



TRENTO, GREEN WEEK 2017
DOMENICA 5 MARZO, ORE 17
MUSE, MUSEO DELLE SCIENZE

WASTE NOTES UN DIARIO PER AMICO

A GREEN WEEK LEZIONE DI BUONE PRATICHE PER PREVENIRE LO SPRECO ALIMENTARE IN FAMIGLIA: DOMENICA 5 MARZO, AL MUSE, IN ANTEPRIMA NAZIONALE A TRENTO SI PRESENTA IL "DIARIO DELLE BUONE PRATICHE" DEL PROGETTO **REDUCE** - CAMPAGNA SPRECO ZERO.



WASTE NOTES, UN DIARIO PER AMICO

RASSEGNA STAMPA



Alimenti, sono i cittadini del Triveneto i meno 'spreconi'

Nella spazzatura 'solo' 6 euro a famiglia di cibo a settimana contro i 7 euro a livello nazionale

 **BEST PRACTICES**

 Mi piace  Tweet



(Foto Fotolia)

Publicato il: 03/03/2017 12:15

Ogni anno l'Ue getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano 720 Kcal di cibo a persona. Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ma se a livello nazionale ogni settimana finiscono nella spazzatura alimenti per un valore stimato di 7 euro a famiglia, nel Triveneto questo valore scende a 6 euro.

I cittadini triveneti dimostrano quindi maggiore attenzione al problema: per esempio nelle abitudini di acquisto, compilando una lista della spesa; lo fanno 57 intervistati su 100 (contro il 50% a livello nazionale). Frutta, verdura, pane, salumi e formaggi sono alla testa dell'infausta 'hit' del cibo buttato. Le cause? Bulimia da acquisto

nel 62% dei casi rispetto al Triveneto. Si compra, cioè, più di quello che si riesce a consumare. A livello nazionale invece si acquista troppo 'solo' nel 48% dei casi.

Sempre nel Triveneto quasi 6 cittadini su 10 (56%) non buttano automaticamente il cibo scaduto ma lo testano e lo consumano comunque, se ritengono sia ancora edibile. Una percentuale leggermente superiore al dato nazionale (50%). E 57 cittadini triveneti su 100 dichiarano di congelare il cibo che non riescono a consumare a breve, dopo l'acquisto.

Ma dove si spreca? Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, invece sarebbe più utile guardarsi intorno in cucina, dotarsi di una piccola lista di acquisti prima di uscire per la spesa e, una volta rincasati, prendersi cura della conservazione ottimale del cibo. Perché è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa e nel mondo.

A tradirci spesso, infatti, è la nostra stessa percezione: **tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare**, talvolta distrattamente. Lo hanno dimostrato i test pilota dei "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal Distal dell'Università di Bologna: l'annotazione del cibo buttato in famiglia, verificata attraverso il controllo della pattumiera di casa, attesta che sprechiamo fino al 50% in più di quanto riteniamo di buttare.

Sensibilizzare e coinvolgere i cittadini, le istituzioni, i luoghi di ristorazione, le aziende è l'obiettivo del **progetto Reduce**, promosso da ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal e raccontato attraverso la campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market. Alla Green Week 2017, Reduce farà tappa per il secondo anno domenica 5 marzo, alle 17 al Muse. Ci sarà il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi, insieme ai ricercatori dell'Università di Bologna.

Si metteranno a fuoco le cause e i 'luoghi' dello spreco in famiglia lavorando sui comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco.

Green Week sarà la sede ufficiale del lancio di "Waste Notes, un Diario per amico", il quaderno di buone pratiche che diventa piccolo manuale di economia domestica e motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.



Lotta allo spreco: “Reduce” alla Green Week di Trento, ma in Triveneto cittadini più attenti

venerdì, 3 marzo 2017, 13:06

 Ambiente, Primo Piano

 Commenta

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ma dove si spreca? Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, invece sarebbe più utile guardarsi intorno in cucina, dotarsi di una piccola lista di acquisti prima di uscire per la spesa e, una volta rincasati, prendersi cura della conservazione ottimale del cibo. Perché è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta.

