, abbondante. Altrimenti non ci sarebbero avanzi, è evidente. Oggi, in un'epoca che pure per disponibilità alimentare non ha paragone rispetto ai decenni passati, la crisi economica e sociale porta l'attenzione più sugli sprechi che sugli avanzi. Gettare gli avanzi è peccato, ma significa che qualcosa è stato consumato, e che era troppo: una questione, in altre parole, di quantità e di misura. Per promuovere questi valori perfetta è la "lista della spesa" vergata proprio dall'amico di Olindo Guerrini, Pellegrino Artusi: rispettate gli ingredienti naturali; usate prodotti di qualità e di stagione; variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità; se variate, fatelo con semplicità e buon gusto; valorizzate la cucina povera; e, ultimo, diffidate dei libri di cucina - anche del mio, lo dice Artusi!

# IL PICCOLO

GIORNALE DI TRIESTE



FONDATA NEL 1881

SABATO 15 OTTOBRE 2016

## Cultura & SPETTACOLI

**LA RASSEGNA**  
A Trieste il poeta  
Valerio Magrelli  
per parlare  
Ad alta voce



Il poeta Valerio Magrelli

di Edoardo Marchi

Un poeta, Valerio Magrelli, al punto di un godimento del parlo. Sembra lirico, ha alta voce, la manifestazione culturale liturgica alla lettura, giunge alla sua diffusione per uscire dai suoi confini tradizionali e raggiungere a Trieste dal 20 al 25 ottobre prossimo il tema del "Corriere". Intesa non solo come spazio generativo, ma come luogo di dimostrazione e contatto fra persone, idee, abitudini e linguaggi, sarà affrontata da esponenti della scena culturale italiana in luoghi diversi e in luoghi simbolici della città. Tra le parole che hanno guidato i relatori c'è stata la cultura "bene disaffettata" e pronunciare perché di questi accostamenti e nell'interazione di coesione sociale e "spagnuolo", prima spregiudicato e intransigente, per scoprire le sue scansioni e il suo ritmo, senza averne paura.

La rassegna partirà giovedì 20 alle 17,30 al Salone degli Incanti con Marina Calchi Novati e Maurizio Calvesi. Il 21 ottobre il Mulino di Trieste, con il titolo "L'Europa di fronte alle migrazioni", alle 20,30 al Teatro Franco e Franca Bisaglia del Parco San Girolamo il tema "Il Dialogo fra poesia e scienza". Conversazioni attorno ai temi della tecnica, della cultura e dell'innovazione. Oggi, Anna Laura Valerio Magrelli, Pierpaolo Polidoro e Italia Bini.

Dopo, appuntamento per venerdì 21, alle 20,30 al Teatro San Marco con "Dante", un evento di collaborazione con Piedimonte e "Francia/Italia" con Claudio Galassi, Gian Marco Viliani e il 2016 Civico Museo Sartorio. Tra giovedì 24 e venerdì 25, alle 20,30 al Salone degli Incanti con Alessandra Bolognini, Luigi Nacci, Christian Sacco, Silvio Sakagami e Italia Bini.

Sabato 22 alle 16 al Centro Contrasto, Oggi Maurizio Calvesi, Guido Calchi Novati, Luciana Ligierro, Vito Marcano, Meo d'Onofrio e Andrea Bolognini.

Tutti gli eventi sono gratuiti (fino esaurimento posti).



## LA BUCHMESSE

### Arriva dall'Italia il caso letterario al Salone del libro di Francoforte

Attesissimo il romanzo di Paolo Cognetti "Le otto montagne" (Einaudi)

**DI FEDERICA MANZON**  
Una leggendaria lettura di prosa, un romanzo atteso. Quali sono i motivi di cui sentiamo parlare e i nuovi generi che interpretano le "librerie"? Cosa si inventano gli editori per competere con il app dell'iPhone o con l'ultima serie di beneficenza? Come un romanzo da tenere di occhio per il prossimo premio Nobel?

Una settimana le mani degli editori sono invase di centinaia di manoscritti inediti, ognuna potenzialmente "il libro della fiaba", un'idea di un libro che si legge giorno e notte con il ansia di riuscire a tirarlo giù, di non arrivare in tempo, di dover pagare troppe una scelta sbagliata.



Lo scrittore Paolo Cognetti, in alto, con il romanzo "Le otto montagne".

**UN ALTRO "DIVERTENTE"**  
Sarà annunciato il primo volume di una nuova trilogia di Veronica Roth, in attesa del misterioso inedito Cormac McCarthy.

riso memorie ed è già un caso. Allora da tutti i lati che hanno avuto in le mani le precedenti parolacce di Francoforte, con 250 milioni di presenze e le regioni Piemonte e Lazio a supportare la presenza di alcune case più piccole, la sorpresa arriva proprio dal nostro paese. È italiano il libro più conosciuto del momento. Un autore giovane, classe 1978, venuto da un agenzia di marketing e con il nome di Paolo Cognetti ha conquistato il successo con il suo romanzo "Le otto montagne", in libreria l'8 novembre per Einaudi, è un romanzo

memorie ed è già un caso. Allora da tutti i lati che hanno avuto in le mani le precedenti parolacce di Francoforte, con 250 milioni di presenze e le regioni Piemonte e Lazio a supportare la presenza di alcune case più piccole, la sorpresa arriva proprio dal nostro paese. È italiano il libro più conosciuto del momento. Un autore giovane, classe 1978, venuto da un agenzia di marketing e con il nome di Paolo Cognetti ha conquistato il successo con il suo romanzo "Le otto montagne", in libreria l'8 novembre per Einaudi, è un romanzo

memorie ed è già un caso. Allora da tutti i lati che hanno avuto in le mani le precedenti parolacce di Francoforte, con 250 milioni di presenze e le regioni Piemonte e Lazio a supportare la presenza di alcune case più piccole, la sorpresa arriva proprio dal nostro paese. È italiano il libro più conosciuto del momento. Un autore giovane, classe 1978, venuto da un agenzia di marketing e con il nome di Paolo Cognetti ha conquistato il successo con il suo romanzo "Le otto montagne", in libreria l'8 novembre per Einaudi, è un romanzo

### IL DOCENTE TRIESTINO

E Andrea Segrè punta il dito contro lo spreco esagerato del cibo

di "Cibo" ai tempi dell'Expo parlerà a Francoforte l'agroecologista Andrea Segrè, protagonista giovedì 20 ottobre alla Fiera del Libro 2016, nell'ambito del cartellone promosso dall'Istituto Italiano di Cultura di Colonia con la Camera di Commercio Italiana per la Germania.

Ricordare i numeri che tutti conosciamo è quasi superfluo: il mantra del paradosso alimentare recita che un terzo della produzione mondiale di cibo destinato al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera. Parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile, che sistematicamente trasformiamo in rifiuto. Laddove sulla terra 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Presentare un libro intitolato al "Cibo" nei giorni del World Food Day pone molte questioni, all'autore innanzitutto. Come declinare un glossario del cibo ai tempi di Expo, o subito dopo, avendo la prospettiva di "Nutrire il pianeta Q" e sapendo che in Africa quasi sette milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione?

memorie ed è già un caso. Allora da tutti i lati che hanno avuto in le mani le precedenti parolacce di Francoforte, con 250 milioni di presenze e le regioni Piemonte e Lazio a supportare la presenza di alcune case più piccole, la sorpresa arriva proprio dal nostro paese. È italiano il libro più conosciuto del momento. Un autore giovane, classe 1978, venuto da un agenzia di marketing e con il nome di Paolo Cognetti ha conquistato il successo con il suo romanzo "Le otto montagne", in libreria l'8 novembre per Einaudi, è un romanzo

memorie ed è già un caso. Allora da tutti i lati che hanno avuto in le mani le precedenti parolacce di Francoforte, con 250 milioni di presenze e le regioni Piemonte e Lazio a supportare la presenza di alcune case più piccole, la sorpresa arriva proprio dal nostro paese. È italiano il libro più conosciuto del momento. Un autore giovane, classe 1978, venuto da un agenzia di marketing e con il nome di Paolo Cognetti ha conquistato il successo con il suo romanzo "Le otto montagne", in libreria l'8 novembre per Einaudi, è un romanzo

### IL DOCENTE TRIESTINO

E Andrea Segrè punta il dito contro lo spreco esagerato del cibo

Di "Cibo" ai tempi dell'Expo parlerà a Francoforte l'agroecologista Andrea Segrè, protagonista giovedì 20 ottobre alla Fiera del Libro 2016, nell'ambito del cartellone promosso dall'Istituto Italiano di Cultura di Colonia con la Camera di Commercio Italiana per la Germania.

"Cibo" è il titolo dell'ultimo saggio di Andrea Segrè, edito il Mulino: la presentazione di metà ottobre non poteva non richiamarsi al World Food Day e del nostro tempo: "Il cibo al tempo degli sprechi. La lezione di Olindo Guerrini e Pellegrino Artusi, cent'anni dopo" titola, infatti, l'intervento del fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero. Il docente triestino di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, che è presidente del Centro Agroalimentare di Bologna.

Ricordare i numeri che tutti conosciamo è quasi superfluo: il mantra del paradosso alimentare recita che un terzo della produzione mondiale di cibo destinato al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera. Parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile, che sistematicamente trasformiamo in rifiuto. Laddove sulla terra 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Presentare un libro intitolato al "Cibo" nei giorni del World Food Day pone molte questioni, all'autore innanzitutto. Come declinare un glossario del cibo ai tempi di Expo, o subito dopo, avendo la prospettiva di "Nutrire il pianeta Q" e sapendo che in Africa quasi sette milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione?

L'approccio culturale, insieme alla decisione gettare via qualcosa che è ancora buono, e che qualcuno potrebbe dunque mangiare. Una questione di educazione e responsabilità. Il cibo ha bisogno di sobrietà ed equità: basta poco, anzi basta il giusto.

«Domenica 16 ottobre, World Food Day: ancora una giornata mondiale per celebrare il cibo - spiega Segrè -. E ancora una volta lo faremo fra scarsità e sovrabbondanza, fra malnutrizione e spreco.



**ALLEGRIA** Palloncini e la sagoma dell'Africa realizzata con piatti vuoti

## CEFA E LAST MINUT MARKET

### Un campo di grano in piazza contro la fame nel mondo

UN GRANDE campo di grano è nato in piazza Maggiore, ma con i palloncini al posto delle spighe, per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. L'idea di Cefa onlus 'In the Name of Africa' ha per il quinto anno cercato di sensibilizzare la città sul tema della fame nel mondo e dello spreco alimentare, al fianco della campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market. Al centro dell'evento, l'opera di pixel art in piazza:

10mila piatti vuoti che hanno svelato la scritta 'spreco zero' e la sagoma dell'Africa. A fine mattinata anche l'ex ministro Cecilia Kyenge si è fermata per un saluto, mentre nel pomeriggio i palloncini sono stati liberati in cielo. «Devolveremo il denaro a un caseificio in Mozambico - spiega Paolo Chesani, direttore di Cefa -. Nel mondo oggi sono 800 milioni le persone affamate, tra cui molti piccoli agricoltori o allevatori. Il

caseificio raccoglierà latte e lo donerà alle scuole». «È assurdo che nel mondo, dove il cibo sprecato potrebbe nutrire due miliardi di persone, milioni muoiano di fame - ribatte Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market -. Dobbiamo evitare e prevenire lo spreco. La nostra campagna mira allo 'Spreco Zero'. Impossibile? Forse, ma tenteremo».

**f. o.**

**LA RASSEGNA**  
A Trieste il poeta Valerio Magrelli per parlare Ad alta voce



Il poeta Valerio Magrelli

Un poeta, Valerio Magrelli, al posto di un goffo e delirante parlo. Stefano Benni. Al via voce, la manifestazione culturale legata alla lettura, giunge alla sua edizione per essere dal suo centro tradizionale e spostata a Trieste: dal 20 al 25 ottobre prossimo. Il tema del "Corridoio Intero" non solo come spazio geografico, ma come linea di demarcazione e contatto fra persone, idee, discipline e linguaggi, sarà affrontato da esponenti della scena culturale italiana in luoghi fisici e in luoghi simbolici della città. Tra le parole che hanno guidato il relazione tematico il "colore" bene declinato e il "prospettivo" perché di essere accessibile e nell'ordine, di essere sociale e "spagnuolo", prima ipotesi per superare dicotomie e ineluttabilità, per scoprire le scansioni e il dialogo, senza averne paura.

La rassegna partirà giovedì 20 alle 17.30 al Salone degli Incanti con Marina Calchi Novati e Massimo Mucchetti. Il 21 ottobre, con Marina Calchi Novati, Enzo D'Amico, Ivo Diamanti, Elio Miccio e Adriano Panini che, presentati da Gianrico Rusconi Gaspari, sostituiranno la rassegna con "Bambini a parlare". Il 22 ottobre, con Marina Calchi Novati, Enzo D'Amico, Ivo Diamanti, Elio Miccio e Adriano Panini che, presentati da Gianrico Rusconi Gaspari, sostituiranno la rassegna con "Bambini a parlare".

Un poeta, Valerio Magrelli, al posto di un goffo e delirante parlo. Stefano Benni. Al via voce, la manifestazione culturale legata alla lettura, giunge alla sua edizione per essere dal suo centro tradizionale e spostata a Trieste: dal 20 al 25 ottobre prossimo. Il tema del "Corridoio Intero" non solo come spazio geografico, ma come linea di demarcazione e contatto fra persone, idee, discipline e linguaggi, sarà affrontato da esponenti della scena culturale italiana in luoghi fisici e in luoghi simbolici della città. Tra le parole che hanno guidato il relazione tematico il "colore" bene declinato e il "prospettivo" perché di essere accessibile e nell'ordine, di essere sociale e "spagnuolo", prima ipotesi per superare dicotomie e ineluttabilità, per scoprire le scansioni e il dialogo, senza averne paura.



## LA BUCHMESSE

### Arriva dall'Italia il caso letterario al Salone del libro di Francoforte

Attesissimo il romanzo di Paolo Cognetti "Le otto montagne" (Einaudi)

**DI FEDERICA MANZONI**  
Una settimana nei mesi degli editori sono intese da centinaia di manoscritti inediti, ognuna potenzialmente il libro della fiaba, "infinite tracce di carta" sono state consumate per leggere giorni e notte con l'ansia di riuscire a trovare il giusto, di dover pagare troppe una scelta sbagliata.

Una settimana nei mesi degli editori sono intese da centinaia di manoscritti inediti, ognuna potenzialmente il libro della fiaba, "infinite tracce di carta" sono state consumate per leggere giorni e notte con l'ansia di riuscire a trovare il giusto, di dover pagare troppe una scelta sbagliata.

**UN ALTRO "DIVERGENTE"**  
Sarà annunciato il primo volume di una nuova trilogia di Veronica Roth, in attesa del misterico Inedico Cornin McCarthy

Un altro "divergente" sarà annunciato il primo volume di una nuova trilogia di Veronica Roth, in attesa del misterico Inedico Cornin McCarthy

### IL DOCENTE TRIESTINO

E Andrea Segrè punta il dito contro lo spreco esagerato del cibo

«Cibo» ai tempi dell'Expo parlerà a Francoforte l'agroecologo Andrea Segrè, protagonista giovedì 20 ottobre alla Fiera del Libro 2016, nell'ambito del cartellone promosso dall'Istituto Italiano di Cultura di Colonia con la Camera di Commercio Italiana per la Germania.

«Cibo» ai tempi dell'Expo parlerà a Francoforte l'agroecologo Andrea Segrè, protagonista giovedì 20 ottobre alla Fiera del Libro 2016, nell'ambito del cartellone promosso dall'Istituto Italiano di Cultura di Colonia con la Camera di Commercio Italiana per la Germania.

### IL DOCENTE

## E Andrea Segrè punta il dito contro lo spreco esagerato del cibo

**Di "Cibo" ai tempi dell'Expo parlerà a Francoforte l'agroecologo Andrea Segrè, protagonista giovedì 20 ottobre alla Fiera del Libro 2016, nell'ambito del cartellone promosso dall'Istituto Italiano di Cultura di Colonia con la Camera di Commercio Italiana per la Germania.**

"Cibo" è il titolo dell'ultimo saggio di Andrea Segrè, edito il Mulino: la presentazione di metà ottobre non poteva non richiamarsi al World Food Day e del nostro tempo: "Il cibo al tempo degli sprechi. La lezione di Olindo Guerrini e Pellegrino Artusi, cent'anni dopo" titola, infatti, l'intervento del fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero. Il docente triestino di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, che è presidente del Centro Agroalimentare di Bologna.

