



# V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

5 Febbraio 2018

## RASSEGNA STAMPA



**60sei  
ZERO**



**V Giornata Nazionale  
di Prevenzione dello  
Sprego Alimentare**  
5 Febbraio 2018

**PRESS**

# IL TEMPO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE

**Economia**

ECONOMIA

IL TEMPO  
martedì  
16 gennaio  
2018

15

## I dati dell'Osservatorio Waste Watcher



## Lo spreco alimentare in Italia vale 16 miliardi, l'1% del Pil

■ Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi all'anno, secondo i dati raccolti dall'Osservatorio **Waste Watcher**. Si tratta dell'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Secondo i dati che saranno comunicati in anteprima il prossimo 1 febbraio al Maxxi di Roma in occasione della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (del successivo 5 febbraio), è lo spreco alimentare domestico a fare la parte del leone: incide, in termine di valore economico, tra il 60 e il 70 per cento dello sperpero annuo di cibo non solo nel nostro Paese, ma anche in Europa e nel mondo.

# LA NUOVA

## del Sud

LA NUOVA  
16 Sabato 20 gennaio 2018

Speciale



Pagina in collaborazione con Prometeo/ Gruppo Adnkronos

### **VERSO LA GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, SARA' IL 5 FEBBRAIO**

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio **Waste Watcher**, quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide, in termine di valore economico, tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta. Tema al centro della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio, ideata e istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal, su progetto a cura di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. Appuntamento centrale al Maxxi di Roma dove, a partire dalle ore 10, i visitatori saranno accolti dall'immagine simbolo dell'iniziativa firmata da Altan e dalle sue vignette.

# la Repubblica

18

la Repubblica

Lunedì  
22 gennaio  
2016



STORIE

C  
R  
O  
N  
A  
C  
A

Belluno protesta

## Il Veneto insorge contro le Dolomiti di Angela in tv

PAOLO G. BRERA, ROMA

«S

ir rimane davvero a bocca aperta», dice Alberto Angela dalla cima del Sass Pordoi, raccontando nelle sue "Meraviglie" in tv «la bellezza mozzafiato» nell'abbraccio della natura. Ma quelle immagini sublimi che descrivevano il fascino senza tempo delle Dolomiti, nella puntata di mercoledì scorso del suo programma dedicato ai siti italiani patrimonio dell'Unesco, hanno gonfiato d'indignazione i polmoni dei bellunesi. Sono infuriati perché nei 38 minuti di trasmissione dedicati alla «maestosità avvolta nel silenzio», come la definisce Angela, è rimasto escluso il territorio della provincia veneta, in cui si trova il 46 per cento dei 142mila ettari di Dolomiti. A guidare la rivolta è il presidente della Provincia di Belluno, Roberto Padrin: «Molti mi hanno scritto e telefonato - ha detto al Corriere delle Alpi - lamentandosi per il programma, e in molti sostengono che Angela abbia citato solo il Trentino perché le Province di Trento e di Bolzano hanno pagato. Io non voglio credere che sia così: se la televisione di Stato indirizza l'informazione per convenienza economica è molto più che grave. Se invece è disinformazione, sarebbe meglio che qualcuno rimediasse». Quasi tutto il servizio è stato girato in diversi punti del territorio trentino, con citazioni dei tesori dolomitici in provincia di Bolzano. Solo in due occasioni nomina Veneto e Friuli, le altre due regioni in cui si distendono le Dolomiti, senza però mai citarne i gioielli. «Faremo sentire le nostre ragioni al Mibac e alla Rai», ha assicurato l'assessore veneto al Turismo, Federico Caner. Nella bufera è finita la Fondazione Dolomiti Unesco, su cui si sono piovute le critiche dei bellunesi: «Ancora una volta la Fondazione, che viene ringraziata fra i titoli di coda, si rivela dannosa per la nostra terra, in quanto non promuove meraviglie quali Pelmo, Civetta, Tofane, Tre Cime e 5 Torri», accusava Vivaio Dolomiti, associazione per lo sviluppo del territorio bellunese, chiedendo l'intervento delle istituzioni in un post pubblicato subito dopo la trasmissione. Così, mentre gli spettatori e i fan di Alberto Angela aumentano a ogni puntata, RaiUno è costretta a spiegare che l'accusa di aver ricevuto denaro per parlare dei tesori di Trento e Bolzano «è assolutamente infondata». E che siccome la serie «sta andando al di là di ogni più rosea aspettativa», sarà certamente riproposta e «ci saranno ancora tante occasioni per parlare delle Dolomiti».