Sensibilizzare e coinvolgere i cittadini, le istituzioni, i luoghi di ristorazione, le aziende è l'obiettivo del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal e raccontato attraverso la campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Alla Green Week 2017 Reduce farà tappa per il secondo anno domenica 5 marzo, alle 17 al Muse, il Museo delle scienze, e con gli spettatori si metteranno a fuoco le cause e i 'luoghi' dello spreco in famiglia. Si acquista troppo? Si conserva male? Parliamone ... ma non si "parlerà" soltanto: si cercherà di lavorare, tutti insieme, grandi e piccoli, intorno ai comportamenti e alle buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco.

Green Week sarà la sede ufficiale del lancio di Waste Notes, un Diario per amico, il quaderno di buone pratiche che diventa piccolo manuale di economia domestica e motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

A livello Triveneto lo spreco settimanale vale 'solo' 6 euro a famiglia, anziché 7 come a livello nazionale (dati Waste Watcher). I cittadini triveneti dimostrano quindi maggiore attenzione al problema: per esempio nelle abitudini di acquisto, compilando una lista della spesa: lo fanno 57 intervistati su 100 (contro il 50% a livello nazionale). Frutta, verdura, pane, salumi e formaggi sono alla testa dell'infesta 'hit' del cibo buttato. Le cause? Bulimia da acquisto nel 62% dei casi, più alta in Triveneto. Rispetto a reso d'Italia dove la percentuale si ferma al 48%.

Sempre nel Triveneto quasi 6 cittadini su 10 (56%) non buttano automaticamente il cibo scaduto ma lo testano e lo consumano comunque, se ritengono sia ancora edibile. Una percentuale leggermente superiore al dato nazionale (50%). E 57 cittadini triveneti su 100 dichiarano di congelare il cibo che non riescono a consumare a breve, dopo l'acquisto.





Triveneto: lo spreco settimanale vale 'solo' 6 euro a famiglia, anziché 7 come a livello nazionale

I dati triveneti di Waste Watcher sullo spreco: 6 cittadini su 10 non buttano automaticamente il cibo scaduto, ma lo testano e lo consumano, se ritengono sia ancora edibile

03 marzo, 2017

RIFIUTI

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ma dove si spreca? Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, invece sarebbe più utile guardarsi intorno in cucina, dotarsi di una piccola lista di acquisti prima di uscire per la spesa e, una volta rincasati, prendersi cura della conservazione ottimale del cibo. Perché è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta.

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia



Sensibilizzare e coinvolgere i cittadini, le istituzioni, i luoghi di ristorazione, le aziende è l'obiettivo del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal e raccontato attraverso la campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market. Alla Green Week 2017 Reduce farà tappa per il secondo anno domenica 5 marzo, alle 17 al Muse. Ci sarà il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi, insieme ai ricercatori dell'Università di Bologna Claudia Giordano, Matteo Boschini, Giorgia Arcella. Con gli spettatori si metteranno a fuoco le cause e i 'luoghi'

dello spreco in famiglia. Si acquista troppo? Si conserva male? Parliamone ... ma non si "parlerà" soltanto: si cercherà di lavorare, tutti insieme, grandi e piccini, intorno ai comportamenti e alle buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. Green Week sarà la sede ufficiale del lancio di *Waste Notes, un Diario per amico*, il quaderno di buone pratiche che diventa piccolo manuale di economia domestica e motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

A livello Triveneto lo spreco settimanale vale 'solo' 6 euro a famiglia, anziché 7 come a livello nazionale (dati Waste Watcher). I cittadini triveneti dimostrano quindi maggiore attenzione al problema: per esempio nelle abitudini di acquisto, compilando una lista della spesa: lo fanno 57 intervistati su 100 (contro il 50% a livello nazionale). Frutta, verdura, pane, salumi e formaggi sono alla testa dell'infausta 'hit' del cibo buttato. Le cause? **Bulimia da acquisto nel 62% dei casi rispetto al Triveneto. Si compra, cioè, più di quello che si riesce a consumare. A livello nazionale invece si acquista troppo 'solo' nel 48% dei casi.** Sempre nel Triveneto quasi 6 cittadini su 10 (56%) non buttano automaticamente il cibo scaduto ma lo testano e lo consumano comunque, se ritengono sia ancora edibile. Una percentuale leggermente superiore al dato nazionale (50%). E 57 cittadini triveneti su 100 dichiarano di congelare il cibo che non riescono a consumare a breve, dopo l'acquisto.