«Domenica 16 ottobre, World Food Day: ancora una giornata mondiale per celebrare il cibo - spiega Segrè -. E ancora una volta lo faremo fra scarsità e sovrabbondanza, fra malnutrizione e spreco.

**Ricordare i numeri che tutti conosciamo è quasi superfluo: il mantra del paradosso alimentare recita che un terzo della produzione mondiale di cibo destinato al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera. Parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile, che sistematicamente trasformiamo in rifiuto. Laddove sulla terra 795 milioni di persone non hanno abbastanza cibo. Presentare un libro intitolato al "Cibo" nei giorni del World Food Day pone molte questioni, all'autore innanzitutto. Come declinare un glossario del cibo ai tempi di Expo, o subito dopo, avendo la prospettiva di "Nutrire il pianeta Q" e sapendo che in Africa quasi sette milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, 1 su 3 a causa della malnutrizione? L'approccio culturale, insieme alla decisione politica, può fare la differenza. Sprecare significa gettare via qualcosa che è ancora buono, e che qualcuno potrebbe dunque mangiare. Una questione di educazione e responsabilità. Il cibo ha bisogno di sobrietà ed equità: basta poco, anzi basta il giusto».**

## SEGUE DALLA PRIMA PAGINA/ CARLO BRIDI

### LA RIFLESSIONE CHE S'IMPONE SUI CONSUMI

Il tema indicato quest'anno dalla Fao, l'organizzazione mondiale per l'alimentazione, entra nel cuore di uno dei problemi di maggiore attualità del momento: il cambiamento climatico, con il tema: "Il clima sta cambiando. Il cibo e l'agricoltura anche". Uno dei maggiori problemi legati a questo fenomeno è quello della sicurezza alimentare. "Sono i ceti più poveri della Terra: contadini e pescatori, afferma la Fao, quelli maggiormente colpiti dall'aumento della temperatura sul pianeta".

Un dato recente della Nasa ci informa che sulla Terra non è mai stato così caldo dal 1880, ossia da quando si è iniziato a misurare la temperatura. Secondo Coldiretti a «preoccupare è anche il repentino capovolgere del tempo, si assiste infatti a ripetuti eventi estremi: il rapido passaggio da siccità alle alluvioni, precipitazioni brevi ed intense, grandinate sempre più violente che negli ultimi 10 anni hanno provocato danni per 14 miliardi di euro». Tutto ciò, mentre la popolazione mondiale è in costante crescita. Per soddisfare il fabbisogno di tutti, è necessario secondo la Fao, che la produzione aumenti di circa il 60% entro il 2050, ebbene, i cambiamenti climatici stanno mettendo a rischio questa ipotesi ed anche il dramma della fame non potrà essere aggredito a dovere nel futuro, pur prendendo atto che la situazione è migliorata nell'ultimo periodo, ma è ancora drammatica, 795 milioni di persone nel mondo - con un aumento esponenziale da noi - che soffrono la fame.

L'Africa Subsahariana è la regione con la più alta incidenza degli affamati: una persona su 4 soffre la fame. Il dramma maggiore riguarda i bambini, secondo i dati del WFP (Programma alimentare mondiale). Nei Paesi impoveriti un bambino su sei è sottopeso, uno su tre soffre di deficit di sviluppo. Di fronte a questa realtà non c'è da meravigliarsi se la gente scappa mettendo a rischio la propria vita. Questo, mentre in Trentino il 22,9% dei bambini è in sovrappeso o ha problemi di obesità, 223 milioni sono i ragazzi in età scolare obesi nel mondo. Se ampliamo il discorso alla generalità della popolazione troviamo dati ancora più scandalosi, mentre circa 2 miliardi di persone sono in sovrappeso o obese, in Italia il 20% è obeso, il doppio di 30 anni fa con un costo per la sanità pubblica di 2.5 miliardi l'anno.

Tutto questo è frutto anche di una ingiusta ripartizione delle risorse che definire scandalosa è un eufemismo. Secondo il rapporto OXFAM 2016, l'1% della popolazione del pianeta possiede una ricchezza pari al rimanente 99%, in questi anni di crisi la forbice fra ricchi e poveri si è ulteriormente allargata.

Un terzo del cibo prodotto nel mondo viene perso o sprecato, afferma la Fao, questo equivale a circa 1.3 miliardi di ton. all'anno e il metano emesso dal cibo marcio è 25 volte più potente del biossido di carbonio. In Italia il 50% degli sprechi avviene in casa, ricorda Andrea Segrè fondatore di Last minute market, che ricorda come "ridurre gli scarti è un dovere morale, economico e ambientale, ma la parola d'ordine deve essere prevenzione quindi educazione alimentare nelle scuole". E qui emerge il problema del rapporto sprechi - am-

biente, con due aspetti ambedue importanti: quello appena citato e il fatto che per produrre questo cibo sono stati necessari 1.226 milioni di metri cubi d'acqua, denuncia il Centro Studi della Waste Watcher. Ogni famiglia ha una perdita di circa 1600 euro l'anno che rappresentano il 27% della spesa in prodotti alimentari, se aggiungiamo anche le emissioni di gas inquinanti e lo spreco delle famiglie il valore economico di questo spreco raggiunge circa 15 miliardi di euro l'anno, denuncia in "Il libro nero dello spreco in Italia" Segrè. Un pressante invito a riflettere "sui nostri comportamenti irresponsabili ed egoistici" nei confronti dell'ambiente ci viene rivolto da Papa Francesco nel recente messaggio per la giornata mondiale sull'ambiente. Il Papa indica come "Opera di misericordia corporale dei semplici gesti quotidiani nei quali spezziamo la logica della violenza, dello sfruttamento, dell'egoismo per costruire un mondo migliore".

Il rapporto cibo-salute è l'ultimo aspetto che vorremmo accennare, servono modelli che portino a un consumo più equo e rispettoso delle risorse ambientali e umane, il sistema va profondamente cambiato, il cibo non è una merce ma un diritto essenziale per la vita delle persone, afferma la Carta di Milano. In questa direzione opera da anni anche Assfron, associazione di volontariato impegnata sul fronte della scuola, in collaborazione con il Dipartimento della Conoscenza della Pat e dell'Apss in questo anno scolastico grazie all'aiuto di due medici pediatri sta portando nelle scuole un forte messaggio sull'importanza di una corretta alimentazione per creare le premesse di una buona salute.

**Carlo Bridi**

### Cibo, ogni anno in Italia sprechiamo 12 miliardi di euro di spesa

Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, a Milano per l'evento "In the name of Africa"



GUARDA ANCHE



Ecco come tutto quello che sprechiamo potrebbe nutrire il mondo

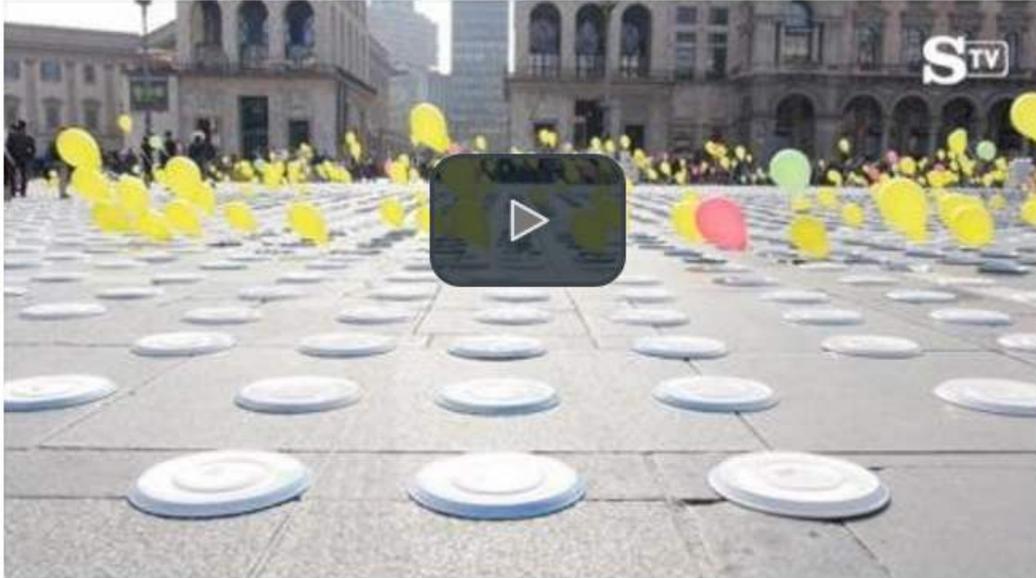


ILARIA LIBERATORE  
MILANO

08/10/2016

Ogni anno, in Italia, il valore dello spreco alimentare è di «12 miliardi di euro che, se sommiamo tutti gli altri anelli della filiera agroalimentare, arrivano a 15 miliardi, quasi un punto di Pil. Considerando tutta la filiera campo-tavola, nei nostri piatti lo spreco rappresenta la metà di quello che produciamo. A questo valore economico bisogna aggiungere il costo di smaltire rifiuti, e risorse naturali utilizzate per produrre cibo». A dare i numeri è l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, citando i nuovi dati del report Waste Watcher e Fusions (Last Minute Market / Swg / Unlbo). L'occasione per incontrarlo è l'happening "In the name of Africa", copromosso da Cefa Onlus e dalla campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market, che ha riempito Piazza Duomo con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, e palloncini gialli, in attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione (domenica 16 ottobre, giornata in cui ad essere "invasa" sarà Piazza Maggiore a Bologna), per sensibilizzare sul tema del recupero degli sprechi alimentari e della fame, in particolare in Mozambico.

## Ecco come tutto quello che sprechiamo potrebbe nutrire il mondo



sahariana, dove ad essere sottoalimentata è una persona su 4. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave.

Cosa possiamo fare, nel nostro piccolo, per ridurre gli sprechi? Segrè consiglia di «riprendere i consigli delle nonne: fare la lista della spesa, imparare ad usare il frigorifero, riutilizzare ciò che non mangiamo, in modo che, oltre a dimagrire un po' noi, dimagrisca anche il secchio della spazzatura». In questo la Lombardia risulta particolarmente virtuosa: secondo il report, sei lombardi su 10 predispongono sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti (il 59%, a fronte del dato nazionale del 50%), il 62% dichiara di non gettare 'quasi mai' il cibo ancora buono (il dato nazionale è del 50%) e il 9% di farlo una o due volte alla settimana (in linea con il resto d'Italia). Sulle cause dello spreco alimentare, il 52% dei lombardi dichiara di aver acquistato troppo cibo (contro il 48% dato nazionale) e il 25% di non averlo conservato adeguatamente.

Durante tutta la giornata "In the name of Africa" ogni spettatore può riempire un piatto vuoto con spighe e palloncini gialli fino a comporre il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, simbolo della vittoria sulla fame. Per farlo dovrà dare un contributo di 7 euro, il cui ricavato sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in Mozambico.



Alcuni diritti riservati.

## In Italia 16 miliardi di cibo vengono sprecati ogni anno

*Solo nelle nostre case 12 i miliardi di alimenti commestibili che finiscono nella spazzatura. Ma i privati non se ne rendono conto: convinti che il vero colpevole sia la grande distribuzione. Ecco i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watchers, legato all'Università di Bologna, che fotografa la situazione.*

di CATERINA PASOLINI



Ogni anno buttiamo via quasi 16 miliardi di cibo commestibile, praticamente l'uno per cento del prodotto interno lordo. Spreco, finito nel cestino della spazzatura lungo la filiera che dal campo alle nostre case. I maggiori colpevoli? Siamo noi, privati cittadini che gettiamo verdura, pane, carne andata a male con una media di 600 grammi al giorno per aver calcolato male la spesa o comprato in dosi eccessive, cucinato troppo o perché incapaci di riutilizzare gli avanzi. Se l'anno scorso quotidianamente nella spazzatura finivano 50 grammi in più di cibo, per un totale di 8,4 miliardi di euri, quest'anno la situazione è lievemente migliorata: sono scesi a 8 miliardi gli alimenti commestibili.

Qui però si parla di percezione, i dati sono frutto di questionari perché non ci sono metodi ufficiali di calcolo, tanto che lo spreco domestico reale dagli esperti è valutato sui 12 miliardi, poco di un miliardo quello che avviene sul campo, un miliardo 160 nell'industria, quasi un miliardo e mezzo nella grande distribuzione. Eppure nonostante nelle nostre abitazioni avvenga lo scempio maggiore di cibo commestibile, nessuno in Italia ha l'esatta percezione del fenomeno. Quattro famiglie su cinque sono convinte che a "bruciare" alimentari ancora buoni da mangiare sia soprattutto la grande distribuzione, non il comportamento individuale.

**Il world food day.** A fotografare il rapporto degli italiani col cibo, oggi è il world food day, sono i dati 2016 dell'Osservatorio nazionale di Waste Watcher, spin off dell'Università di Bologna che da anni si occupa di combattere questo fenomeno con indagini e proposte, fino ad arrivare quest'anno all'approvazione della legge che favorisce, tra premi e bonus fiscali, le aziende che invece di gettare cibi in scadenza, confezioni ammaccate ma di alimenti buoni da mangiare, li danno in solidarietà. Cibo che, tra l'altro, va ad aiutare il Banco Alimentare che riversa gli alimenti ad oltre ottomila associazioni sparse per l'Italia. E qualche segnale positivo viene anche dalle interviste elaborate da Waste Watchers.

**Perché e quali sono le zone dove si butta più cibo.** Guardando le tabelle che raccontano il rapporto con i prodotti alimentari che compriamo emerge che i motivi per cui troppe verdure, pane o confezioni aperte finiscono nella pattumiera, secondo gli italiani, è dovuto al fatto che: il 48% acquista troppo, il 25% non sa conservare, il 9% viene sedotto da troppe offerte, l'8 per cento cucina troppo, il 6 per cento lo imputa al fatto che i cibi venduti sono troppo vecchi. Il risultato è che il 2 per cento butta nella pattumiera cibo quasi ogni giorno cibi che si potrebbero usare, il 4% lo fa 3,4 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. Se poi si divide la questione per aree, si spreca cibo più al sud che al centro, i più "bravi", almeno stando alle dichiarazioni, vivono al nord.

**Le verdure nella hit parade degli sprechi.** A venir gettate sono soprattutto confezioni già aperte nel 68% dei casi. Come alimenti la frutta cade nel cestino (31%), seguita dall'insalata (29%), verdure (19) e pane (17 %). Agli ultimi posti come alimenti buttati via la carne cruda e cotta per un totale de 13 %. E vediamo quali sono i motivi per cui nelle nostre case si butta via cibo: gli italiani tirano in ballo nel 41 % dei casi la muffa, nel 34 % il fatto che le verdura e la frutta spesso conservate in frigo quando vengono portate a casa vanno subito a male, il 25 parla di un cattivo sapore, il 22 il fatto che il prodotto è scaduto, il 13 che ha calcolato male le cose che gli servono, l'11 perché ha cucinato troppo cibo, l'8 % le confezioni troppo grandi. L'otto per cento ammette troppi acquisti perché teme di non aver cibo a casa a sufficienza e il 5 di aver sbagliato scelta acquistando alimenti che non gli sono piaciuti mentre il 4, a differenza delle nostre nonne, non ama riciclare gli avanzi.

**Cosa cambia e migliora.** Nel comportamento qualcosa però sta cambiando: da 650 grammi quotidiani quest'anno siamo scesi a 600 per famiglia, per un valore di circa 7 euro. Sette famiglie su dieci hanno imparato a fare sempre la lista della spesa, cosa che consente di programmare gli acquisti e limitare i danni da troppo cibo rispetto alle esigenze, e sempre più spesso insegnano ai figli a non sprecare. Sarà poi dovuto alla crisi, ma ormai il cibo appena scaduto nell'80 per cento dei casi viene controllato che non sia andato a male e riutilizzato. Un dato in netta crescita

**I diari della pattumiera.** "C'è maggior attenzione e la vogliamo tramandare ai nostri figli. Insegnare a non sprecare cibo è un atteggiamento che è passato a coinvolgere dal 62% al 67% degli italiani. Ma ci si dimentica ancora che la pattumiera casalinga è un serbatoio enorme di spreco: è passata dal 15 % del 2015 al 24% del 2016, ma solo un italiano su 5 lo riconosce. Uno dei problemi da risolvere è che la nuova legge non prevede strumenti precisi di monitoraggio scientifico dello spreco. Per questo a fine ottobre partirà in mille famiglie l'iniziativa dei diari, dove attraverso dettagliate descrizioni da parte di nuclei sparsi sul territorio con valenza statistica si cercherà di avere un monitoraggio scientifico elaborato con l'università di Bologna". Così Andrea Segrè, fondatore di Last Minute market e presidente del comitato per il programma di prevenzione rifiuti e sprechi del ministero dell' Ambiente.