Il caso La lotta allo sperpero

## Meno sprechi e più donazioni quel cibo è un tesoro

CATERINA PASOLINI, ROMA

C

ambiano abitudini e filosofia, muta il rapporto tra cibo e risparmio. E l'Italia, guardando nella spazzatura, si scopre meno sprecona e più generosa. È infatti dimezzata in un anno la quantità di cibo che gettiamo via dalle nostre case, mentre grazie alla nuova legge approvata a settembre del 2016 che facilita le donazioni da parte della grande distribuzione, queste sono cresciute del 21,4%. Dal pane agli yogurt, dal tonno ai pelati, il Banco alimentare ha ricevuto da supermercati, mense e aziende 87mila tonnellate di alimenti, distribuendole a un milione e mezzo di persone. A pochi giorni dal 5 febbraio, "4-day" nazionale dedicato alla lotta allo spreco alimentare, dalla pattumiera arrivano così buone notizie. Un'indagine del ministero dell'Ambiente con il dipartimento di Scienze agro-alimentari di Bologna e "Waste Watcher", la prima su dati reali e non solo stimati, fotografa infatti un Paese dove oggi si butta nell'umido quasi la metà rispetto all'anno scorso. La ricerca è stata fatta consegnando 430 diari ad altrettante famiglie perché scrivessero quotidianamente acquisti e pesassero rifiuti alimentari. Fino al 2016 tra dati percepiti e indagini a piccolo raggio si parlava di 145 chili a famiglia e di 63 a persona di frutta, verdura, latticini finiti nei rifiuti ogni anno. Ora, grammi alla mano pesati dopo pranzo o dopo cena, le cifre sono quasi dimezzate: nell'umido giacciono in media in un anno 84 chili a famiglia e 36 a testa. Come dire che, tra crisi, educazione alimentare, campagne di sensibilizzazione in dodici mesi siamo passati dallo sprecare da 360 a 250 euro di cibo. Un risparmio di 110 euro a persona, 300 circa a famiglia. Cifre che per una volta ci mettono ai primi posti dei comportamenti virtuosi. In Europa secondo la Fao si sprecano 88 milioni di tonnellate di alimenti in media, 180 chili pro capite all'anno dal campo al supermercato fino alle nostre



Frutta e verdura

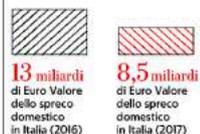
Al primo posto degli sprechi c'è la verdura con 7 chili all'anno pro capite. Al secondo posto il latte e i latticini e poi la frutta

case. Il triste primato qualche anno fa spettava all'Olanda con 579 chili a testa mentre l'Italia era sui 145 chili. Ora le buone notizie. «Questa ricerca fa ben sperare che tra informazioni e campagne di sensibilizzazione, i comportamenti comincino a cambiare. È importante la discesa dai 13 miliardi di chili di spreco casalingo, visto che questo rappresenta i 4/5 del totale», dice Andrea Segre, fondatore di "Last Minute Market", creatore di Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco, tra i primi a promuovere e lavorare alla nascita della legge che facilita la donazione di cibo eccedente. Ma quali sono i prodotti che finiscono nella spazzatura? I diari delle quattrocento famiglie, da Nord a Sud, dai single alle coppie con nonni e figli, raccontano che al primo posto c'è la verdura, 7 chili l'anno pro capite. Al secondo latte e latticini, 4,8 chili, la frutta, 4,5 chili. Cifre arrotondate da Luca Falasconi, docente bolognese curatore scientifico dei diari. Ma perché si buttano pane o verdura? Nel 50% delle volte la causa è la disattenzione. La data di scadenza troppo vicina non vista al momento dell'acquisto o la scatola dimenticata nel frigo. Ma qualcosa è cambiato, anche grazie ai diari. «A furia di scrivere cosa compravamo, cosa si cucinava, e cosa finiva in pattumiera, abbiamo capito errori che ci portavano a sprecare cibo a soldi», racconta Valentina Brengola, impiegata, con marito e due bambine golose. «Facevamo la spesa una volta alla settimana, spesso senza lista, per circa 100 euro. Risultato: troppa roba per quella che consumavamo in tempi brevi, soprattutto latticini e frutta, i figli non ne vogliono proprio mangiare. E anche la verdura finiva a marcire». Ora Valentina ha cambiato abitudini. Lista dettagliata, spese piccole e frequenti: spreco dimezzato e qualche risparmio. «Se poi ci fosse più tempo si riutilizzerebbero gli avanzi come nella cucina di una volta, ma purtroppo...».

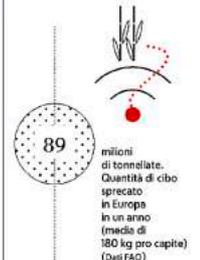
Una ricerca del ministero dell'Ambiente e Waste Watcher dice che gli italiani, in un anno, hanno dimezzato la quantità di avanzi gettati. Mentre la nuova legge ha facilitato la distribuzione delle eccedenze: +21%

I numeri

### Lo spreco alimentare



Dati Waste Watcher-ministero dell'Ambiente



Caporedattore  
Cronaca  
Giornale  
Mola

Email  
redazione  
cronaca  
@repubblica.it

Ambiente

## Giornata nazionale contro spreco alimentare

■ Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher, quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide, in termini di valore economico, tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta. Tema al centro della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio, ideata e istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco zero e università di Bologna -Distal, su progetto a cura di Andrea Segrè, fondatore di Last minute market. Appuntamento centrale al Maxxi di Roma dove, a partire dalle ore 10, i visitatori saranno accolti dall'immagine simbolo dell'iniziativa firmata da Altan e dalle sue vignette.