A tradirci, spesso, è la nostra stessa percezione: tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare, talvolta distrattamente. Lo hanno dimostrato i pilot test dei Diari alimentari nelle famiglie, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal DISTAL dell'Università di Bologna: l'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia, contro verificata attraverso il controllo rigoroso della pattumiera di casa, attesta che sprechiamo fino al 50% in più di quanto riteniamo di buttare. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano 720 Kcal di cibo a persona.

Trento domenica 5 marzo: «Waste notes, un diario per amico»

03/03/2017

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui, ovvero l'1% del Pil



Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil.

Ma dove si spreca? Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, invece sarebbe più utile guardarsi intorno in cucina, dotarsi di una piccola lista di acquisti prima di uscire per la spesa e, una volta rincasati, prendersi cura della conservazione ottimale del cibo.

Perché è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta.

Sensibilizzare e coinvolgere i cittadini, le istituzioni, i luoghi di ristorazione, le aziende è l'obiettivo del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal e raccontato attraverso la campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market. Alla Green Week 2017 Reduce farà tappa per il secondo anno domenica 5 marzo, alle 17 al Muse.

L'Adigetto.it

Quotidiano di Opinione virtuale

Ci sarà il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi, insieme ai ricercatori dell'Università di Bologna Claudia Giordano, Matteo Boschini, Giorgia Arcella. Con gli spettatori si metteranno a fuoco le cause e i «luoghi» dello spreco in famiglia.

Si acquista troppo? Si conserva male? Parliamone ... ma non si «parlerà» soltanto: si cercherà di lavorare, tutti insieme, grandi e piccini, intorno ai comportamenti e alle buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco.

Green Week sarà la sede ufficiale del lancio di Waste Notes, un Diario per amico, il quaderno di buone pratiche che diventa piccolo manuale di economia domestica e motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia.

Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

A livello Triveneto lo spreco settimanale vale «solo» 6 euro a famiglia, anziché 7 come a livello nazionale (dati Waste Watcher).

I cittadini triveneti dimostrano quindi maggiore attenzione al problema: per esempio nelle abitudini di acquisto, compilando una lista della spesa: lo fanno 57 intervistati su 100 (contro il 50% a livello nazionale).

Frutta, verdura, pane, salumi e formaggi sono alla testa dell'infausta «hit» del cibo buttato.

Le cause? Bulimia da acquisto nel 62% dei casi rispetto al Triveneto. Si compra, cioè, più di quello che si riesce a consumare.

A livello nazionale invece si acquista troppo «solo» nel 48% dei casi.

Sempre nel Triveneto quasi 6 cittadini su 10 (56%) non buttano automaticamente il cibo scaduto ma lo testano e lo consumano comunque, se ritengono sia ancora edibile.

Una percentuale leggermente superiore al dato nazionale (50%).

E 57 cittadini triveneti su 100 dichiarano di congelare il cibo che non riescono a consumare a breve, dopo l'acquisto.

A tradirci, spesso, è la nostra stessa percezione: tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare, talvolta distrattamente.

Lo hanno dimostrato i pilot test dei Diari alimentari nelle famiglie, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal DISTAL dell'Università di Bologna: l'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia, contro verificata attraverso il controllo rigoroso della pattumiera di casa, attesta che sprechiamo fino al 50% in più di quanto riteniamo di buttare.

Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano 720 Kcal di cibo a persona.