# CORRIERE DELLA SERA

## / NUTRIZIONE

DOMENICA 16 OTTOBRE GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

### Cibo, ne sprechiamo ancora troppo (ma mangiamo prodotti scaduti)

In Italia gli alimenti buttati nella spazzatura valgono più di 15 miliardi di euro all'anno. Quattro su dieci non si preoccupano del limite di tempo indicato sulle confezioni

di Laura Cuppini



Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare? In occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione della Fao (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), domenica 16 ottobre, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last minute market (società spin-off dell'Università di Bologna) e

Swg che hanno analizzato i dati sulle perdite di cibo nella filiera, sommandoli allo spreco alimentare domestico, una vera “voragine” che in Italia vale 8 miliardi di euro all’anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente però lo spreco di cibo costa di più agli italiani: innanzitutto perché quello domestico dichiarato nei sondaggi è percepito, mentre quello reale - secondo i primi test dei “Diari di famiglia” Waste Watcher - vale almeno 12 miliardi di euro. A questa cifra vanno poi sommate le perdite nella produzione e nella distribuzione: si arriva così a 15 miliardi e 615 milioni di euro di spreco alimentare annuo in Italia.

### **Mense scolastiche**

L’Osservatorio Waste Watcher e l’Università di Bologna sono anche responsabili del progetto “Reduce”, promosso dal Ministero dell’Ambiente: da novembre centinaia di famiglie di tutta Italia anoteranno per una settimana quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per “certificare” lo spreco prodotto. È già in corso poi una ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). «Questo perché i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi - spiega il professor Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce -. A dimostrazione dell’importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare». La buona notizia è che sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è unla priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015).

### **Tredici miliardi di tonnellate**

Lo conferma Coldiretti (con Osservatorio Ixè), che ha indagato le abitudini degli italiani in merito al cibo buttato nella spazzatura. Nel 2016 il 33% ha diminuito gli sprechi alimentari, il 31% li ha mantenuti costanti, il 25% li ha annullati e solo il 7% dichiara di averli aumentati. È quanto emerge dal report «Cambiamenti delle abitudini alimentari degli italiani». Tra chi ha tagliato gli sprechi, il 60 per cento fa la spesa in modo più oculato, il 60 per cento utilizza gli avanzi nel pasto successivo, il 40 riduce le quantità acquistate, il 48 per cento guarda con più attenzione la data di scadenza e il 15 per cento dona in beneficenza. Nel 2015 - sottolinea Coldiretti - ogni italiano ha buttato nel bidone della spazzatura ben 76 chili di prodotti alimentari. Il contenimento degli sprechi è tra gli obiettivi della Giornata dell’alimentazione: secondo la Fao nel mondo oltre un terzo del cibo viene perso o sprecato, per un totale di circa 1,3 miliardi di tonnellate l’anno.

## **Alimenti oltre il termine di scadenza**

All'estremo opposto, tante persone mettono nel piatto prodotti scaduti. Sempre secondo l'indagine Coldiretti/Ixè, lo fanno quattro italiani su dieci (44%): il 32% mangia cibo scaduto da una settimana, l'8% da non più di un mese e il 4% anche da più tempo. La dicitura "da consumarsi entro" è la data entro cui il prodotto deve essere consumato e anche il termine oltre il quale un alimento non può più essere posto in commercio. Vale indicativamente per tutti i prodotti con una durabilità non superiore a 30 giorni. Tale data di consumo - precisa la Coldiretti - non deve essere superata, altrimenti ci si può esporre a rischi importanti per la salute. Discorso diverso per la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro», che indica la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le proprietà organolettiche o nutrizionali in adeguate condizioni di conservazione, senza con questo comportare rischi per la salute in caso di superamento (seppur limitato) della stessa.

## **I virtuosi della dieta «verde»**

Infine, sempre in occasione della Giornata dell'alimentazione, anche l'Eurostat ha diffuso un dato relativo alle abitudini a tavola degli italiani. Ebbene, il nostro Paese, all'interno dell'Unione Europea, è uno di quelli in cui si mangia più frutta e verdura. Più di un terzo degli europei sopra i 15 anni (34,4%), infatti, non mangia nemmeno un vegetale al giorno. In Italia a evitare gli alimenti verdi è il 23% della popolazione; ci precedono Belgio (16,1%), Portogallo (20,7%) e Regno Unito (21,3%). All'opposto si trovano Romania (65,1%) e Bulgaria (58,6%), dove più della metà della popolazione non consuma frutta e verdura. Se invece si considerano i Paesi in cui si consumano almeno 5 porzioni al giorno di vegetali, l'Italia è solo tredicesima (11,9%), contro una media Ue del 14,1%. I primi della classe sono Regno Unito (33,1%) e Danimarca (25,9%). In alcuni Paesi, come la Gran Bretagna, a determinare un consumo maggiore di tali alimenti è il livello di istruzione, con differenze significative sino a 16 punti percentuali tra i laureati e chi non ha titoli di studio. In Italia non c'è invece una differenza molto marcata (4,2%).

14 ottobre 2016 (modifica il 15 ottobre 2016 | 09:44)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# LA STAMPA

## TUTTOGREEN

### World Food Day 2016, ogni anno si sprecano 16 miliardi di euro di cibo

Solo nelle mense scolastiche si getta via tra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Il picco dello sgradimento è la verdura, che i bambini non sono abituati a mangiare a casa



FRANCO BRIZZO

15/10/2016

**Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare?** A ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg e del progetto Reduce (Università di Bologn / Ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico, la vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo. **Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.**

**Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani:** innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (1 miliardo e 430 milioni). **Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

**Spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi (Min. Ambiente)** che «i risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni. Ma le criticità sono ancora tante, e resistenti: cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Rispetto alla nuova legge va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei nostri Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg per misurare lo spreco reale e non solo quello percepito, attraverso annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con valenza statistica. E anche attraverso il 'waste sorting', ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro Paese, anche come esempio per altri Paesi europei».

Studiare le cause e i comportamenti familiari è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco è l'obiettivo dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg, così come del progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari. Il progetto, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare a cura dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari

attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana anoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per “certificare” lo spreco prodotto.

L’indagine, realizzata con l’Osservatorio Waste Watcher, partirà nel mese di novembre, mentre è già operativa **la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%):** «questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell’importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare». Ma intanto sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è questa la priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015).

**Sabato 15 ottobre, in Piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a “In the name of Africa”,** la grande iniziativa di pixel art promossa da **Cefa onlus** per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni. Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, si tratta di una persona su 9. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave: la loro sopravvivenza è ancora appesa a un filo, condizionata dall’accesso e disponibilità di cibo. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Per questo “In the name of Africa”, nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione “Spreco zero”. Appuntamento dalle 9: piazza Maggiore sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l’immagine dell’Africa. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame.

**In Piazza Maggiore 10 mila piatti contro lo spreco di cibo**



Piazza Maggiore «apparecchiata» con 10 mila piatti vuoti, bianchi e blu, poi voltati da schiere di volontari a formare la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. È successo a Bologna per la coreografia di pixel art urbana «In the name of Africa» promossa da CEFA onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Un appuntamento a ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, del 16 ottobre. Tra gli interventi, quelli del fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che ha commentato gli ultimi dati sullo spreco - 16 miliardi/anno in Italia con il cibo che buttiamo - e della europarlamentare Cecile Kyenge. Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, gli emiliano-romagnoli sono allineati alla percentuale nazionale sullo spreco alimentare domestico, circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato, ma risultano un po' meno virtuosi nell'abitudine della spesa.

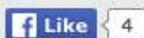


## Giornata Alimentazione: Renzi alla Fao, la lotta alla fame è Politica

No agli sprechi alimentari, l'Italia portabandiera del cambiamento. Settimana intensa



Foto Fabio Cimaglia / LaPresse



ROMA, 14 OTTOBRE – E' una settimana ricchissima di appuntamenti quella cominciata oggi a Roma in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione che sarà festeggiata con eventi e cerimonie domenica in oltre 150 paesi (elemento che la rende uno degli eventi maggiormente celebrati nel calendario delle Nazioni Unite).

Questa mattina il presidente del Consiglio Matteo Renzi è intervenuto all'apertura delle manifestazioni alla sede della Fao e il suo discorso ha spaziato dalla lotta allo spreco alimentare, alle disuguaglianze, alle politiche europee, alla ratifica dell'accordo di Parigi sul clima.



# OnuItalia.com

IL GIORNALE ITALIANO DELLE NAZIONI UNITE



Renzi e da Silva  
ANSA/ALESSANDRO DI MEO

"La lotta alla fame è la Politica: quella con la P maiuscola e l'Italia farà la sua parte ha esordito Renzi – combatterà la battaglia per vincere disuguaglianze troppo grandi tra i paesi, differenze ormai insostenibili. ...E' un piacere per il governo portare un contributo, è tempo di azione, di mettersi insieme per una battaglia di civiltà perchè la questione del cibo è politica e l'Italia si impegna per utilizzare gli eventi del 2017, dalla celebrazione dei Trattati di Roma a marzo al G7, fino alla presenza nel consiglio Onu, per fare di

questo argomento un tema di discussione, per fare da cassa di risonanza". Secondo Renzi il Vertice di Roma a marzo e il G7 non devono essere solo "appuntamento su contingenze geopolitiche ma essere un grande momento di respiro che affronti i temi di oggi. Essere italiani oggi significa cambiare l'odg di alcuni vertici internazionali.

"C'è un problema di qualità – sostiene il premier – a fronte di un miglioramento nella lotta alla povertà e fame perchè il progresso è positivo, sta andando nella giusta direzione (forse un po' troppo lentamente) ma dobbiamo garantire la qualità per tutti. La comunità internazionale deve gettare un fascio di luce su stridenti disuguaglianze".



## Le cifre dello spreco

Renzi ha affrontato anche il tema degli sprechi alimentari, che per la verità in Italia qualcuno comincia a denunciare con passione. Le cifre del fenomeno sono state rese note dall'Osservatorio Waste watcher di Last minute market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente), che per la campagna Spreco zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella

filiera, sommandoli allo spreco alimentare domestico. Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.

Ma in totale lo spreco di cibo costa il doppio, ogni anno, agli italiani: infatti lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che, secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste watcher, vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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). Su questo tema Renzi è stato chiaro: "Con la legge sullo spreco alimentare possiamo passare dalle 500 mila tonnellate di oggi ad 1 milione di tonnellate di cibo risparmiato nel 2017" e ha definito la nuova legge approvata dal parlamento italiano "un grande passo avanti".

Il premier ha sottolineato che "il bisogno di recuperare il rifiuto della cultura dello spreco, noi porteremo nei temi del 2017 l'idea che non si può accettare la cultura dello spreco in un mondo in cui si rischia di diventare numerini. La cultura dello spreco significa essere contro una cultura che vorrebbe considerare gli ultimi semplicemente dei rifiuti".



Campagna spreco zero



"C'è un tema di qualità del cibo – ha detto ancora il premier – ma la prima qualità deve essere quella delle relazioni umane: a fronte di un progresso che sta andando nella giusta direzione abbiamo un problema di riuscire a garantire la qualità per tutti. Non è pensabile che nel mondo in cui un ragazzino in un villaggio africano ha diritto alle stesse informazioni, via smartphone, di un ragazzino che vive nelle periferie dell'Occidente, non abbia lo stesso diritto all'alimentazione". Renzi ha ricordato le sue origini, legate alla cultura contadina. "Talvolta – ha sottolineato- i politici fanno a gara nel cercare quarti di nobiltà: il mio quarto di nobiltà è mio nonno che faceva il sensale nelle terre del Valdarno Fiorentino. La cultura contadina ha segnato la mia esperienza". Una cultura contraria a quella dello spreco: "Tornare alla terra – ha proseguito – non è un'espressione negativa, come è stato per 20 anni nel dibattito politico, c'è bisogno di tornare alla terra e ai valori che essa produce".



Graziano da Silva

Quanto all'accordo di Parigi Renzi ha detto: "Stiamo lavorando per ratificare l'accordo di Parigi prima di Marrakech o nei giorni immediatamente seguenti. E' un punto importante perché guai a pensare di essere arrivati dopo gli accordi di Parigi: Marrakech ci dice che dobbiamo fare di più, rimettersi in moto".

## Gli altri eventi

Diversi eventi a Roma avranno al centro i legami critici tra il cambiamento climatico del nostro pianeta, la sicurezza alimentare dell'umanità, e il futuro dello sviluppo sostenibile.

Del resto nel 'titolo' della Giornata il tema la fa da padrone: "Il clima sta cambiando. L'alimentazione e l'agricoltura anche" è quello di quest'anno.

Nel pomeriggio poi si riuniscono sindaci e alti funzionari provenienti da più di 45 città, tra cui Abidjan, Madrid, Città del Messico e Shanghai – per l'Italia Milano, Torino, Palermo e Udine – saranno presenti al Vertice dei Sindaci a Roma. Al centro della discussione i progressi compiuti nella realizzazione degli obiettivi del "Milan Urban Food Policy Pact". Lanciato nel 2015, il Patto invita le città a sviluppare sistemi alimentari più sostenibili ed equi, porre fine alla fame urbana, promuovere un'alimentazione sana, ridurre gli sprechi e conservare la biodiversità nel processo di adattamento al cambiamento climatico e di mitigazione dei suoi effetti (presenti il ministro Martina e il sindaco di Milano Giuseppe Sala).



# OnuItalia.com

IL GIORNALE ITALIANO DELLE NAZIONI UNITE

Lunedì 17 è infine prevista la Conferenza stampa di presentazione del Rapporto sullo Stato dell'alimentazione e dell'agricoltura 2016: il rapporto di quest'anno (SOFA 2016) fornisce la prova di come l'agricoltura – includendo colture, zootecnia, silvicoltura e pesca – possa contribuire a stabilizzare il clima globale, aumentando allo stesso tempo la produzione alimentare per sradicare la fame. L'agricoltura è responsabile fino a un quinto delle emissioni globali di gas a



Il ministro Martina e da Silva

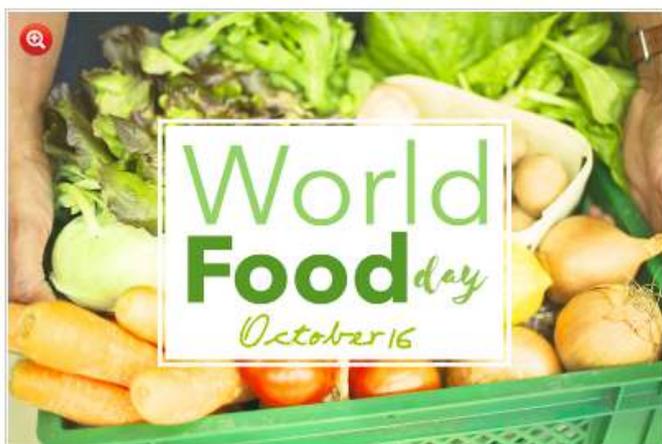
effetto serra, che fanno del settore una componente essenziale nello sforzo internazionale per affrontare il cambiamento climatico. Il rapporto documenta anche come i costi dell'inazione siano di gran lunga superiori al costo degli interventi necessari.

E sempre nella stessa giornata (e fino al 21 ottobre) si riunirà il Comitato sulla sicurezza alimentare mondiale (CFS) che è un'importante piattaforma a livello internazionale che include tutti i soggetti interessati a lavorare insieme per garantire la sicurezza alimentare e la nutrizione per tutti. Nella sessione del CFS di quest'anno verranno approvate una serie di raccomandazioni politiche in materia di sviluppo agricolo sostenibile, compresa la zootecnia e l'accesso dei piccoli proprietari ai mercati. Nel corso della settimana avranno luogo diverse tavole rotonde sulla catena di valore aggiunto, sull'esperienza di come utilizzare le linee guida del CFS sulla governance dei regimi di proprietà, sulla trasformazione urbano-rurale e sulla revisione e follow-up degli obiettivi di sviluppo sostenibile.