## **VERSO LA GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, SARA' IL 5 FEBBRAIO**

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio **Waste Watcher**, quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide, in termine di valore economico, tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta. Tema al centro della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio, ideata e istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal, su progetto a cura di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. Appuntamento centrale al Maxxi di Roma dove, a partire dalle ore 10, i visitatori saranno accolti dall'immagine simbolo dell'iniziativa firmata da Altan e dalle sue vignette.

AMMAZZA,  
QUANTO MAGNATE!  
SAI CI SIAMO  
COMPRATI IL WC NUOVO!



CHE SPRECO

## SE 15 MILIARDI BUTTATI VIA VI SEMBRAN POCHI

**ROMA.** Lo spreco alimentare inizia nel momento della produzione, continua in quello dell'acquisto e può essere evitato. È questo l'obiettivo della quinta edizione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si terrà il 5 febbraio. Il primo febbraio, al Maxxi di Roma, andrà in scena un evento preparatorio, su iniziativa dei progetti *Reduce e 60\_ Sei\_zero*, in sinergia con la campagna *Spreco Zero* di Last Minute Market. Nell'Auditorium capitolino i visitatori troveranno, tra l'altro, una mostra di vignette di Altan (sopra, nella foto).

Il valore dello spreco alimentare è di oltre 3,5 miliardi di euro ogni anno nella sola filiera, ovvero dai campi alla produzione industriale, alla distribuzione. Ma questa cifra rappresenta solo un quinto del cibo gettato via in Italia, perché va sommata allo spreco alimentare domestico. Tirando le somme, si superano così i 15,5 miliardi di euro bruciati ogni anno: pari allo 0,94 per cento del Pil. *(matteo cavezzali)*

26 gennaio 2018 • NUMERO 1558

Il venerdì di Repubblica

**Il protestone cinese**  
e si scatenano con i cetivioli

**SE 15 MILIARDI BUTTATI VIA VI SEMBRAN POCHI**

**SE NECESSARI**  
ECCO I NUMERI

**GIORNATE**  
ECCO I NUMERI

**SE NECESSARI**  
ECCO I NUMERI

**GIORNATE**  
ECCO I NUMERI

# L'Espresso

L'Espresso N.5 28 gennaio 2018

## Cultura

AMMAZZA,  
QUANTO MAGNATE!  
SA: CI SIAMO  
COMPRATI IL WC, NUOVO!



## Taccuino Giornata antispreco

È conto alla rovescia per la V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio. Quest'anno l'evento clou della manifestazione, ideata dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna - Distal, si svolgerà all'Auditorium del Maxxi, a Roma. I visitatori saranno accolti dallo sguardo caustico e vivacissimo di Altan, che da sette anni firma l'immagine dell'impegno per la prevenzione e il recupero del foodwaste in Italia e in Europa attraverso la campagna Spreco Zero.

# IL PICCOLO

GIORNALE DI TRIESTE



FONDATO NEL 1881

MERCOLEDÌ 31 GENNAIO 2018

ANNO 138- NUMERO 26 ■ TRIESTE, VIA DI CAMPO MARZIO 10, TEL. 040 3733111 / GORIZIA C.SO ITALIA 74, TEL. 0481 530035 / MONFALCONE, VIA F.LLI ROSELLI 20, TEL. 0481 790201  
EDIZIONE DI TRIESTE Slovenia € 1,30, Croazia KN 10

it

IL PICCOLO MERCOLEDÌ 31 GENNAIO 2018 | 34

## Cultura & SPETTACOLI

### LA MOSTRA

## Al Maxxi di Roma Altan racconta lo spreco alimentare a colpi di vignette

L'appuntamento è per domani a Roma nell'auditorium del Maxxi, dalle 10: in agenda ci sono gli eventi della V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2014 si celebra ogni anno il 5 febbraio, e che sarà lanciata quest'anno con un matinée fra arte e "comunicazione" promosso dal Ministero dell'Ambiente. Piatto forte l'inaugurazione della mostra "Primo non sprecare, secondo

Altan. Lo spreco formato vignetta", un percorso espositivo in pannelli che riprende le tavole ideate dal geniale cartoonist per la conversazione scenica -Spr+Eco scritta e portata in scena qualche anno fa da Andrea Segrè e Massimo Cirri.

Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di

nostra ordinaria quotidianità sprecona. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole o grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. Proprio per favorire le buone pratiche a tutti i visitatori sarà consegnata in regalo una copia di Waste Notes, il quaderno di "economia domestica" varato dalla campagna Spreco Ze-

ro per appuntare cause e quantità del cibo gettato, ricette di recupero, liste della spesa.