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

E' partita da Trento la campagna di buone pratiche promossa dal min. Ambiente

 **RISORSE**

 Mi piace  Tweet  Condividi



Publicato il: 06/03/2017 10:49

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della

pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

LA CONFERENZA AL MUSE

Ecco le tre buone regole per non sprecare il cibo

► TRENTO

Sono tre le regole che si dovrebbero osservare per contenere lo spreco alimentare: fare la spesa solo sulla base di una lista nella quale si deve indicare prodotti e quantità, per non acquistare il superfluo; tenere un diario alimentare nel quale riportare le caratteristiche di ciò che si butta e condividere sul portale "sprecozero.it" le proprie soluzioni per contenere lo spreco. Sono queste le indicazioni date da Luca Falasconi in occasione della conferenza di presentazione dei dati nazionali organizzata ieri al Muse nell'ambito del festival della "Green Economy". Parallelamente a queste iniziative è partito un progetto scuola che prevede anche la consegna di un kit anti spreco ai bambini. «A favore dell'Italia - ci dice Falasconi - gioca la tradizione e la buona cultura alimentare, così siamo posizionati decisamente meglio rispetto a tutto il Nord Europa ed anche Nord Ameri-



Luca Falasconi (foto Panato)

ca». «La gente non ha la coscienza di quello che butta sia perché scaduto, ma anche perché acquistato in eccedenza rispetto ai bisogni». A completare il quadro c'è sempre quel senso di vergogna che accompagna il gettare cibo. «Le tre regole che abbiamo indicato servono proprio a questo. Non ultimo in tutte le famiglie ci sono dei segreti, magari della nonna, per riciclare il cibo avanzato o per conservarlo meglio. Condividere queste cose può essere utile per informare altre persone delle soluzioni trovate».

(d.p.)

Green

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'



6 marzo 2017



ADNKRONOS

Roma, 6 mar. - (AdnKronos) - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

PANORAMA

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

© Riproduzione Riservata

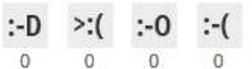
SOSTENIBILITÀ

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

06 Marzo 2017

Commenti

N. commenti 0



aaa



Roma, 6 mar. - (AdnKronos) - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

IL FOGLIO

◀ Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

6 Marzo 2017 alle 11:30



E' partita da Trento la campagna di buone pratiche promossa dal min. Ambiente

Roma, 6 mar. - (AdnKronos) - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si spreca complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

affaritaliani.it

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

6 marzo 2017- 10:49

E' partita da Trento la campagna di buone pratiche promossa dal min. Ambiente



Roma, 6 mar. - (AdnKronos) - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna

nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market. Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate. Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

[Twist](#)

[Condividi 0](#)

LA SICILIA

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

06/03/2017 - 11:30

E' partita da Trento la campagna di buone pratiche promossa dal min. Ambiente



Roma, 6 mar. - (AdnKronos) - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

IL DUBBIO

lunedì 6 marzo 2017

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

E' partita da Trento la campagna di buone pratiche promossa dal min. Ambiente



Roma, 6 mar. – (AdnKronos) – Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i “Diari alimentari nelle famiglie”, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

IL DUBBIO

lunedì 6 marzo 2017

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

Spreco domestico: nelle famiglie arrivano i "diari alimentari"

Lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo

A cura di **Filomena Fotia** 6 marzo 2017 - 11:25

Mi piace 480 mila



Lo **spreco alimentare** in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo **spreco alimentare domestico** a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 kg di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona. (AdnKronos)

ArezzoWeb

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

Di Adnkronos - 6 marzo 2017



Condividi su Facebook

Tweet su Twitter



Mi piace

0

Tweet

Roma, 6 mar. – (AdnKronos) – Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce. Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'

POSTED BY: REDAZIONE WEB 6 MARZO 2017

 Roma, 6 mar. – (AdnKronos) – Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed e' lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantita' di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Universita' di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporra' a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantita' di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche e' partita da Trento dove e' stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sara' scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it Conterra' uno spazio per annotare qualita' e quantita' di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.

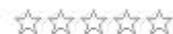
(Adnkronos)

OGGI Treviso

07 marzo 2017

Spreco domestico, nelle famiglie arrivano i 'diari alimentari'.