(@novellatop, 14 ottobre 2016)

# L'Espresso

## food&wine



### 16 ottobre, che sia una buona Giornata mondiale del cibo

Quest'anno il tema è il riscaldamento globale, che influisce - lo ha ricordato anche papa Francesco - in modo devastante su problemi già noti specie nelle aree del pianeta dove si soffre la fame. Ma molto possiamo fare nel privato di ogni giorno. E il ministro dell'Istruzione lancia un piano per le scuole

ARGOMENTI: ALIMENTAZIONE GIORNATA MONDIALE DEL CIBO WORLD FOOD DAY SPRECO  
ECOLOGIA SOSTENIBILITÀ

La **Giornata mondiale dell'Alimentazione** - che cade il 16 ottobre a ricordare il giorno di creazione della FAO - quest'anno punta l'attenzione sul **riscaldamento globale**.

Il **cambiamento climatico mette a rischio la sicurezza alimentare**, bruciando i raccolti con la desertificazione, sommergendoli con cataclismi naturali sempre più pesanti, divorandoli con malattie e parassiti sempre più aggressivi.

La Fao, l'agenzia dell'Onu per l'agricoltura e l'alimentazione, che promuove la Giornata, quest'anno sottolinea la necessità che l'agricoltura si adatti a questo cambiamento, provocato dai **gas climalteranti** (anidride carbonica e metano) **prodotti dalle attività umane**.

Serve un'agricoltura sostenibile, con varietà di piante più resistenti, pratiche agricole più efficienti, che producano di più e con meno acqua e fermino la deforestazione. E poi serve ridurre lo spreco alimentare: **un terzo del cibo prodotto finisce nella spazzatura** prima di arrivare in tavola, per inefficienze nella logistica e nel commercio.

Uno **spreco da 2.600 miliardi di dollari all'anno**, che potrebbe sfamare abbondantemente le 800 milioni di persone malnutrite al mondo. Ma l'agricoltura, oltre che vittima del riscaldamento globale, è anche corresponsabile. Il 20-25% delle emissioni di gas serra globali viene da questo settore, soprattutto dalla zootecnia (i due terzi). Agricoltura sostenibile vuol dire anche un'attività che riduce la sua produzione di gas climalteranti. Anche qui si ritorna allo spreco alimentare: i cibi buttati generano l'8% dei gas serra globali. Se fossero uno stato, sarebbero il terzo emettitore al mondo.

Ma l'attenzione al **benessere del pianeta deve iniziare nella quotidianità** della vita familiare. Preoccupanti i dati aggiornati dell'**Osservatorio Waste watcher** di Last minute market ed Swg, che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione), sommandoli allo spreco alimentare domestico, vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo.

#### ARGOMENTI CORRELATI

##### L'INIZIATIVA

Nudging, la 'spinta' a portarsi via gli avanzi

#### SULLO STESSO TEMA

Tutto



#### Oggi è il World Food Day, contro spreco, fame, malnutrizione

Si celebra oggi la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. 150 Paesi del mondo hanno deciso di dedicare un giorno alla riflessione sul cibo e i problemi legati a fame, malnutrizione, spreco alimentare. E nell'anniversario di fondazione della Fao, nasce la International Food Waste Coalition

"Dal buono pasto al pasto buono"

# L'Espresso

Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura **lo spreco domestico degli italiani vale complessivamente 8 miliardi di euro** all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.

Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa un miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa un miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia. Spiega il fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti-sprechi (ministero Ambiente) che "i risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori".

E per sensibilizzare i giovanissimi il **ministro dell'Istruzione**, Università e Ricerca, Stefania Giannini, ha annunciato lo **stanziamento di 1,5 milioni di euro per un Piano nazionale per l'educazione alimentare, la salute e i corretti stili di vita**. E le scuole sono protagoniste nelle celebrazioni del World food day. Il Ministero annuncia infatti di aver invitato gli istituti scolastici "a trattare i temi legati alla ricorrenza nella Giornata di oggi". Quest'anno la Giornata è dedicata al tema "Il clima sta cambiando. Il cibo e l'agricoltura anche" e per l'occasione è stata aperta anche una pagina dedicata con materiali che restano a disposizione delle scuole. "L'educazione alla salute, alimentare e ai corretti stili di vita sono fra i temi che la Buona Scuola mette al centro dell'ampliamento dell'offerta formativa" sottolinea il ministro Stefania Giannini. "Anche per questo - annuncia - abbiamo deciso di stanziare 1,5 milioni. Giannini chiede alle scuole "un coinvolgimento attivo" su questi temi. "Raccoglieremo - continua il ministro - le migliori progettualità, portando avanti il lavoro cominciato durante l'Expo 2015. La

(16 ottobre 2016)

## 16 ottobre, che sia una buona Giornata mondiale del cibo

**cultura per la qualità del cibo è parte della nostra identità** e della nostra storia. Dobbiamo trasmetterla alle nuove generazioni per tenere alta una tradizione produttiva su cui abbiamo fondato la nostra crescita e la nostra eccellenza in tutto il mondo".

Intanto il Papa ricorda le vittime della malnutrizione legata a cambiamenti climatici e politiche agricole disinvolve. "I **migranti climatici sono sempre più numerosi** e vanno ad ingrossare le file di quella **carovana degli ultimi, degli esclusi**, di coloro a cui è negato anche di avere un ruolo nella grande famiglia umana. Un ruolo - chiarisce Francesco - che non può essere concesso da uno Stato o da uno status, ma che appartiene ad ogni essere umano in quanto persona, con la sua dignità e i suoi diritti".

"**Impressionarsi e commuoversi davanti a chi chiede il pane quotidiano, non è più sufficiente** - il monito del Papa - Sono necessarie scelte e azioni. Molte volte, anche come Chiesa cattolica, abbiamo ricordato che i livelli di produzione mondiale permettono di assicurare alimenti per tutti, purché ci sia un'equa distribuzione. Ma possiamo ancora continuare su questa linea, se poi le logiche di mercato seguono altre strade **giungendo a fare dei prodotti agricoli una merce qualsiasi**, ad usare sempre più il cibo per scopi non alimentari o a distruggere alimenti per il solo fatto che sono in eccesso rispetto al profitto e non ai bisogni?".

(16 ottobre 2016)

- Il vino salva clima
- Specializzati in nutrizione
- Il segreto della longevità dei Matusalemme italiani
- "Il biocarburante affama il pianeta"

### LEGENDA

- Articolo
- Contenuto multimediale
- Ricetta d'autore
- Ricetta di un utente

### ARGOMENTI CORRELATI

**L'INIZIATIVA**  
Nudging, la 'spinta' a portarsi via gli avanzi

### SULLO STESSO TEMA

Tutto



**Oggi è il World Food Day, contro spreco, fame, malnutrizione**

Si celebra oggi la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. 150



# Economia

## Spreco alimentare, ogni famiglia "butta" in media 30 euro al mese

Vale oltre 15 miliardi lo spreco alimentare annuo in Italia. Nelle mense scolastiche si stima che vada buttato tra il 20 e il 50% di cibo a seconda del menù. Segrè (Last Minute Market): "quello domestico, vera voragine degli sprechi alimentari". Il 16 ottobre il World food day.

15 ottobre 2016

Bologna - **Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare?** A ridosso del World food day, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i **dati aggiornati dell'Osservatorio Waste watcher di Last minute market ed Swg che per la campagna Spreco Zero 2016** hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico, la vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo. Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura, **lo spreco domestico vale complessivamente 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.**

Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.



# Economia

A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (circa un miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (circa un miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (circa 1 miliardo e 430 milioni). **Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia.** Spiega il fondatore di **Last Minute Market, Andrea Segrè**, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti-sprechi (ministero Ambiente) che "i risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella **nuova normativa antispreco** ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori".

L'attenzione a non sprecare "vogliamo innanzitutto tramandarla ai nostri figli: **insegnare a non sprecare e' un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78%** degli italiani, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni. Ma le criticita' sono ancora tante, e resistenti", spiega ancora Segrè. "Cresce la percezione che lo spreco domestico e' un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016) **ma solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Rispetto alla nuova legge va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco:



# Economia

anche per questo da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei nostri Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg per misurare lo spreco reale e non solo quello percepito, attraverso annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con valenza statistica. E anche attraverso il 'waste sorting', ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro Paese, anche come esempio per altri Paesi europei».

## **Studiare le cause e i comportamenti familiari e' il primo passo per garantire**

**policies adeguate di prevenzione** dello spreco e' l'obiettivo dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, così come del progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazionE, un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari. Il progetto, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per "certificare" lo spreco prodotto.

L'indagine, realizzata con l'Osservatorio Waste Watcher, partirà nel mese di novembre, mentre è già operativa la **ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menu'**. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%): "questo perché" - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare<sup>2</sup>. Ma intanto sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è questa la priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015). (DIRE)

# PROMETEO

in collaborazione con **adnkronos** prometeo

SI CELEBRA DOMANI INTUTTO IL MONDO LA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

## Lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

**V**ale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. È lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domani in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di



**NELLA SPAZZATURA PRODotta NELLE CASE DEGLI ITALIANI SI CALCOLA FINISCONO 8 MILIARDI DI EURO ALL'ANNO, OVVERO CIRCA 30 EURO AL MESE A FAMIGLIA PER 600 GRAMMI CIRCA DI ALIMENTI**

Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscono 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni

anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei "Diari di famiglia" Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 mi-

liardi circa. A questa cifra 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Mercati Bologna).

I risultati di questo ultimo stagione spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programmazione nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le "colpe" sono date festosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera". Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca Educazione Comunicazione, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per "certificare" lo spreco prodotto.

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a "In the name of Africa", la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

DAL 2020 IL DIVIETO

## Stop a stoviglie di plastica, è partita la "rivoluzione francese"

**L**a Francia, prima al mondo, vieta le stoviglie monouso in plastica. Ci si arriverà attraverso un percorso graduale: in pratica dal 2020 potranno essere messi in commercio solo tazze, piatti e bicchieri usa e getta idonei al compostaggio domestico e contenenti almeno il 50% di materiali biobased (ottenuti da materie prime rinnovabili come amido di mais, fibre tessili di cellulosa o bambù...), quota che salirà al 60% dal 2025.

La norma, del 30 agosto scorso, fa parte della "Transizione energetica per la crescita verde", un quadro normativo con l'obiettivo di mitigare l'impatto del cambiamento climatico. In un'ottica di riduzione degli sprechi e della produzione di materie plastiche può sembrare una rivoluzione possibile e aspirabile. Ma è praticabile una legge analoga in Italia? A quali condizioni e qual è la posta in gioco?

"La legge francese in qualche maniera copia un'iniziativa italiana - spiega all'Adnkronos il vicepresidente Kyoto Club Francesco Ferrante che da senatore avviò l'iter per la messa al bando dei sacchetti in polietilene - i primi che hanno iniziato a mettere dei divieti sulla plastica siamo stati noi quando nel 2006 approvammo in Parlamento una legge che dava tre anni di tempo per eliminare dal commercio i sacchetti di plastica che non fossero anche biodegradabili e compostabili. Quella fu una legge all'avanguardia che poi è entrata in vigore nel 2011 e che ha determinato anche un cambiamento nei comportamenti delle persone. Sono convinto che l'idea francese di estendere questo divieto anche alle stoviglie e utilizzarle quando proprio è necessario è solo quello che possono andare insieme all'organico nei rifiuti e diventare compostabili", afferma auspicando una legge analoga in Italia.

Da parte sua Cosepla, Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclaggio ed il Recupero degli Imballaggi in Plastica, ricorda che l'Italia si pone tra i Paesi più virtuosi a livello europeo nei tassi di riciclo.

LE REGOLE PER AUMENTARE L'EFFICIENZA

## Riscaldamento, un vademecum per risparmiare

**E**seguire una corretta manutenzione, applicare le valvole termostatiche, controllare la temperatura e l'uso dei cronotermostati. In occasione dell'accensione dei termosifoni che scatta dal 15 ottobre nei 4.300 Comuni della zona climatica "E", che comprende grandi città come Milano, Torino, Bologna e Venezia, l'Enea ricorda alcune semplici regole per la corretta manutenzione della caldaia ai fini della sicurezza, per la contabilizzazione del calore e per risparmiare sulla bolletta, evitando sprechi e multe per non aver rispettato le previsioni di legge.

La regola numero uno riguarda la sicurezza, ovvero la corretta manutenzione degli impianti, fondamentale per consumare e inquinare meno e per evitare sanzioni, spiega Enea. La regola numero due è applicare le valvole termostatiche, apparecchiature che aprono o chiudono la circolazione dell'acqua calda nel termosifone e consentono di mantenere costante la temperatura impostata, aiutando a concentrare il calore negli ambienti più frequentati e a evitare sprechi.

Il Decreto Legislativo n. 102/2014, che ha recepito la direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica, rende obbligatoria l'installazione di sistemi di contabilizzazione e termoregolazione e l'adozione di un determinato criterio di ripartizione dei costi.

Per evitare le sanzioni - ricorda Enea - previste dalla legge è necessario mettersi in regola entro il 31 dicembre 2016. Maggiori informazioni sono contenute nel Vademecum termoregolazione e contabilizzazione del calore.

Una terza regola riguarda il controllo della temperatura e l'uso dei cronotermostati, dispositivi elettronici che consentono di regolare temperatura e tempo di accensione in modo da mantenere l'impianto in funzione solo quando si è in casa. Scaldare troppo la casa fa male alla salute e alle tasche: la normativa consente una temperatura di 20-22 gradi, ma 19° sono più che sufficienti a garantire il comfort necessario. Attenzione, inoltre, perché ogni grado abbassato si traduce in un risparmio dal 5 al 10% sui consumi di combustibile.

Altra regola importante è il controllo delle ore di accensione. Il tempo massimo giornaliero è indicato per legge e cambia a seconda delle 6 zone climatiche in cui è suddivisa l'Italia. Per i comuni in fascia "E" il massimo sono 14 ore.



ANSA.it · Terra&Gusto · In breve · In Piazza Maggiore 10.000 piatti contro lo spreco alimentare

## In Piazza Maggiore 10.000 piatti contro lo spreco alimentare

a Bologna campagna per l'Africa contro sprechi e malnutrizione



Redazione ANSA BOLOGNA 15 ottobre 2016 18:13

Scrivi alla redazione Stampa



In Piazza Maggiore 10.000 piatti contro lo spreco alimentare © ANSA

CLICCA PER  
INGRANDIRE +

Piazza Maggiore "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, poi voltati da schiere di volontari a formare la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. È successo a Bologna per la coreografia di pixel art urbana "In the name of Africa" promossa da CEFA onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Un appuntamento a ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, del 16 ottobre.

Tra gli interventi, quelli del fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che ha commentato gli ultimi dati sullo spreco - 16 miliardi/anno in Italia con il cibo che buttiamo - e della europarlamentare Cecile Kyenge. Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, gli emiliano-romagnoli sono allineati alla percentuale nazionale sullo spreco alimentare domestico, circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato, ma risultano un po' meno virtuosi nell'abitudine della spesa.

## P.Maggiore, 10.000 piatti contro spreco

Campagna per l'Africa contro sprechi e malnutrizione

Redazione ANSA

BOLOGNA

15 ottobre 2016

15:07

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

### Archiviato in

Cariche pubbliche

Cecile Kyenge

Andrea Segrè

CEFA

(ANSA) - BOLOGNA, 15 OTT - Piazza Maggiore "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, poi voltati da schiere di volontari a formare la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. È successo a Bologna per la coreografia di pixel art urbana "In the name of Africa" promossa da CEFA onlus in sinergia con la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Un appuntamento a ridosso del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, del 16 ottobre.

Tra gli interventi, quelli del fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che ha commentato gli ultimi dati sullo spreco - 16 miliardi/anno in Italia con il cibo che buttiamo - e della europarlamentare Cecile Kyenge. Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, gli emiliano-romagnoli sono allineati alla percentuale nazionale sullo spreco alimentare domestico, circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato, ma risultano un po' meno virtuosi nell'abitudine della spesa.



## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

I dati aggiornati in occasione del World Food Day del 16 ottobre

 **RISORSE**



(Fotolia)

***Publicato il: 13/10/2016 14:25***

Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' **lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa**. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del

cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta **nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.**

Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segré**, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma **solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei **Diari di famiglia Waste Watcher**, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il **progetto Reduce** - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie

Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di **centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato**, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle **mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù**. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - **i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole**, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a **'In the name of Africa'**, la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

## DIRE WELFARE

Consiglia Condividi 3

Tweet



## World food day, ogni famiglia 'butta' 30 euro di cibo al mese



BOLOGNA – Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare? A ridosso del World Food Day, la **Giornata mondiale dell'alimentazione** che si celebra domenica **16 ottobre** in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg che per la campagna **Spreco Zero 2016** hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico, la vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo. Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente **8 miliardi di euro**

**all'anno**, ovvero circa **30 euro mensili a famiglia** per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di **15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna. Spiega il fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè**, presidente del Comitato tecnico-scientifico **Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi** (Min. Ambiente) che «i risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: **insegnare a non sprecare** è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un **bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni**».



Andrea Segrè



Ma le criticità sono ancora tante, e resistenti: cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016) ma **solo un italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Rispetto alla nuova legge va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo **da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico** dei nostri Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg per

**misurare lo spreco reale** e non solo quello percepito, attraverso annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con valenza statistica. E anche attraverso il 'waste sorting', ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro Paese, anche come esempio per altri Paesi europei».

Studiare le cause e i comportamenti familiari è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco è l'obiettivo dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg, così come del progetto Reduce – Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari. Il progetto, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare a cura dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di **centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato**, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per "certificare" lo spreco prodotto.

L'indagine, realizzata con l'Osservatorio Waste Watcher, partirà nel mese di novembre, mentre è già operativa la ricerca sulla **ristorazione nelle mense scolastiche**, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. **Riso alla zucca, bietole e radicchio** sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%): «questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce – i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi **a scuola accolgono con disorientamento questi cibi**. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare». Ma intanto sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è questa la priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015).



Sabato 15 ottobre, in Piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a **"In the name of Africa"**, la grande iniziativa di **pixel art** promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni. Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, si tratta di una persona su 9. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave: la loro sopravvivenza è ancora appesa a un filo, condizionata dall'accesso e disponibilità di cibo. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la

filiera alimentare (dati FAO): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Per questo "In the name of Africa", nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero". Appuntamento dalle 9: piazza Maggiore sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame.

Green

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno



13 ottobre 2016

ADNKRONOS

Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera

(agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal

ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana anoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

# Focus.it

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi l'anno

16 ottobre, World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione: i nuovi dati sullo spreco alimentare in Italia e le iniziative in corso.



| USDAGOV-FLICKR

Lo **spreco alimentare**, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa, vale circa **16 miliardi di euro l'anno**.

Con il [World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione \(16 ottobre\)](#), arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna e Ministero dell'ambiente), che per la campagna [Spreco Zero 2016](#) hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e sullo spreco di cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

**2 EURO AL GIORNO, TUTTI I GIORNI.** Nella spazzatura di casa si calcola finiscano circa 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30

euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzi tutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale, che secondo i primi test dei [Diari di famiglia Waste Watcher](#), vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.



A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 a una stima di **15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

«I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova **normativa antispreco** e in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzi tutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani», spiega il fondatore di [Last Minute Market](#), Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

## Tutto il cibo che buttiamo



[VAI ALLA GALLERY \(7 FOTO\)](#)

«Ma le criticità sono ancora tante e resistenti», prosegue: «cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, mentre le "colpe" sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.»



Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna e Swg per calcolare lo spreco reale, non solo quello percepito.

Il progetto [Reduce \(Ricerca EDUcazione ComunicazionE\)](#), promosso dal Ministero dell'ambiente, a cura del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno

dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per "certificare" lo spreco prodotto.

È già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). «Questo perché - spiega Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono male questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese anche una capillare campagna di educazione alimentare.»

14 OTTOBRE 2016

SOSTENIBILITÀ

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno



Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco

domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazionE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana anoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

# LA SICILIA

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

13/10/2016 - 15:00

I dati aggiornati in occasione del World Food Day del 16 ottobre



Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.

Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello

reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

"Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera".

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto.

E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare".

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

## Giornata mondiale dell'alimentazione, in Italia spreco alimentare da 15,6 miliardi di euro l'anno

[14 ottobre 2016]

Il 16 ottobre si celebra il World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione e l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, praticamente alla vigilia, rende noti i dati aggiornati su quanto costa agli italiani lo spreco alimentare. La campagna Spreco Zero 2016 ha messo insieme i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico, la vera voragine degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo e ne è venuto fuori che «Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato».



Ma l'Osservatorio Last Minute Market/Swg evidenzia che «Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito, non quello reale che secondo i primi test dei "Diari di famiglia" Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa». A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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) e secondo un'elaborazione Distal università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna. «Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia»

Il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico del Programma nazionale di prevenzione rifiuti/sprechi del ministero dell'ambiente, evidenzia che «I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio "culturale" per le prossime generazioni. Ma le criticità sono ancora tante, e resistenti: cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera. Rispetto alla nuova legge va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei nostri Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg per misurare lo spreco reale e non solo quello percepito, attraverso

annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con valenza statistica. E anche attraverso il “waste sorting”, ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro Paese, anche come esempio per altri Paesi europei».

Studiare le cause e i comportamenti familiari è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco è l'obiettivo dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, così come del progetto “Ricerca educazione comunicazione” (Reduce) un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari. Il progetto, promosso dal ministero dell'ambiente e curato dal Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna, si occuperà di «dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana anoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per “certificare” lo spreco prodotto».

L'indagine, realizzata con l'Osservatorio Waste Watcher, partirà a novembre, mentre è già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove, a seconda dei menù, verrebbe sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato. Dall'indagine emerge che «Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%)». Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce, spiega che questo avviene perché «I bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare».

Ma fortunatamente sale la percentuale dei genitori che insegna ai figli a non sprecare: è la priorità' per il 78% degli intervistati Waste Watcher, il 16% in più rispetto al 2015.

Sabato 15 ottobre, in Piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a “In the name of Africa”, la grande iniziativa di pixel art promossa da Cefa «per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni. Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, si tratta di una persona su 9. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave: la loro sopravvivenza è ancora appesa a un filo, condizionata dall'accesso e disponibilità di cibo. Intanto ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati Fao): parliamo di circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto».

Per questo “In the name of Africa”, incontra la campagna europea “Spreco zero”. Appuntamento dalle 9,00 in piazza Maggiore, “apparecchiata” con 10.000 piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10 mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame.

CAMPAGNA "SPRECO ZERO"

## **Spreco alimentare, nel 2015 in Italia gettato cibo per 16 miliardi**

Inviato da desk2 il 12 Ottobre, 2016 - 17:19



***Si tratta di quasi un punto del Pil dell'anno preso in considerazione. Lo spreco maggiore è risultato essere quello delle famiglie, che hanno buttato in pattumiera prodotti alimentari per 12 miliardi***

In Italia nel 2015 si è sprecato cibo per un valore complessivo di 16 miliardi di euro: una cifra enorme che vale quasi un punto del Pil dell'anno, per la precisione lo 0,95. I dati sono di Waste Watcher, spin-off dell'università di Bologna, per la campagna "Spreco zero 2016" di Last minute market. Nel dettaglio, lo spreco sui campi nel 2015 vale un miliardo e 25 milioni di euro, nell'industria si sono persi alimenti per 1 miliardo e 160 milioni di euro, nella distruzione sono finiti nel cestino prodotti alimentari per un miliardo e 430 milioni di euro. Ma la quota maggiore è quella dello spreco domestico: le famiglie italiane hanno buttato nella spazzatura cibi per 12 miliardi di euro. Senza nemmeno rendersene pienamente conto: lo "spreco percepito" dagli italiani è infatti di 8 miliardi. "I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza della questione - spiega Andrea Segre, fondatore 'Last Minute Market' e presidente del Comitato per il programma prevenzione Rifiuti/Sprechi del Ministero dell'Ambiente -. È significativo che si tratti di un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani - sottolinea Segre - indice del desiderio di tramandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni".

"Ma le criticità sono tante e resistenti - prosegue il fondatore di Last Minute -. Cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016, ma solo un italiano su 5 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia. Laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera". Segre spiega che la nuova legge contro gli sprechi "non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo da fine ottobre partiranno monitoraggi attentissimi "sulla scia di quanto da anni si fa nei Paesi anglosassoni".



ITALIA

## Italia: ogni anno sprechiamo 16 mld di cibo

BY SCELGONEWS+ • OTTOBRE 12, 2016

**Nel nostro Paese vengono sprecati 16 miliardi di cibo ogni anno.** Sono gli stessi italiani a dirlo, in una serie di interviste elaborate da Waste Watchers. Buttiamo cibo commestibile o che potrebbe ancora fare in tempo ad essere donato, ad esempio attraverso le oltre 8mila associazioni presenti sul territorio che fanno capo a **Banco Alimentare** e che annualmente raccolgono e distribuiscono gli alimenti a coloro che si trovano in condizioni di indigenza.

**Il world food day.** Nella giornata mondiale del cibo, la situazione del cibo in Italia, fotografata dall'Osservatorio nazionale di Waste Watchers, spin off dell'Università di Bologna, non è certo ottimale ma è comunque in via di miglioramento: secondo i dati, **sette famiglie su dieci hanno ormai imparato a fare la lista della spesa** e da 650 grammi quotidiani quest'anno siamo scesi a 600 per famiglia, per un valore di circa 7 euro. Un ruolo importante lo ha avuto anche la crisi economica che potrebbe aver contribuito a dare un freno allo spreco dei genitori ed incentivato l'educazione al risparmio nei loro figli. Il risultato è che **nell'80% dei casi il cibo scaduto da poco prima di buttarlo viene ricontrollato** e, se ancora buono, riutilizzato.

**Quanto sprechiamo e perché: i dati.** Secondo gli esperti, tra lo spreco reale (12 miliardi) e quello dichiarato dagli italiani (8 miliardi) vi è uno scarto di circa 4 miliardi di euro di cui un miliardo e 160 nell'industria, quasi un miliardo e mezzo nella grande distribuzione. La percentuale del cibo buttato via potrebbe coprire **l'1% del prodotto interno lordo**. Dai sondaggi, i meno spreconi sembrerebbero essere gli abitanti del Nord mentre in cima alla lista degli alimenti sprecati compaiono un po' in tutta Italia, la **frutta** (31%), seguita dall'**insalata** (29%), **verdure** (19) e **pane** (17%). Tra le scuse più gettonate la muffa (41%), frutta e verdura che vanno a male troppo presto (34%), il cattivo sapore (25%), il fatto che il

prodotti scaduti (22%), il 13% ha calcolato male le cose che gli servono, l'11 ha cucinato troppo cibo, per l'8% le confezioni troppo grandi.

**Diari di uno spreco.** Dal momento che sono stati gli stessi italiani a fornire le informazioni riguardanti le loro abitudini alimentari per ora si può parlare in termini di “percezione” dello spreco, nulla di più. Ma le cose potrebbero cambiare a breve e fornire tutti i dati in maniera più rigorosa, certa e “scientifica”.

*Uno dei problemi da risolvere è che la nuova legge non prevede strumenti precisi di monitoraggio scientifico dello spreco. Per questo a fine ottobre partirà in mille famiglie l'iniziativa dei diari, dove attraverso dettagliate descrizioni da parte di nuclei sparsi sul territorio con valenza statistica si cercherà di avere un monitoraggio scientifico elaborato con l'università di Bologna”. Così Andrea Segrè, fondatore di Last Minute market e presidente del comitato per il programma di prevenzione rifiuti e sprechi del ministero dell' Ambiente.*

Intanto a Milano, Banco Alimentare Lombardia ha fornito un quadro preoccupante della povertà nel nostro Paese: sono ben **5 milioni gli italiani in difficoltà** di cui circa 670 mila indigenti solo in Lombardia, 100 mila in più rispetto al 2014. Di questi, nella Regione sono oltre 209 mila le persone aiutate da **Banco Alimentare Lombardia** attraverso una rete di 1.254 organizzazioni caritative partner.

Come sempre, quelli a subire i danni maggiori sono sempre i minori: dal Bilancio sociale 2015 di Banco Alimentare “Danilo Fossati” circa **un minore su 3 ricorre ai pasti donati dall'Associazione**, cioè oltre 60 mila bambini e adolescenti, ben 13 mila nella sola Milano. L'obiettivo principale della Onlus è dunque quello di fornire a tutte le persone, ragazzi ed adulti, un pasto regolare e salutare almeno ogni due giorni, per combattere il rischio sempre maggiore di “deprivazione alimentare”.

*P.M.*

Publicato il:  
12 ottobre 2016

GAETANO CANTARERO

# Sprechi record, 16 miliardi di cibo finisce nella spazzatura

*I principali colpevoli sono i privati, un miliardo e mezzo di sprechi per la grande distribuzione.*



Cibo-spreco.jpg - [www.lifegate.it](http://www.lifegate.it)

'In the name of Africa', è questo il nome della manifestazione tenutasi in Piazza del Duomo a Milano l'8 ottobre 2016, organizzata dalla CEFA Onlus e dalla campagna "Spreco Zero", dedicata alla sensibilizzazione dei cittadini sul tema dello spreco

del **#Cibo**. Durante l'evento nella città meneghina sono stati raccolti fondi per il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia che permetterà di produrre cibo per le popolazioni di Beira, in Mozambico.

Gli organizzatori di "In the name of Africa" hanno annunciato un'altra manifestazione a Bologna, in Piazza Maggiore, sabato 15 ottobre 2016, il giorno precedente rispetto alla World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si tiene annualmente ogni 16 ottobre.

### **I dati dell'Osservatorio Waste Watcher**

Numeri da capogiro, uno spreco senza precedenti. Stando ai dati riportati dall'Osservatorio Waste Watcher, spin off dell'Università di Bologna. Una quantità di cibo che viene sprecata e buttata nella **#Spazzatura** che dovrebbe far indignare tutti, vista la crisi che attanaglia tanti cittadini italiani e viste la grande quantità di immigrati che ogni giorno sbarcano nelle coste italiane e che poi, molte volte, sono costretti a elemosinare per le strade delle città.

Lo spreco principale, diversamente da quanto si crede, arriva dalla tavola dei privati. Sono infatti i cittadini a sprecare 12 miliardi di cibo ogni anno a cui si somma un miliardo di **#Sprechi** sui campi, un miliardo e mezzo nella grande distribuzione e poco meno nell'industria. Una facile addizione che conduce a quasi sedici miliardi di cibo che non vengono consumati ma finiscono [direttamente nelle pattumiere e nelle discariche](#) del Bel Paese. Facendo un confronto con la nostra economia, gli alimenti gettati nell'immondizia valgono un punto del Prodotto Interno Lordo.

Secondo le indagini condotte da Waste Watcher gli italiani pensano che gli sprechi siano legati principalmente all'acquisto selvaggio (48%) e alla cattiva conservazione (25%). [Se si analizza il territorio italiano](#) i dati rivelano che si spreca di più al sud, poi segue dal centro e infine dal nord che sembra la zona meno sprecona. Tra i cibi gettati nella spazzatura al primo posto c'è la frutta, con il 41%, seguita a ruota da insalata (29%) e verdure (19%). Tra i cibi che vengono buttati meno nell'immondizia c'è la carne, che si attesta al 13%.

"C'è maggior attenzione e la vogliamo tramandare ai nostri figli. Insegnare a non sprecare cibo è un atteggiamento che è passato a coinvolgere dal 62% al 67% degli italiani. Ma ci si dimentica ancora che la pattumiera casalinga è un serbatoio enorme di spreco: è passata dal 15% del 2015 al 24% del 2016, ma solo un italiano su 5 lo riconosce" è quanto dichiarato dal fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè.



# Articolo 21 *liberi di...*

*Il dovere di informare il diritto ad essere informati*

## 6 miliardi di cibo sprecati ogni anni in Italia

Opinioni

13 ottobre 2016

di: Nicola Tranfaglia



Ogni anno, secondo l'Istituto Waste Watchers dell'Università di Bologna, buttiamo via quasi 16 miliardi di euro di alimenti commestibili che finiscono nella spazzatura. Ma i privati non se ne rendono conto e restano convinti che lo spreco dipenda dalla grande distribuzione. Siamo noi privati cittadini che gettiamo verdura, pane, carne andata a male con una media di 600 grammi al giorno per aver calcolato male la spesa o comprato in dosi eccessive, cucinato troppo o perché incapaci di utilizzare gli avanzi.