L'interazione al Maxxi arriverà grazie alla video installazione centogrammi dell'artista Paolo Scoppola, presentata in anteprima. L'opera agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto: comprare cibo nella "giusta" quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto

trasformarsi in spreco. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "dis-equilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

Ma quanto vale, anzi quanto costa oggi sprecare il cibo alle famiglie italiane? Domani i dati reali saranno presentati al Maxxi dal Ministro all'Ambiente Gian Luca Galletti e dal sottosegretario Barbara Degani con il fondatore di Last Minute Market, l'a-



Una vignetta di Altan esposta al Maxxi di Roma per la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

groeconomista Andrea Segrè e con il ricercatore Luca Falasconi, i lavori saranno condotti da Massimo Cirri, storica voce del programma Caterpillar. A fine

matinata per tutti light lunch con un piatto di recupero su ricetta firmata dalla chef stellata Cristina Bowerman. Info [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)

La storia

di Paolo Foschi

## La famiglia che non spreca cibo: «Ne buttavamo via 2 etti al giorno»

Roma, genitori e due figli: «Ce ne siamo accorti scrivendo tutto su un diario»

**ROMA** «Non riuscivo a credere ai miei occhi: ogni giorno buttavamo quasi due etti di cibo e ci sembrava normale». Valentina Brengola, 39 anni, vive a Roma con il marito, entrambi impiegati, e le figlie Alice e Arianna, 12 e 11 anni. La loro è una delle 400 famiglie italiane che per una settimana ha redatto un diario segnando le quantità di alimenti acquistate e il peso degli scarti o dei prodotti scaduti. È il primo studio reale sugli sprechi alimentari fra le mura domestiche e i risultati sono impressionanti: nelle case ogni anno finiscono in pattumiera 2,2 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 8,5 miliardi di euro. La ricerca è stata promossa dal ministero dell'Ambiente/Progetto Reduce con l'università di Bologna nell'ambito della campagna Zero Spreco sotto la supervisione dell'economista Andrea Segre, fondatore di Last Minute Market. I risultati dello studio saranno illustrati oggi al Maxxi di Roma, per il lancio della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

«È stata un'esperienza utilissima e ci ha cambiato in qualche maniera la vita» racconta Valentina Brengola, aprendo la dispensa della propria cucina, rivoluzionata dopo «aver preso coscienza di

**2,2**

Milioni le tonnellate di prodotti alimentari sprecate ogni anno dalle famiglie nel nostro Paese

**8,5**

Miliardi di euro il valore complessivo dei prodotti alimentari sprecati in un anno dalle famiglie italiane

**85**

Chilogrammi il peso del cibo gettato in media ogni anno nell'umido da ogni famiglia: più di 1,5 chilogrammi a settimana



una serie di errori che commettevamo. Facevamo la spesa una volta alla settimana visto che lavoriamo sia io, sia mio marito. Accumulavamo prodotti deperibili pensando che ci sarebbero potuti servire entro pochi giorni, ma sbagliavamo le quantità e spesso restava qualcosa nel piatto. Senza parlare dei cibi che restavano in frigo fino alla sca-

denza». Frutta, verdura, latticini, yogurt sono quelli che finivano più spesso nei rifiuti. «Ora abbiamo deciso di cambiare le nostre abitudini: cerchiamo di fare la spesa più volte nella settimana, senza accumulare scorte di prodotti che scadono in pochi giorni. Certo, a tavola c'è meno scelta, ma non manca mai nulla lo stesso. E adesso non sprechia-

mo quasi più nulla». Secondo i dati analizzati dal ricercatore Luca Falasconi, gli sprechi a tavola delle famiglie valgono lo 0,6% del Pil. Nel dettaglio, gli alimenti più sprecati sono le verdure (20 grammi al giorno, oltre sette chili all'anno), il latte e i latticini (13,16 grammi al giorno, 4,8 chili all'anno), e poi frutta (12,24 grammi) e prodotti da

forno (8,8 grammi). «Sprecare cibo vuol dire non solo buttare soldi, ma anche consumare risorse naturali che sono un bene prezioso — spiega Andrea Segre — penso all'acqua, al suolo, alle materie prime. Non è quindi solo una questione economica, ma anche di sostenibilità ambientale». Secondo Segre, «è un problema prima di tutto culturale, perché non siamo educati a una corretta alimentazione e a un corretto rapporto con il cibo. Alcuni accorgimenti per ridurre gli sprechi sono molto semplici: pianificare gli acquisti, comprare solo i prodotti inseriti

### La ricerca

I dati del ministero e dell'ateneo di Bologna: lunedì la giornata nazionale antispreco

**In cucina** Valentina Brengola, 39 anni, romana. La sua famiglia ha partecipato alla ricerca sullo spreco alimentare (LaPresse)

nella lista della spesa senza farsi tentare da pubblicità e offerte speciali, razionalizzare gli alimenti nel frigo e nella dispensa, facendo in modo che i più accessibili siano quelli che scadono prima». E a beneficiarne non sarà solo il bilancio domestico, ma anche l'ambiente.