AdnKronos |  commenti |



Roma, 6 mar. - (AdnKronos) - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui (dati Waste Watcher), ovvero l'1% del Pil. Ed è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide tra il 70 e il 75% dello sperpero annuo di cibo, si tratta di 145 gk di cibo buttato ogni anno a famiglia per un valore di 360€ gettati, a famiglia. Ma di solito tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che ci capita di gettare: per questo dalla primavera 2017 arrivano i "Diari alimentari nelle famiglie", un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico promosso dal Ministero dell'Ambiente con il progetto Reduce, realizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa con Last Minute Market.

Si tratta dell'annotazione scrupolosa del cibo buttato in famiglia. Per una settimana 400 famiglie italiane (un campione statistico) si sottoporrà a questo test, che prevede anche il controllo rigoroso della pattumiera di casa, per verificare che le quantità di spreco annotate corrispondano a quelle effettivamente buttate.

Ma a partire dai prossimi giorni tutti i cittadini potranno avere il loro "Diario", una bussola per i comportamenti e le buone pratiche che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco. La campagna di buone pratiche è partita da Trento dove è stato presentato un 'Diario per amico', il piccolo manuale di economia domestica, motore di promozione dell'educazione alimentare in famiglia. Con tanti aggiornamenti in rete, sul blog e sui social di Reduce.

Waste Notes sarà scaricabile dai prossimi giorni sul sito sprecozero.it. Conterrà uno spazio per annotare qualità e quantità di cibo gettato anzitempo con dettaglio delle cause, la sezione per l'elenco della spesa e l'angolo delle ricette sfiziose per riutilizzare il cibo avanzato. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano complessivamente 720 Kcal di cibo a persona.



Conto lo spreco alimentare i “Diari di Famiglia” diventano statistici



lotta allo spreco alimentare – Con il mese di marzo la lotta allo spreco alimentare si combatte scientificamente con i 'Diari di Famiglia'. **Quattrocento famiglie**, sparse sul territorio italiano, **annoteranno il cibo sprecato ogni giorno** e i 'Diari di Famiglia', ad oggi semplici sondaggio sperimentale, avranno invece rilevanza statistica.

“Per la prima volta in Italia lo spreco alimentare domestico verrà quantificato in modo scientifico” ha spiegato Luca Falasconi, docente dell'[Università di Bologna](#) e responsabile scientifico del [progetto Reduce](#).

“Si tratta di una sorta di **rivoluzione copernicana nell'impegno contro gli sprechi e per la prevenzione**”.

I 'Diari di Famiglia' lanciati con la campagna Spreco Zero nel 2015, nel 2017 nell'ambito del **progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna – Distal**, con l'[Osservatorio Waste Watcher](#), riveleranno il reale spreco di cibo nelle case degli italiani.

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



“Ogni giorno, per una settimana – ribadisce – **i partecipanti annoteranno su formulari il cibo gettato ad ogni pasto consumato a casa, specificando la motivazione** (ho cucinato troppo, è scaduto) e il metodo di smaltimento come raccolta dell'organico o indifferenziato. Il quantitativo di cibo gettato sarà stimato con l'utilizzo di una bilancia per alimenti o con altri strumenti come cucchiai, bicchieri o tazze”.



Su alcune famiglie inoltre verrà effettuata la **'waste sorting'**, un **controllo incrociato nelle pattumiere**, per verificare che le annotazioni siano state veritiere.

“Da letteratura – spiega Falasconi – emerge che vi sia un ulteriore scostamento tra quanto viene riportato nei diari e quello che realmente viene gettato. Non sempre, infatti, è chiaro e univoco cos'è lo spreco e vi è sempre una certa ritrosia nell'ammettere di aver sprecato cibo”. Per non influenzare i comportamenti delle famiglie il controllo verrà

effettuato a sorpresa.

“I **primi risultati si avranno subito dopo l'estate**. Si arriverà così a quantificare in modo scientifico lo spreco alimentare domestico in Italia al di là di qualsiasi 'sondaggio' e percezione”.

07 marzo 2017