Se l'anno scorso (2015) finivano quotidianamente nella spazzatura 50 grammi in più per un totale di 8,4 miliardi di euro, quest'anno la situazione è leggermente migliorata: sono scesi a 8 miliardi gli alimenti commestibili sprecati.

Le spiegazioni date nel rapporto di Waste Watchers sono le seguenti. Il 48% dei consumatori acquista troppo, il 25% non sa conservare; l'8% viene sedotto da troppe offerte, il 6% lo imputa al fatto che i cibi venduti sono troppo vecchi. Il risultato è che il 2 per cento butta nella pattumiera quasi ogni giorno cibi che si potrebbero usare, il 4 % lo fa 3,4 volte alla settimana, il 30% meno di una volta alla settimana e la metà degli italiani giura di non farlo quasi mai. Se poi si divide la questione per aree, si spreca più cibo al sud che al centro, i più "bravi" stando alle dichiarazioni vivono al nord. A venir gettate sono soprattutto le confezioni già aperte nel 68% dei casi. Come alimenti la frutta cade nel cestino (31%), seguita dall'insalata (29%), verdure (19) e pane (17%). Agli ultimi posti come alimenti buttati via la carne cruda e cotta per un totale del 13%. E vediamo quasi sono i motivi per cui nelle nostre case si butta via cibo: gli italiani tirano in ballo la muffa, nel 41% dei casi la muffa, nel 34% il fatto che la verdura e la frutta spesso quando conservate in frigo quando vengono portate a casa vanno subito a casa, il 25% parla di un cattivo sapore e il 22% che il prodotto è scaduto, il 13 % che ha calcolato male le cose che gli servono e il 5 di aver sbagliato scelta acquistando alimenti che non gli sono piaciuti mentre il 4%, a differenza delle nostre nonne, non ama riciclare gli avanzi.

Nel comportamento qualcosa tuttavia sta cambiando. Da 650 grammi quotidiani quest'anno siamo scesi a 600 grammi per famiglia per un valore di 7 euro. Sette famiglie su dieci hanno imparato a fare sempre la lista della spesa, cosa che consente di programmare gli acquisti e limitare i danni da troppo cibo rispetto alle esigenze e sempre più spesso insegnano ai figli a non sprecare. Sarà poi dovuto alla crisi ma poi il cibo appena scaduto nell'80 % dei casi viene controllato che non sia andato a male e riutilizzato. Un dato in netta crescita.

Insegnare a non sprecare cibo è un atteggiamento che ormai coinvolge dal 62% al 67% degli italiani ma ci dimentica che la pattumiera casalinga è un serbatoio enorme di spreco è passata dal 25% del 2015 al 24% del 2016 ma solo un italiano su 5 lo riconosce. Ora dall'anno prossimo ci sarà a quanto pare dal ministero dell'Ambiente un monitoraggio scientifico dello spreco in modo da poter avere un'analisi chiara per agire sugli italiani. Staremo a vedere.



14:40 13 Ottobre 2016

## **Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno**



Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Fonte: adnkronos

2016

14

OTT

## Giornata mondiale dell'alimentazione 2016

Si celebrerà domenica 16 ottobre. Intanto, sabato 15 ottobre in Piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco zero di Last minute market parteciperà all'iniziativa "In the name of Africa" per sensibilizzare contro gli sprechi e la malnutrizione



Appuntamento dalle 9:00 in Piazza Maggiore a Bologna

Quanto costa agli italiani lo **spreco alimentare**? A ridosso del **World food day**, la Giornata mondiale dell'alimentazione che si celebra domenica **16 ottobre 2016**, arrivano i dati aggiornati dell'**Osservatorio Waste watcher** di **Last minute market/Swg** e del **progetto Reduce** (**Università di Bologna/ministero dell'Ambiente**), che per la **campagna Spreco zero 2016** hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera, sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico vale complessivamente **8 miliardi** di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato.

Complessivamente lo spreco di cibo costa però il doppio, ogni anno, agli italiani: innanzitutto

perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello **percepito**, non quello **reale** che, secondo i primi test dei **'Diari di famiglia'** Waste watcher, vale almeno il **50% in più**, ovvero **12 miliardicirca**. A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di **15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last minute market su dati **Borsa merci Bologna**).

Il fondatore di Last minute market **Andrea Segrè**, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di prevenzione rifiuti/sprechi (ministero dell'Ambiente), spiega: *"I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare, si sono tradotti nella **nuova normativa antispreco**, ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal **62% al 78%** degli italiani, indice del desiderio di raccomandare **l'attenzione agli sprechi** come un bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni".*

*"Ma le criticità - prosegue - sono ancora tante, e resistenti: cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal **15%** 2015 al **24%** del 2016), ma solo un italiano su quattro riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla **distribuzione**, alla **ristorazione** o alla **filiera**".*

*"Rispetto alla nuova legge - continua Segrè - va sottolineato che non prevede strumenti precisi di monitoraggio dello spreco: anche per questo **danovembre** partirà il **primo monitoraggio scientifico** dei nostri Diari di famiglia Waste watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per misurare lo spreco reale e non solo quello percepito, attraverso annotazioni dettagliatissime di gruppi di famiglie in tutta Italia, con **valenza statistica**. E anche attraverso il **'waste sorting'**, ovvero il controllo incrociato fra quanto scrivono e quanto gettano nella loro spazzatura. Sarà una grande svolta per l'accertamento dello spreco nel nostro paese, anche come esempio per altri paesi europei".*

Studiare le cause e i comportamenti familiari è il primo passo per garantire politiche adeguate di **prevenzione** dello spreco. E' l'obiettivo dell'Osservatorio Waste watcher, così come del progetto Reduce - **Ricerca educazione comunicazione**, un approccio integrato per la lotta agli sprechi alimentari.

Il progetto, promosso dal ministero dell'Ambiente, a cura dell'Università di Bologna - dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari, attraverso la **collaborazione di centinaia di famiglie** di tutta Italia, che per una settimana anoteranno dettagliatamente **quantità e tipologia del cibo buttato**, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto. Già operativa è la **ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche**, dove si stima che vada **sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato**, a seconda dei menù.

Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il **60%**). *"Questo perché - spiega Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi"*.

Ma intanto sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: il **78%** degli intervistati Waste watcher (più 16% rispetto al 2015).

### **Campagna Spreco zero 2016**

Sabato **15 ottobre**, in **Piazza Maggiore a Bologna**, la campagna Spreco zero di Last minute market parteciperà a **"In the name of Africa"**, la grande iniziativa di pixel art promossa da **Cefa onlus** per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

Sulla terra 795 milioni di persone non ha abbastanza cibo, si tratta di una persona su nove. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave.

Ogni anno circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano, si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati **Fao**): parliamo di circa **1,3 miliardi di tonnellate di cibo** ancora edibile, che trasformiamo in rifiuto. Per questo "In the name of Africa", nella sua edizione 2016, incontra la campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero".

Appuntamento dalle **9:00**: Piazza Maggiore sarà 'apparecchiata' con **10mila piatti vuoti**, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco zero e poi l'immagine dell'Africa.

Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (**7 euro**) per vincere la fame.



ENOGASTRONOMIA & TURISMO

## Sprechi alimentari in Italia: 16 miliardi di euro al giorno

**Sulle tavole italiane siamo alla metà, circa 8 miliardi di euro, anche se lo spreco reale (diverso da quello percepito) sarebbe di 12 miliardi**

— 15 Ottobre 2016

Ogni giorno, sulle tavole italiane, rimane cibo per 8 miliardi di euro. L'Osservatorio 'Waste Watcher' di 'Last Minute Market /Swc' e il progetto 'Reduce' (Università di Bologna e ministero dell'Ambiente) fanno le pulci ai consumatori italiani, nel quadro della campagna 'Spreco Zero 2016'. Per la prima volta, in un'unica classifica, ci sono gli sprechi dell'intera filiera (agricoltura, industria e distribuzione), sommati a quelli domestici. E sono questi ultimi i più consistenti, di un totale che è il doppio: 16 miliardi.

Nella spazzatura domestica rimangono dunque 8 miliardi di euro, circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi di cibo sprecato. Ma secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' di 'Waste Watcher', ci sarebbe una discrepanza tra ciò che percepiamo di aver sprecato e ciò che realmente buttiamo via. E arriveremmo dunque a 12 miliardi circa. A cui bisogna aggiungere la perdita in campo (un miliardo e 25 milioni), quella in campo industriale (un miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (un miliardo e 430 milioni). Si arriva quindi alla cifra di 15 miliardi e 615 milioni, secondo i dati elaborati da 'Distal' Università di Bologna e 'Last Minute Market' su dati Borsa Merci Bologna.

Il progetto mira naturalmente a ridurre gli sprechi. Per fare questo, si avrà la collaborazione di centinaia di famiglie in tutta Italia che, per una settimana, annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato nella spazzatura. L'indagine inizierà nel mese di novembre. E' già attiva la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche (con stime che vanno dal 20 al 50 per cento di cibo sprecato). Riso alla zucca, bietole e radicchio sono tra gli alimenti peggio tollerati (le percentuali di spreco arrivano al 60 per cento).

# BCRMAGAZINE

il giornale online

NOTIZIE

## IN ITALIA 16 MILIARDI DI CIBO VENGONO SPRECATI OGNI ANNO

ottobre 12, 2016 · 0 Comments



*Ogni anno buttiamo via quasi 16 miliardi di cibo commestibile, praticamente l'uno per cento del prodotto interno lordo. Spreco, finito nel cestino della spazzatura lungo la filiera che dal campo alle nostre case. I maggiori colpevoli? Siamo noi, privati cittadini che gettiamo verdura, pane, carne andata a male con una media di 600 grammi al giorno per aver calcolato male la spesa o comprato in dosi eccessive, cucinato troppo o perché incapaci di riutilizzare gli avanzi. Se l'anno scorso quotidianamente nella spazzatura finivano 50 grammi in più di cibo, per un totale di 8,4 miliardi di euri, quest'anno la situazione è lievemente migliorata: sono scesi a 8 miliardi gli alimenti commestibili.*

*Qui però si parla di percezione, i dati sono frutto di questionari perché non ci sono metodi ufficiali di calcolo, tanto che lo spreco domestico reale dagli esperti è valutato sui 12 miliardi, poco di un miliardo quello che avviene sul campo, un miliardo 160 nell'industria, quasi un miliardo e mezzo nella grande distribuzione. Eppure nonostante nelle nostre abitazioni avvenga lo scempio maggiore di cibo commestibile, nessuno in Italia ha l'esatta percezione del fenomeno. Quattro famiglie su cinque sono convinte che a "bruciare" alimentari ancora buoni da mangiare sia soprattutto la grande distribuzione, non il comportamento individuale.*

***Il world food day.*** *A fotografare il rapporto degli italiani col cibo, oggi è il world food day, sono i dati 2016 dell'Osservatorio nazionale di Waste Watcher, spin off dell'Università di Bologna che da anni si occupa di combattere questo fenomeno con indagini e proposte, fino ad arrivare quest'anno all'approvazione della legge che favorisce, tra premi e bonus fiscali, le aziende che invece di gettare cibi in scadenza, confezioni ammaccate ma di alimenti buoni da mangiare, li danno in solidarietà. Cibo che, tra l'altro, va ad aiutare il Banco Alimentare che riversa gli alimenti ad*

oltre ottomila associazioni sparse per l'Italia. E qualche segnale positivo viene anche dalle interviste elaborate da Waste Watchers.

**Perché e quali sono le zone dove si butta più cibo.** Guardando le tabelle che raccontano il rapporto con i prodotti alimentari che compriamo emerge che i motivi per cui troppe verdure, pane o confezioni aperte finiscono nella pattumiera, secondo gli italiani, è dovuto al fatto che: il 48% acquista troppo, il 25% non sa conservare, il 9% viene sedotto da troppe offerte, l'8 per cento cucina troppo, il 6 per cento lo imputa al fatto che i cibi venduti sono troppo vecchi. Il risultato è che il 2 per cento butta nella pattumiera cibo quasi ogni giorno cibi che si potrebbero usare, il 4% lo fa 3,4 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. Se poi si divide la questione per aree, si spreca cibo più al sud che al centro, i più "bravi", almeno stando alle dichiarazioni, vivono al nord.

**Le verdure nella hit parade degli sprechi.** A venir gettate sono soprattutto confezioni già aperte nel 68% dei casi. Come alimenti la frutta cade nel cestino (31%), seguita dall'insalata (29%), verdure (19) e pane (17 %). Agli ultimi posti come alimenti buttati via la carne cruda e cotta per un totale del 13 %. E vediamo quali sono i motivi per cui nelle nostre case si butta via cibo: gli italiani tirano in ballo nel 41 % dei casi la muffa, nel 34 % il fatto che le verdure e la frutta spesso conservate in frigo quando vengono portate a casa vanno subito a male, il 25 parla di un cattivo sapore, il 22 il fatto che il prodotto è scaduto, il 13 che ha calcolato male le cose che gli servono, l'11 perché ha cucinato troppo cibo, l'8 % le confezioni troppo grandi. L'otto per cento ammette troppi acquisti perché teme di non aver cibo a casa a sufficienza e il 5 di aver sbagliato scelta acquistando alimenti che non gli sono piaciuti mentre il 4, a differenza delle nostre nonne, non ama riciclare gli avanzi.

**Cosa cambia e migliora.** Nel comportamento qualcosa però sta cambiando: da 650 grammi quotidiani quest'anno siamo scesi a 600 per famiglia, per un valore di circa 7 euro. Sette famiglie su dieci hanno imparato a fare sempre la lista della spesa, cosa che consente di programmare gli acquisti e limitare i danni da troppo cibo rispetto alle esigenze, e sempre più spesso insegnano ai figli a non sprecare. Sarà poi dovuto alla crisi, ma ormai il cibo appena scaduto nell'80 per cento dei casi viene controllato che non sia andato a male e riutilizzato. Un dato in netta crescita

**I diari della pattumiera.** "C'è maggior attenzione e la vogliamo tramandare ai nostri figli. Insegnare a non sprecare cibo è un atteggiamento che è passato a coinvolgere dal 62% al 67% degli italiani. Ma ci si dimentica ancora che la pattumiera casalinga è un serbatoio enorme di spreco: è passata dal 15 % del 2015 al 24% del 2016, ma solo un italiano su 5 lo riconosce. Uno dei problemi da risolvere è che la nuova legge non prevede strumenti precisi di monitoraggio scientifico dello spreco. Per questo a fine ottobre partirà in mille famiglie l'iniziativa dei diari, dove attraverso dettagliate descrizioni da parte di nuclei sparsi sul territorio con valenza statistica si cercherà di avere un monitoraggio scientifico elaborato con l'università di Bologna". Così Andrea Segrè, fondatore di Last Minute market e presidente del comitato per il programma di prevenzione rifiuti e sprechi del ministero dell' Ambiente.

# Cibo buttato in Italia come risparmiare

Di  
Sonia Tarantola

13 ottobre 2016



Il cibo buttato in Italia e nel mondo raggiunge cifre folli: fare più attenzione e risparmiare sulla spesa si può, limitando questo insulto ai paesi poveri, causa di gravi danni all'ambiente per lo sfruttamento inutile di acqua e risorse della terra

I risultati di vari studi commissionati dalla [Fao](#) (Food and Agriculture Organization) negli ultimi anni non lasciano dubbi: il **cibo buttato è una delle maggiori cause** di dispendio di acqua ed energia e conseguentemente una delle maggiori cause di inquinamento del

pianeta. Cibo e alimenti ancora commestibili che finiscono nella spazzatura rappresentano circa un terzo dei rifiuti prodotti complessivamente dall'uomo. Solo in Italia lo spreco di alimenti causa una perdita di oltre 10 miliardi di metri cubi d'acqua.

L'Istituto Svedese per l'Alimentazione e le Biotecnologie ha stimato che paesi industrializzati e in via di sviluppo buttano alimenti rispettivamente per 670 e 630 milioni di tonnellate. In Europa e Nord America ogni anno **si sprecano dai 280 ai 660 chili a persona**, più del doppio rispetto ai paesi africani e del sud est asiatico. In America il cibo buttato corrisponde a 131 miliardi di euro, mentre in Italia lo spreco di cibo commestibile vale 16 miliardi di cui circa 1 perso in ogni fase di produzione, trasformazione industriale e grande distribuzione.