@Paolo\_Foschi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

# LA STAMPA

16 Cronache LA STAMPA  
GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO 2018

## il caso

NICOLA PINNA  
TORINO

**N**on è una perquisizione ma poco ci manca. Gli 007 che combattono lo spreco alimentare agiscono in silenzio come investigatori veri. Entrano in azione nel primo pomeriggio, poco dopo la fine del pranzo, quando le famiglie sono già pronte a lavare i piatti e a cancellare le tracce del "delitto". Suonano il campanello senza preavviso e puntano dritto verso il cestino dei rifiuti: il corpo del reato è lì. Le tracce dei comportamenti scorretti delle famiglie italiane si trovano proprio nel sacchetto, dove si riversa tutto ciò che non finisce nel piatto, frutta e verdura diventati marci in frigorifero e pietanze cucinate e non consumate.

I detective dell'antispreco hanno attraversato quasi tutta la Penisola e hanno controllato i comportamenti di oltre 400 famiglie. Dalle case sono passati alle mense scolastiche e quella che viene fuori è la prima stima realistica del Made in Italy sprecato, perché finora le cifre sul fenomeno erano specchio di studi e sondaggi. Questa volta è sesso in campo un team di 007: i ricercatori dell'Università di Bologna, Udine e della Tuscia, nell'ambito del progetto Reduce del ministero dell'Ambiente e della campagna «Spreco Zero». Il risultato è che gli italiani sono più virtuosi ma in ogni casa (ogni giorno) 100 grammi di cibo finisce in pattumiera, mentre in ogni scuola si



**I controlli tra case e mense scolastiche**  
Questi speciali detective sono ricercatori che hanno realizzato il primo studio sullo spreco

## Gli 007 nelle case degli italiani per fermare lo spreco dei cibi

Controllate 400 famiglie: ognuna butta 78 chili di alimenti l'anno

**8,5 miliardi**  
A tanto ammonta il danno provocato ogni anno dallo spreco alimentare in Italia

arriva a 120 grammi per alunno, più o meno un terzo del piatto. «Buttar via il cibo è diventato un gesto automatico - commenta il professor Andrea Segrè - Me le campagne di sensibilizzazione qualche effetto hanno prodotto e i dati sono in miglioramento». Claudia Giordano, ricercatrice del Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari, ha coordinato le squadre che hanno fatto il giro delle case e verificato giorno per giorno quanto cibo è finito in pattumiera. «Le famiglie hanno prima compilato il diario quotidiano della gestione del cibo e noi, senza preavviso, siamo andati a verificare che le cifre dei cibi buttati via fossero veritiere-

Gettar via le pietanze è diventato un gesto automatico, ma per fortuna gli italiani sono molto più attenti

**Andrea Segrè**  
Ordinario di Botanica agraria dell'Università di Bologna

splega Giordano. Nel corso dello studio abbiamo fatto una scoperta che non ci aspettavamo: l'alimento più sprecato è il latte. Tutti buttano via solo il fondo della tazza e così si raggiungono

quantità incredibili». Nessuno lo aveva mai misurato, solo perché il latte non bevuto finisce nello scarico fognario. Quella dei cassonetti pieni di frutta e verdura, invece, è un'immagine a cui siamo abituati. «Lo spreco totale - sottolinea la ricercatrice - risulta più alto nelle famiglie numerose e con bambini. I single invece sono quelli che hanno lo spreco più alto pro-capite. I più spreconi, se così li possiamo chiamare, sono i giovani sotto i 35 anni e i professionisti, perché spesso non tornano a casa allora di pranzo e buttano via quello che avevano messo in frigo. Le verifiche fatte nelle case hanno smentito un luogo comune: non è vero che

spreca di più chi al supermarket si fa catturare dalle offerte o chi fa la grande spesa una volta alla settimana».

Il problema per tutti è il tempo: chi trascorre più ore in ufficio e magari pranza in mensa o al ristorante quasi mai consuma i prodotti già acquistati. È il caso di una famiglia di Milano «ispezionata» dagli 007 dell'antispreco: «Fanno la spesa il sabato e non mangiano mai a casa. Tutte le provviste finiscono in pattumiera». E se non è un problema di tempo, la colpa è del marito vizioso: «Lui - hanno confessato molte donne ai ricercatori - non mangia mai quello che preparo».

Matteo Bosechini, anche lui ricercatore universitario di Bologna, ha tenuto d'occhio le mense in tre Regioni. «Il bello è stato notare l'impegno dei ragazzi che hanno preso a cuore la necessità di ridurre gli sprechi. Qualcuno di loro ha rischiato di finire dentro la pattumiera piena di gnocchi pur di recuperare una foglia di verdura che poteva ancora essere mangiata. È un buon segnale per il futuro».

© F. B. / G. / D. / P. / R. / S. / T. / U. / V. / W. / X. / Y. / Z.

## L'indagine sullo spreco alimentare

# Cento grammi di bontà nella spazzatura

I dati del progetto Reduce rivelano quanto cibo viene gettato. La soluzione? Pianificare e gestire bene la spesa settimanale

ELENA NIEDDU

«MANGIA, mangia tutto. Pensa ai bambini che muoiono di fame...». Quante volte ce lo siamo sentito ripetere? Quante volte abbiamo delegiato l'esortazione delle nostre mamme, senza vedere il legame tra quello che non finiva nella nostra pancia e le carestie nelle regioni più povere dell'Africa? Eppure, un legame c'era e c'è, ed emerge fin troppo bene nei dati relativi allo spreco alimentare che saranno presentati oggi al Maxxi di Roma. Dati che parlano chiaro, dipingendoci come un popolo di spreconi: ognuno di noi getta ogni giorno nel cestino circa 100 grammi abbondanti di cibo, pari a 36,92 chilogrammi di alimenti all'anno. In soldoni, sono 250 euro che ogni anno buttiamo per cibi mai consumati. L'indagine, condotta su un campione statistico di 400 famiglie in tutta Italia e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani, ha alla base i Diari di Famiglia sullo spreco, una sintesi di metodologie qualitative e quantitative di rilevazione, nell'ambito del progetto Reduce del

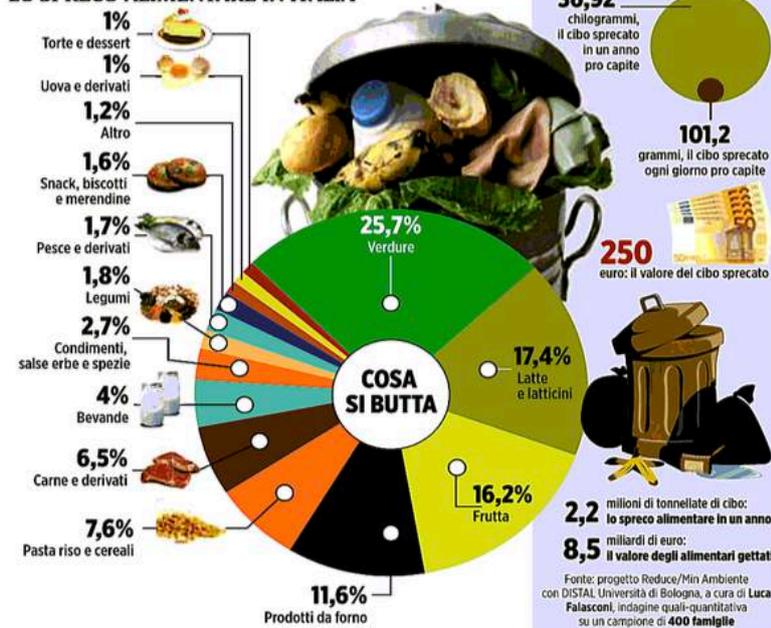


Il professor Andrea Segre

Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna, l'ateneo della Toscana, il Politecnico di Milano e l'Università di Udine. Entrando nel dettaglio dell'indagine coordinata da Claudia Giordano, la famiglia media spreca circa 1,5 chilogrammi di cibo ogni settimana, a cena più che a pranzo. Le verdure sono le prime candidate alla spazzatura, con 20 grammi sperperati in media da ognuno di noi ogni giorno. Seguono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, la frutta, con 12,24 grammi e i prodotti da forno con 8,8 grammi. Non va meglio alle mense scolastiche. L'indagine, condotta su 73 plessi di scuola primaria, ha evidenziato come quasi un terzo di ogni singolo pasto venga gettato, pari a 120 grammi per ogni studente.

Già, ma cosa c'entra la povertà dell'Africa? C'entra. A spiegare il legame fra i due argomenti è Andrea Segre, profes-

### LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA



sore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e Fondatore di Last Minute Market, spin-off accreditato dell'ateneo emiliano, tra i promotori della campagna "Spreco Zero" che è alla base della rilevazione. «In Italia si è persa la cultura del cibo» spiega il professore «ed è

**LA CLASSIFICA**  
Buttiamo soprattutto le verdure, poi i latticini e la frutta

**IL PARADOSSO**  
Manca la cultura del mangiare in un Paese noto per la sua cucina

paradossale, in un Paese conosciuto per i grandi chef, per la biodiversità e per la buona tavola». La tendenza a non dare valore a ciò che si mangia si è manifestata negli ultimi cinquant'anni, complice, secondo il docente «l'eliminazione delle lezioni di economia domestica dalle scuole: è come se si fosse

perduta la cura della casa e dell'alimentazione». Prova ne sia l'aumento delle persone con problemi di obesità e l'assurdità, in base alla quale «buttiamo il cibo buono nella spazzatura e ci nutriamo, invece di cibo spazzatura». Si tratta, dunque, di una sorta di "maleducazione" al cibo e anche a ciò che sta dietro di esso. Ad esempio? «Prendiamo un vasetto di yogurt», dice Segre «quando lo gettiamo, buttiamo via la terra, l'acqua, l'energia, la vacca che ha fatto il latte... non solo i fermenti lattici che il prodotto contiene. In ogni vasetto c'è un mondo. Questo dovrebbe renderci responsabili di ciò che facciamo». Ecco perché, anche ora che siamo adulti, dovremmo sempre finire di mangiare cosa c'è nel piatto: «Quando mi parlavano del Biafra, non capivo il nesso con la mia situazione. Ora, invece, so qual è: le risorse sono limitate e dovremmo usarle, affinché il cibo sia un diritto per tutti».