## **Cibo buttato nella spazzatura**

In Italia secondo alcuni dati nello specifico **viene buttata una percentuale** del 32% di formaggi e latticini, il 30% di carne, il 29% di uova, il 28% di pasta e pane, il 17% di frutta e verdura e il 15% di pesce per uno sperpero di circa 1700 euro a famiglia. L'osservatorio sugli sprechi alimentari [Waste Watcher](#) realizzato in collaborazione con l'Università di Bologna sottolinea come a finire nel cestino sono le confezioni già aperte, in particolare di frutta, verdura e insalata.

Un po' più di attenzione per pane e carne, che evidentemente si deteriorano meno o conservano meglio in frigorifero. Infatti tra le **cause del cibo buttato** ovviamente troviamo la muffa (41%), frutta o verdura andate a male (34%), sapore alterato o cattivo (25%), scadenza dei prodotti. Tutte cose che suggeriscono come per ridurre gli sprechi basterebbe fare la spesa in modo più attento, guardando la data di scadenza, acquistando solo le dosi che si devono effettivamente mangiare ed eventualmente finendo il cibo avanzato nel pasto successivo.

## Ridurre lo spreco fa risparmiare

Basterebbe fare due conti per capire quanto si può risparmiare facendo un pò di attenzione. Secondo una stima 650 grammi di alimenti, ovvero circa 7 euro al giorno a famiglia. Ma il problema è anche il grave **impatto ambientale del cibo buttato** che non riguarda solo le mura domestiche. Per questo gli ambientalisti di tutto il mondo stanno organizzando iniziative per sensibilizzare cittadini e istituzioni.

In Gran Bretagna l'associazione dei ristoranti sostenibili con sede a Londra ha iniziato una campagna per l'utilizzo dei [doggy bag](#) per portare a casa gli avanzi dei pasti non consumati al ristorante, invitando gli stessi ristoranti a non sprecare cibo in cucina dopo avere scoperto che viene sprecato circa mezzo chilogrammo di cibo per cliente. Una abitudine che va diffondendosi in tutto il mondo ma non ancora in Italia: solo 1 italiano su 5 chiede la doggy bag al ristorante.

Altre associazioni in America raccolgono **alimenti deperibili regalandoli a persone bisognose** a basso reddito dopo averli raccolti da ristoranti e produttori alimentari. Secondo la Fao la riduzione dei rifiuti rappresenta una opportunità per i paesi in via di sviluppo e da molti anni auspica un intervento più deciso dei governi. Vanno in questo senso le nuove misure contro lo spreco alimentare adottate recentemente in Europa ed in Italia.

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

Roma, 13 ott. (AdnKronos) – Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

“I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a

non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani”, spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

“Ma le criticità sono ancora tante e resistenti – continua – cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le ‘colpe’ sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera”. Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce – Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell’Ambiente a cura dell’Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per ‘certificare’ lo spreco prodotto. E’ già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). “Questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce – i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell’importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare”. Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a ‘In the name of Africa’, la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

SOSTENIBILITA

## Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

13/10/2016 14:25



Roma, 13 ott. (AdnKronos) - Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico. Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna). "I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani", spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi. "Ma le criticità sono ancora tante e resistenti - continua - cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015

al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera". Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce - Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per 'certificare' lo spreco prodotto. E' già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). "Questo perché - spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce - i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare". Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a 'In the name of Africa', la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.



Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno

Complessivamente lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani

A cura di [Filomena Fotia](#)

13 ottobre 2016 - 15:51



Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo **spreco alimentare**, ovvero il **cibo** che si perde nella **filiera alimentare** insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione** che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Università di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico. Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, però, lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perché lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi è quello percepito non quello

reale che secondo i primi test dei ‘Diari di famiglia’ Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ovvero 12 miliardi circa. A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna). *“I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un’attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani”*, spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segré, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi. *“Ma le criticità sono ancora tante e resistenti – continua – cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le ‘colpe’ sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera”*. Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce – Ricerca EDUcazione ComunicazioneE, promosso dal ministero dell’Ambiente a cura dell’Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per ‘certificare’ lo spreco prodotto. E’ già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). *“Questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce – i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell’importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare”*. Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a ‘In the name of Africa’, la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni. (AdnKronos)

A cura di [\*\*Filomena Fotia\*\*](#)

# PADOVANEWS

IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

Dal campo alla pattumiera, lo spreco di cibo vale 16 miliardi all'anno



**POSTED BY: [REDAZIONE WEB](#) 13 OTTOBRE 2016**

Roma, 13 ott. (AdnKronos) – Vale poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. E' lo spreco alimentare, ovvero il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si butta in casa. In attesa del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebra domenica 16 ottobre in tutto il mondo, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce (Universita' di Bologna/ministero dell'Ambiente) che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera (agricoltura, industria, distribuzione) sommandoli allo spreco alimentare domestico.

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente, pero', lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: innanzitutto perche' lo spreco domestico dichiarato nei sondaggi e' quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in piu', ovvero 12 miliardi circa.

A questa cifra vanno poi sommate la perdita 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 di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

“I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'attenzione che vogliamo innanzitutto tramandare ai nostri figli: insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani”, spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segre, presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi.

“Ma le criticità sono ancora tante e resistenti – continua – cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco (dal 15% del 2015 al 24% del 2016) ma solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le ‘colpe’ sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera”.

Intanto, da novembre partirà il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con Università di Bologna ed Swg, per calcolare lo spreco reale e non solo quello percepito. Il progetto Reduce – Ricerca EDUcazione Comunicazione, promosso dal ministero dell'Ambiente a cura dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, si occuperà di dare concretezza statistica e scientifica ai monitoraggi dei Diari attraverso la collaborazione di centinaia di famiglie di tutta Italia che per una settimana annoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per ‘certificare’ lo spreco prodotto.

È già operativa la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menu. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). “Questo perché – spiega il docente Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce – i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare”.

Sabato 15 ottobre, poi, in piazza Maggiore a Bologna, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market parteciperà a ‘In the name of Africa’, la grande iniziativa di Pixel Art promossa da Cefa onlus per sensibilizzare contro sprechi e malnutrizione, evidenziando la connessione fra le due epocali questioni.

(Adnkronos)

Eventi / Manifestazioni

## “In the name of Africa”: il più grande evento di arte e solidarietà in Piazza Maggiore



DOVE

[Piazza Maggiore](#)

[Piazza Maggiore](#)

QUANDO

Dal 15/10/2016 al 15/10/2016

dalle 9

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione  
13 OTTOBRE 2016 10:01



### "In the name of Africa": il più grande evento di arte e solidarietà

»

Per questo “In the name of Africa”, l'evento di Pixel Art urbana più grande al mondo promosso da Cefa onlus, nella sua edizione 2016 incontra la campagna europea di sensibilizzazione “Spreco zero” di Last Minute Market.

Sabato 15 ottobre in piazza Maggiore a Bologna a partire dalle 9 andrà in scena il più grande evento di arte e solidarietà al mondo, focalizzato all'impegno contro la fame in Mozambico e all'impegno nella prevenzione e recupero degli sprechi alimentari, in occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione. Piazza Maggiore sarà "apparecchiata" con 10mila piatti vuoti, bianchi e blu, a simboleggiare fame e malnutrizione: 10mila piatti vuoti che formeranno la scritta Spreco Zero e poi l'immagine dell'Africa. Ogni spettatore sarà invitato a riempire un piatto vuoto e a dare il suo contributo prezioso (7 euro) per vincere la fame.

Il ricavato della giornata sosterrà il progetto AfricHandProject, una filiera lattiero-casearia, in grado di generare cibo e lavoro per le comunità rurali nel distretto di Beira, in Mozambico, progetto che verrà presentato ufficialmente proprio in piazza Duomo. “AfricHandProject per il Mozambico in continuità con AfricaMilkProject, la latteria sociale nel sud della Tanzania, premiato ad Expo 2015 come Best Practice mondiale, sottolinea l'impegno e la coerenza di CEFA che continua a nutrire il pianeta”, spiega Patrizia Farolini, presidente CEFA. Con l'aiuto di tutti, famiglie, bambini, scuole, volontari, scout, turisti, passanti, i piatti bianchi, sul disegno dell'Africa, saranno riempiti con spighe, palloncini gialli tenuti a terra da sacchetti di grano: ne uscirà il disegno di un campo di grano, con papaveri e fili d'erba, simbolo della vittoria sulla fame.

E' chiara ed evidente la correlazione fra i temi della malnutrizione e della fame da un lato, la questione dello spreco alimentare dall'altro. Per questo nel 2016 la riflessione su questi temi

si incrocerà in due eventi “di piazza” che renderanno visibile e immediatamente chiaro il focus grazie alla coreografia di impatto strordinario, ma che offriranno anche contenuti, dati, motivi di dibattito e novità sui progetti in atto nella speciale Area Press dedicata alla stampa ma anche al pubblico. L’evento, organizzato in sinergia con le Municipalità di Milano e Bologna – nel 2015 anche in stretta collaborazione con Expo – ha coinvolto nelle passate edizioni decine di migliaia di spettatori e ha registrato una straordinaria visibilità sui media e sui social. In the name of Africa 2016 è patrocinato dal Comune di Bologna con i Comuni di Milano, Genova, Trento e Reggio Emilia. Sostengono l’evento COOP, i Bibanesi, EmilBanca, Ethical Banking, con i partner della campagna Spreco Zero Camst, Conapi Mielizia e Rotary Distretto 2072.

**Con “In the name of Africa 2016” la piazza diventerà luogo di coinvolgimento dei cittadini**, chiamati a interagire con la spettacolare coreografia dei 10mila piatti, per “rivoltare” simbolicamente, insieme ai piatti, anche le grandi emergenze della malnutrizione nel mondo. E il pubblico sarà coinvolto nella discussione con l’intervento di esperti sui temi della cooperazione e che della lotta allo spreco: si alterneranno interventi di studiosi come il promotore di Spreco Zero e fondatore di Last Minute Market, l’agroeconomista Andrea Segré, che annuncerà i dati della campagna Spreco Zero 2016 e del Rapporto 2016 sullo spreco alimentare domestico in Italia. Emblema tangibile di una giornata di solidarietà e impegno contro gli sprechi sarà Il piatto del buon Ricordo dell’evento In the name of Africa, un coloratissimo piatto da collezione disegnato dal geniale cartoonist Altan, quale suo personale contributo all’impegno per combattere la fame in Africa. Ma oltre al famoso disegnatore, anche Patrizio Roversi, conduttore televisivo, si mette in gioco in nome dell’Africa. Sarà il testimonial di CEFA e andrà in Africa il prossimo mese per vedere e raccontare come CEFA nutre il pianeta, insieme alle comunità locali, senza le quali non è possibile un vero cambiamento.

ALLA STAMPA SI SUGGERISCE DI PRESENZIARE PER RIPRESE, REPORTAGE E RESOCONTI FRA LE 10.30 E LE 12.30 CIRCA, NEL MOMENTO DI MASSIMA SPETTACOLARITA’ DELL’EVENTO. Info e accrediti: saralaurenti.cefa@gmail.com e ufficiostampa@volpesain.com

Ma non finisce qui. Vogliamo continuare a vincere lo spreco e la fame e quindi estendere la Giornata Mondiale dell’Alimentazione, oltre le piazze. Dopo Milano, lo scorso 8 ottobre, e il prossimo 15 ottobre in piazza Maggiore a Bologna, CEFA sarà a CUBO, il centro Unipol di Bologna, dal 19 ottobre, alle ore 18, con il primo appuntamento dal titolo ALLA RICERCA DEL CIBO PERDUTO - il paradosso del cibo sprecato nell’epoca del consumo con l’ex ministro Cécile Kyenge e Andrea Segré, fondatore di Last Minute Market. Sarà organizzato quindi un incontro ogni mese fino a maggio 2017, per capire e approfondire le sfide più urgenti del nostro tempo. Per informazioni, visita il sito: [www.cefaonlus.it](http://www.cefaonlus.it)

Proprio sul tema sprechi arrivano i nuovi dati dell’Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg sulla regione Emilia Romagna: allineati alla percentuale nazionale sul versante dello spreco alimentare domestico che vale circa 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato, i cittadini emiliani e romagnoli risultano un po’ meno virtuosi nell’abitudine della spesa: meno di 5 cittadini su 10 dichiarano di predisporre sistematicamente una lista della spesa per evitare acquisti inconsulti, e il 14% dichiara che sistematicamente non si preoccupa di farla (contro il 7% a livello nazionale). Sembra anche esserci meno preoccupazione per i cibo buttato, in Emilia Romagna: il 35% dichiara che la quantità di cibo buttato è rilevante (dato nazionale 40%), mentre la causa dello spreco viene individuata soprattutto nella distribuzione grande e piccola (48% contro il 42% nazionale), per il 19% nelle sedi di servizio pubblico (mense di scuole, uffici e ospedali), solo per il 26% nello spreco domestico che è la vera voragine dello spreco alimentare in Italia. Ma va anche rilevato che in Emilia Romagna più che altrove ci si approvvigiona direttamente dal produttore (7% contro il 3% nazionale) e dai Gas, Gruppi di acquisto (6% contro il 2% nazionale). Anche se la stragrande maggioranza ricorre a supermercati (73%) e ipermercati (38%).

Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1.000 MLD di dollari/anno ma sale a circa 2.600 MLD di dollari se si considerano i costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. E vale 143 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare nei Paesi dell'Unione Europea: ciascun cittadino UE spreca ogni anno 173 chilogrammi di spreco alimentare. Gli Stati di UE-28 producono ben 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno, e il soggetto che contribuisce maggiormente allo spreco alimentare sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate, vale a dire il 70% dello spreco alimentare europeo derivante dal consumo domestico, dalla ristorazione e dalla vendita al dettaglio. Dal momento che l'ammontare complessivo degli alimenti prodotti nell'UE è di circa 865 kg/persona, ciò significa che il 20% circa del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare (dati Fusions - Last Minute Market / Unlbo).

CEFA il Seme della Solidarietà onlus è un'organizzazione non governativa che da oltre 40 anni lavora per vincere fame e povertà. Aiuta le comunità più povere del sud del mondo a raggiungere l'autosufficienza alimentare e il rispetto dei diritti primari. Porta cibo, acqua, salute. L'obiettivo di CEFA è lo sviluppo sostenibile, cioè la capacità di mettere in atto iniziative per lo sviluppo di un territorio, stimolando la partecipazione delle popolazioni locali affinché siano esse stesse protagoniste del loro cambiamento. Con Africa Milk Project CEFA ha vinto il primo premio nel concorso internazionale delle Best Practices di Expo Milano 2015 nella categoria: "Sviluppo sostenibile nelle piccole comunità rurale in aree marginali".

Curata dal docente agroeconomista Andrea Segre' fondatore di Last Minute Market, realizzata in partnership con il Ministero dell'Ambiente attraverso il progetto Reduce, la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero in questi anni ha aggregato con la sua azione un movimento di pensiero e di impegno che porta oggi il suo nome. Dal 2010 Spreco Zero porta avanti le priorità della normativa antispreco approvata recentemente alla Camera: la nuova legge riprende infatti il lavoro avviato da Last Minute Market e nell'ambito prima del PINPAS (Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, Min Ambiente). Un lavoro di riferimento anche per gli operatori e i maggiori media nazionali: dalla campagna è nato infatti nel 2011 il movimento di centinaia di Sindaci sottoscrittori di "Carta Spreco Zero" (Milano, Roma, Firenze, Napoli, Palermo, Torino, Bologna, Venezia, Trieste, passando per i 64 Comuni virtuosi italiani) confluito lo scorso anno in Sprecozero.net, la prima rete che unisce gli Amministratori italiani nel segno dell'impegno antispreco.

## Ogni giorno le famiglie italiane buttano nella spazzatura 600 grammi di cibo commestibile

Un rapporto elaborato dall'Osservatorio Waste Watchers ha rilevato che ogni anno in Italia vengono gettati nell'immondizia alimenti commestibili per un totale di 16 miliardi di euro, ovvero un punto percentuale di pil.

[Consiglia](#) [Condividi](#) { 7 }



nostro Paese.