Le implicazioni di questo assunto sono tre. La prima: per una corretta educazione al cibo non c'è bisogno di scomodare i massimi sistemi, basterebbe saper usare il frigorifero («con le diverse temperature, i ripiani... rendendo tutti i cibi ben visibili»), fare la spesa pianificando gli acquisti, ad esempio, lungo una settimana, e imparando poi a gestirli. La seconda: se ammettiamo che il cibo è un valore, varrebbe la pena di investire qualche euro in più per avere la qualità. «Quando qualcosa costa pochissimo, bisogna farsi delle domande. Se vedo una bottiglia di vino dal prezzo stracciato devo pensare alla terra, alla vigna, all'uva, al trasporto, al vetro... Se costa così poco, quale prodotto sto comprando?». La terza, fondamentale implicazione, riguarda le giovani generazioni, oggetto del nuovo libro di Segre di gusto per le cose giuste («Mondadori, 150 pagine, 17 euro): «Il cibo interessa pochi giovani, una nicchia di super attenti» conclude il professore «ma la gran parte di loro è indifferente all'argomento. L'educazione alimentare dovrebbe partire dalla scuola primaria, assieme all'educazione ambientale, per non perdere questa cultura». E per finire, pensando alle verdi colline d'Africa, tutto il prelibato cibo che abbiamo nel piatto.

### IL RAPPORTO 2018 DELL'EURISPES

## Abitudini a tavola, il 7% degli italiani è vegetariano o vegano

Negli ultimi 5 anni il dato si è rivelato costante. Animali domestici: solo 3 famiglie su 10 ne hanno uno. Ma cresce la spesa

VEGETARIANI, avanti tutta. I seguaci di questo tipo di regime alimentare secondo il Rapporto 2018 dell'Eurispes, rappresenterebbero, insieme ai vegani, il 7% della popolazione (il 6,2% vegetariano e lo 0,9% vegano).

Analizzando questi dati nel dettaglio si scopre che il 32% segue la dieta crudista, il 23,1% quella fruttariana fino ad arrivare al 12,8% dedicato alla paleo-dieta. Eurispes ha anche effettuato una ricerca sul TripAdvisor dalla quale emerge che su un totale di 225.490 ristoranti recensiti in Italia, il 23,4% propone menù vegetariani ed il 17,2% menù vegani. Una per-

tuale maggiore, quindi, rispetto a chi tiene abitualmente un regime alimentare alternativo.

Sempre secondo l'indagine il totale di chi ha optato per tal regimi si è mantenuto abbastanza costante con valori compresi fra il 7 e l'8%. Si segue questo tipo di dieta perché convinti degli effetti positivi in termini di salute (38,5%) oppure per amore e rispetto nei confronti degli animali (20,5%).

A tal proposito, risulta anche che gli italiani si confermano amici degli animali, ma negli ultimi anni il dato è leggermente in calo, segno che anche avere un cane è un



Il 6,2% degli italiani si dichiara vegetariano e lo 0,9% vegano

piccolo lusso. Circa 3 italiani su 10 accolgono un animale domestico in casa (32,4%). Si tratta nella maggior parte dei casi di cani (63,3%) e gatti (38,7%). A seguire nella gra-

duatoria dei pet che ci fanno compagnia in casa: uccelli (6,2%), conigli (5,9%), tartarughe (5%), pesci (4,8%). Rispetto al dato dello scorso anno si registra una leggera

diminuzione: erano infatti il 33% e anche allora l'istituto di ricerche censì un calo del 10% rispetto al rapporto 2016. Dormire con il proprio pet è un'abitudine diffusa (53,5%); la stessa quota di intervistati sacrifica una buona parte del proprio tempo libero per il benessere e le necessità del suo amico animale (passeggiate, gioco, attività all'aperto, ecc.). Il 46,2% di chi ha un animale domestico rinuncia in alcune occasioni a uscire o a fare un viaggio per non lasciarlo solo. Meno diffuse sono le abitudini di preparare i pasti con alimenti freschi piuttosto che offrire cibo per animali già pronto

(37,3%) e ridurre le spese personali in favore di quelle per il proprio animale (32,8%); cibo, vaccini e spese veterinarie in generale, pulizia. Ma quanto spendiamo per gli amici animali?

Il 57,7% di chi ne possiede uno mantiene al di sotto dei 50 euro le spese mensili per prendersene cura, cibo, vaccini e spese veterinarie in generale, pulizia. Aumenta invece il numero di chi spende da 51 a 100 euro mensili: il 31,4%, erano il 15,4% nel 2017. E il 22% ha destinato una somma maggiore del proprio denaro alla cura degli animali domestici.