In totale quasi 16 miliardi di cibo commestibile vengono gettati via, ogni anno, in Italia, una cifra pari all'1 per cento del prodotto interno lordo. Cibo che finisce, dunque, nella spazzatura, per svariati motivi. Secondo un'indagine condotta dall'Osservatorio Waste Watchers, sarebbero le famiglie italiane le maggiori responsabili di questo ingente spreco alimentare registrato nel

**Rispetto all'anno scorso, la situazione è leggermente migliorata: dai 650 grammi di carne, pasta, frutta, pesce e verdura gettati ogni giorno in spazzatura, si è passati a 600 grammi, circa 50 in meno.** In totale, le famiglie italiane sprecherebbero circa 8 miliardi di alimenti commestibili all'anno sui sedici totali, la restante parte sarebbe invece da imputare alla grande distribuzione e all'industria. La ricerca Waste Watchers, dunque, sfata il mito che vede nella Gdo il maggior produttore di sprechi alimentari del Paese: dalle analisi effettuate, mediante una ricerca statistica condotta dall'Osservatorio legato all'Università di Bologna, sarebbero in realtà le famiglie italiane le maggiori colpevoli.

**I dati elaborati da Waste Watchers, però, analizzano solamente la percezione del fenomeno, non** esistendo ufficiali metodi che possano davvero monitorare un fenomeno così complesso e diffuso. Dai questionari somministrati a un campione di utenti, si evince dunque che lo spreco alimentare domestico sarebbe pari a 8 miliardi circa, mentre gli esperti sostengono che la cifra reale si aggiri intorno ai 12 miliardi, mentre per quanto riguarda Gdo il livello di attestazione è intorno al miliardo e mezzo, per l'industria è pari a un miliardo e 160 milioni di euro. Secondo Waste Watchers, ben quattro famiglie su cinque sono convinte che a "bruciare" alimentari ancora buoni da mangiare sia soprattutto la grande distribuzione e non il comportamento messo in atto dai singoli individui.

**Nonostante siano stati registrati alcuni progressi rispetto all'anno scorso, in Italia ancora oggi sprechiamo troppo cibo, per i motivi più svariati: il 48% acquista troppo, il 25% non sa conservare gli alimenti, il 9% compra più del necessario a causa delle numerose offerte, l'8% cucina troppo rispetto al fabbisogno, il 6% sostiene che i cibi venduti sono troppo vecchi e vicini alla scadenza già al momento dell'acquisto. Il 2% degli intervistati, inoltre, ammette di buttare ogni giorno del cibo che si potrebbe invece mangiare, 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 sostiene di buttare raramente cibo commestibile. Secondo il rapporto Waste Watchers, la situazione è leggermente migliore al Nord Italia e tenderebbe a peggiorare nel Sud e nelle Isole.**

**Il 68% degli intervistati ammette di buttare confezioni già aperte e, secondo la ricerca, gli alimenti che verrebbero maggiormente sprecati sono la frutta (31%), l'insalata (29%), verdure (19%), pane (17%), carne cruda e cotta (13%).** Le motivazioni che spingono le famiglie italiane a gettare così tanto cibo in spazzatura sono le più svariate: dai questionari di Waste Watchers emerge che nel 41% dei casi finiscono nel cestino alimenti che hanno sviluppato muffe, nel 34% frutta e verdura andate a male perché resistono poco nel frigorifero di casa, nel 25% dei casi alimenti dal cattivo sapore, il 22% è costituito da alimenti scaduti. Perché le famiglie buttano così tanto cibo? Secondo gli intervistati, le cause maggiori sarebbero di fatto 3: spese di troppo superiori al fabbisogno familiare, acquisti che si rivelano successivamente sbagliati e difficoltà a riciclare gli avanzi della sera prima.

**Come evidenziato all'inizio, però, da 650 grammi quotidiani di sprechi alimentari, quest'anno si è passati a 600 per famiglia, per un valore di circa 7 euro.** Sette famiglie su dieci hanno dichiarato di aver imparato a fare la lista della spesa, per evitare di comprare alimenti inutili e nell'80 per cento dei casi il cibo scaduto da poco non viene più automaticamente gettato, ma controllato e nel caso mangiato. Secondo Waste Watchers, rispetto al passato c'è maggiore attenzione rispetto alla tematica dello spreco alimentare e le famiglie cercano di stare più attente e di insegnare ai propri figli ad evitare di gettare cibo inutilmente, ma la percezione del fenomeno a livello nazionale rimane comunque ancora troppo bassa e solo un italiano su 5 riconosce l'esistenza del problema. Proprio per questo motivo, l'Osservatorio sottolinea che, nonostante si siano fatti dei passi avanti con l'approvazione della legge per il contrasto dello spreco alimentare nella grande distribuzione e nell'industria, permane un grave problema a livello individuale, un problema difficile da monitorare perché non esistono strumenti scientificamente validi adatti a calcolare l'esatto impatto degli sprechi domestici.

# Felicità Pubblica

alla ricerca dell'economia civile



PUBBLICATO IL 14 OTTOBRE 2016

## Spreco alimentare: ogni anno vale 16 miliardi

Lo spreco alimentare, ossia il cibo che si perde nella filiera alimentare insieme a quello che si getta in casa, costa poco meno di 16 miliardi di euro ogni anno. A rilevarlo sono i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari della famiglia italiana Waste Watcher di Last Minute Market/Swg e del progetto Reduce – Ricerca, educazione, comunicazione, promosso dal Ministero dell'Ambiente a cura del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna, che per la campagna Spreco Zero 2016 hanno riunito i monitoraggi sulle perdite e spreco del cibo nella filiera aggiungendoli allo spreco alimentare domestico. Ciò in vista del World Food Day, la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che si celebrerà domenica 16 ottobre in ogni parte del mondo.

Andando più nel dettaglio della ricerca è possibile osservare come nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani finiscano 8 miliardi di euro all'anno, ossia quasi 30 euro al mese a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Tuttavia, complessivamente lo spreco di cibo costa ogni anno circa il doppio agli italiani: in primo luogo perché lo spreco domestico espresso nei sondaggi è quello percepito non quello reale che secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' Waste Watcher vale almeno il 50% in più, ossia 12 miliardi circa; e in secondo luogo poiché a tale somma poi vanno aggiunte la perdita 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 giunge così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo nel nostro Paese.

Come spiega il fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico Programma nazionale di Prevenzione rifiuti/sprechi, Andrea Segré: «I risultati di queste ultime stagioni spese per la sensibilizzazione di cittadini e amministratori sul tema dello spreco alimentare si sono tradotti nella nuova normativa antispreco ma anche in una maggiore consapevolezza dei consumatori. Ma le criticità sono ancora tante e resistenti. Cresce la percezione che lo spreco domestico è un serbatoio enorme di spreco, dal 15% del 2015 al 24% del 2016, ma soltanto 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine degli sprechi in Italia, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera».

Sabato 15 ottobre 2016 nella spettacolare location di Piazza Maggiore a Bologna, l'appuntamento con "In the name of Africa", il più grande evento di Pixel Art urbano al mondo promossa da Cefa onlus, 10 mila piatti vuoti ad esprimere il dramma epocale della fame e della malnutrizione a sostegno di Africa Hand Project, Mozambico.

Dal mese di novembre poi prenderà il via il primo monitoraggio scientifico dei Diari di famiglia Waste Watcher, misurazioni scientifiche realizzate con l'Università di Bologna e Swg, per misurare lo spreco reale e non soltanto quello percepito.

Da più di sei anni *"Spreco Zero"* di Last Minute Market è una delle poche campagne a livello nazionale che si occupa di consumo critico e spreco alimentare con il sostegno del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare.

Come spiegato nella pagine del sito web dedicato, [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it), l'iniziativa mira a migliorare le conoscenze sulle quantità e sulle cause degli sprechi alimentari, a favorire l'integrazione di misure di prevenzione degli sprechi alimentari nei Piani Regionali, a sensibilizzare ed educare i consumatori sul tema dello spreco alimentare con il fine di promuovere comportamenti antispreco e stimolare la condivisione delle buone pratiche per la prevenzione degli sprechi.

Tutti temi che vanno a comporre la base del progetto nazionale *"Reduce"*, di cui il sito offre un'ampia rassegna nella voce omonima consultabile nella parte alta della home page. Qui, oltre a *"Reduce"* ci sono altre aree attraverso cui conoscere in maniera approfondita la campagna *"Spreco Zero"*, come *"Chi siamo"*, *"News"*, *"Rassegna stampa"* e il primo Osservatorio nazionale sugli Sprechi *"Waste watcher"*.

Una bellissima iniziativa di respiro europeo che però non prevede l'uso dei canali social (tranne Twitter, peraltro non segnalato) e la nascita di una community dedicata all'importantissimo tema della lotta allo spreco alimentare. Graficamente accogliente e ricco di immagini, il sito soffre di questa limitazione strutturale e non può offrire all'utente un'esperienza di rete al passo con i tempi.

# BCRMAGAZINE

il giornale online

NOTIZIE

## CIBO, NE SPRECHIAMO ANCORA TROPPO (MA MANGIAMO PRODOTTI SCADUTI)

ottobre 14, 2016 · 0 Comments

*Quanto costa agli italiani lo spreco alimentare? In occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione della Fao (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), domenica 16 ottobre, arrivano i dati aggiornati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last minute market (società spin-off dell'Università di Bologna) e Swg che hanno analizzato i dati sulle perdite di cibo nella filiera, sommandoli allo spreco alimentare domestico, una vera "voragine" che in Italia vale 8 miliardi di euro all'anno, ovvero circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi circa di cibo sprecato. Complessivamente però lo spreco di cibo costa di più agli italiani: innanzitutto perché quello domestico dichiarato nei sondaggi è percepito, mentre quello reale – secondo i primi test dei "Diari di famiglia" Waste Watcher – vale almeno 12 miliardi di euro. A questa cifra vanno poi sommate le perdite nella produzione e nella distribuzione: si arriva così a 15 miliardi e 615 milioni di euro di spreco alimentare annuo in Italia.*

### **Mense scolastiche**

*L'Osservatorio Waste Watcher e l'Università di Bologna sono anche responsabili del progetto "Reduce", promosso dal Ministero dell'Ambiente: da novembre centinaia di famiglie di tutta Italia anoteranno per una settimana quantità e tipologia del cibo buttato, sottoponendo poi la loro spazzatura a un controllo incrociato per "certificare" lo spreco prodotto. È già in corso poi una ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche, dove si stima che vada sprecato fra il 20 e il 50% del cibo preparato, a seconda dei menù. Riso alla zucca, bietole e radicchio sono gli alimenti in assoluto meno graditi (qui gli sprechi superano il 60%). «Questo perché i bambini a casa non sono abituati a mangiare verdura o alimenti come la zucca e le bietole, quindi a scuola accolgono con disorientamento questi cibi – spiega il professor Luca Falasconi, responsabile scientifico di Reduce -. A dimostrazione dell'importanza di avviare nel Paese una capillare campagna di educazione alimentare». La buona notizia è che sale la percentuale dei genitori che insegna a non sprecare ai figli: è una priorità per il 78% degli intervistati Waste Watcher (più 16% rispetto al 2015).*

### **Tredici miliardi di tonnellate**

*Lo conferma Coldiretti (con Osservatorio Ixè), che ha indagato le abitudini degli italiani in merito al cibo buttato nella spazzatura. Nel 2016 il 33% ha diminuito gli sprechi alimentari, il 31% li ha mantenuti costanti, il 25% li ha annullati e solo il 7%*

dichiara di averli aumentati. È quanto emerge dal report «Cambiamenti delle abitudini alimentari degli italiani». Tra chi ha tagliato gli sprechi, il 60 per cento fa la spesa in modo più oculato, il 60 per cento utilizza gli avanzi nel pasto successivo, il 40 riduce le quantità acquistate, il 48 per cento guarda con più attenzione la data di scadenza e il 15 per cento dona in beneficenza. Nel 2015 – sottolinea Coldiretti – ogni italiano ha buttato nel bidone della spazzatura ben 76 chili di prodotti alimentari. Il contenimento degli sprechi è tra gli obiettivi della Giornata dell'alimentazione: secondo la Fao nel mondo oltre un terzo del cibo viene perso o sprecato, per un totale di circa 1,3 miliardi di tonnellate l'anno.

### **Alimenti oltre il termine di scadenza**

All'estremo opposto, tante persone mettono nel piatto prodotti scaduti. Sempre secondo l'indagine Coldiretti/Ixè, lo fanno quattro italiani su dieci (44%): il 32% mangia cibo scaduto da una settimana, l'8% da non più di un mese e il 4% anche da più tempo. La dicitura "da consumarsi entro" è la data entro cui il prodotto deve essere consumato e anche il termine oltre il quale un alimento non può più essere posto in commercio. Vale indicativamente per tutti i prodotti con una durabilità non superiore a 30 giorni. Tale data di consumo – precisa la Coldiretti – non deve essere superata, altrimenti ci si può esporre a rischi importanti per la salute. Discorso diverso per la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro», che indica la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le proprietà organolettiche o nutrizionali in adeguate condizioni di conservazione, senza con questo comportare rischi per la salute in caso di superamento (seppur limitato) della stessa.

### **I virtuosi della dieta «verde»**

Infine, sempre in occasione della Giornata dell'alimentazione, anche l'Eurostat ha diffuso un dato relativo alle abitudini a tavola degli italiani. Ebbene, il nostro Paese, all'interno dell'Unione Europea, è uno di quelli in cui si mangia più frutta e verdura. Più di un terzo degli europei sopra i 15 anni (34,4%), infatti, non mangia nemmeno un vegetale al giorno. In Italia a evitare gli alimenti verdi è il 23% della popolazione; ci precedono Belgio (16,1%), Portogallo (20,7%) e Regno Unito (21,3%). All'opposto si trovano Romania (65,1%) e Bulgaria (58,6%), dove più della metà della popolazione non consuma frutta e verdura. Se invece si considerano i Paesi in cui si consumano almeno 5 porzioni al giorno di vegetali, l'Italia è solo tredicesima (11,9%), contro una media Ue del 14,1%. I primi della classe sono Regno Unito (33,1%) e Danimarca (25,9%). In alcuni Paesi, come la Gran Bretagna, a determinare un consumo maggiore di tali alimenti è il livello di istruzione, con differenze significative sino a 16 punti percentuali tra i laureati e chi non ha titoli di studio. In Italia non c'è invece una differenza molto marcata (4,2%).

14 ottobre 2016 (modifica il 14 ottobre 2016 | 20:04)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**ENOGASTRONOMIA & TURISMO**

## Sprechi alimentari in Italia: 16 miliardi di euro al giorno

**Sulle tavole italiane siamo alla metà, circa 8 miliardi di euro, anche se lo spreco reale (diverso da quello percepito) sarebbe di 12 miliardi**

— 15 Ottobre 2016

Ogni giorno, sulle tavole italiane, rimane cibo per 8 miliardi di euro. L'Osservatorio 'Waste Watcher' di 'Last Minute Market /Swc' e il progetto 'Reduce' (Università di Bologna e ministero dell'Ambiente) fanno le pulci ai consumatori italiani, nel quadro della campagna 'Spreco Zero 2016'. Per la prima volta, in un'unica classifica, ci sono gli sprechi dell'intera filiera (agricoltura, industria e distribuzione), sommati a quelli domestici. E sono questi ultimi i più consistenti, di un totale che è il doppio: 16 miliardi.

Nella spazzatura domestica rimangono dunque 8 miliardi di euro, circa 30 euro mensili a famiglia per 600 grammi di cibo sprecato. Ma secondo i primi test dei 'Diari di famiglia' di 'Waste Watcher', ci sarebbe una discrepanza tra ciò che percepiamo di aver sprecato e ciò che realmente buttiamo via. E arriveremmo dunque a 12 miliardi circa. A cui bisogna aggiungere la perdita in campo (un miliardo e 25 milioni), quella in campo industriale (un miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (un miliardo e 430 milioni). Si arriva quindi alla cifra di 15 miliardi e 615 milioni, secondo i dati elaborati da 'Distal' Università di Bologna e 'Last Minute Market' su dati Borsa Merci Bologna.

Il progetto mira naturalmente a ridurre gli sprechi. Per fare questo, si avrà la collaborazione di centinaia di famiglie in tutta Italia che, per una settimana, anoteranno dettagliatamente quantità e tipologia del cibo buttato nella spazzatura. L'indagine inizierà nel mese di novembre. E' già attiva la ricerca sulla ristorazione nelle mense scolastiche (con stime che vanno dal 20 al 50 per cento di cibo sprecato). Riso alla zucca, bietole e radicchio sono tra gli alimenti peggio tollerati (le percentuali di spreco arrivano al 60 per cento).