© BY NC ND ALL'UNC DOTTI RISERVATI

Ci si lamenta per i centesimi dei sacchetti, poi si butta cibo per 250 euro l'anno a famiglia

# Ma l'Italia è virtuosa a tavola

## Rapporto Waste Watcher per la Giornata antispreco

DI CARLO VALENTINI

Il dito, minaccioso, è puntato sui consumatori: spreco cibo. Ma attenzione, gli italiani sono i più virtuosi, i primi della classe. Comunque poiché molto resta ancora da fare, per cercare di modificare questa insana abitudine è stata indetta (il 5 febbraio) la Giornata nazionale antispreco. Dice **Andrea Segrè**, docente all'università di Bologna, fondatore del Last Minute Market e autore del libro *Il gusto per le cose giuste* (Mondadori): «Ricordiamoci che il diritto al cibo è la sfida del nostro tempo. È importante rilanciare l'obiettivo 'spreco zero' come denominatore comune alle risorse fondamentali sul pianeta, dal cibo all'acqua al suolo, e puntare sull'educazione alimentare e ambientale come valore strategico nella formazione delle generazioni presenti e di quelle future che abiteranno la terra».

Il Last Minute Market, poi imitato, è stato il primo programma (di volontariato) di raccolta presso i supermercati degli scarti commestibili per distribuirli alle mense dei poveri. Anche il programma televisivo *MasterChef* è diventato partner dell'iniziativa: le eccedenze rimaste inutilizzate durante la registrazione delle puntate vengono consegnate al Last Minute.

Il problema dello spreco

va affrontato con razionalità. L'Accademia dell'Agricoltura, per esempio, avverte che c'è differenza tra il consumo percepito e quello reale, e quindi tra lo spreco supposto e quello effettivo. Infatti quando si parla di consumi le stime riportano di solito il consumo apparente, calcolato sull'ammontare della produzione. Per esempio il valore riferito al consumo di carne comprende anche le carcasse registrate al momento della macellazione, ed è quindi al lordo dell'inevitabile scarto. Perciò non è vero che gli italiani mangiano 200 grammi di carne al giorno come indicano le statistiche (produzione nazionale di carne divisa per il numero degli abitanti), ne mangiano solo 100 grammi (sottraendo le carcasse). La differenza tra i due dati non è uno spreco del consumatore e l'industria abbondantemente recupera le carcasse che diventano, per esempio, cibo per animali.

Sarà bene quindi fare chiarezza e non lasciarsi trasportare dall'emotività. Solo così il problema dello spreco alimentare può essere affrontato con la necessaria concretezza. Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher lo spreco in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l'1% circa del pil. Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide,

in termine di valore economico, tra il 60 e il 70%. In pratica pesa sul bilancio familiare per 250 euro l'anno.

Secondo lo stesso rapporto la perdita di prodotti alimentari nei campi vale, nel nostro paese, 946 milioni di euro, nella produzione industriale si attesta su 1.111 milioni, nella distribuzione si arriva a 1.444 milioni, infine quello domestico è di 12 miliardi. Cifre pesanti, ma lontane dagli exploit degli anni passati. Una svolta è avvenuta con la legge approvata a settembre 2016 che ha facilitato le donazioni da parte della grande distribuzione, tanto da farle aumentare del 21,4%.

Una contraddizione sta nel fatto che da un lato il 15% dello spreco è imputabile alla sovralimentazione (nel nostro paese gli individui in sovrappeso sono il 50% degli uomini, il 34% delle donne e il 24% dei bambini tra i 6 e gli 11 anni). Dall'altro lato il 14% della popolazione si trova in povertà relativa: si tratta di circa 8,3 milioni di persone, di cui circa 4,6 in povertà assoluta, ovvero con difficoltà di accesso al cibo.

Un altro aspetto della questione è quello della contraffazione, non solo dell'etichetta ma anche del contenuto. Secondo Segrè: «Il cibo contraffatto in Italia dalle agromafie (60 miliardi di euro) vale quasi il doppio dell'export alimentare

(36,8 miliardi di euro) basato su quasi 900 prodotti Dop e Igp».

Pur nella complessità della materia, l'Italia può andare a testa alta in Europa. Negli ultimi anni ha corso e oggi è tra i grandi paesi europei, il meno sprecone e può dare il buon esempio agli altri, che dovrebbero invece essere tirati per le orecchie. Infatti secondo l'università di Bologna l'Ue spreca prodotti alimentari per 143 miliardi di euro ogni anno, ovvero 88 milioni di tonnellate e di questi ben 47 miliardi sono provocati dai consumatori.

Spiega Segrè: «Il nostro paese è in prima linea contro lo spreco alimentare. Lo testimonia la legge sul recupero dell'inventuto, tanto che da più parti si è osservato che non si dovrebbe parlare di spreco o di eccedenze bensì di una vera conversione all'economia circolare, grazie al cammino realizzato in questi anni».

Qualche esempio virtuoso: a Empoli e a Varese le amministrazioni locali concedono sconti fino al 20% sulla Tari, la tassa sui rifiuti, a supermercati e negozi che raccolgono e donano i generi alimentari in eccedenza, a Scandicci (Firenze) è in corso il progetto *Salvamerende*: ai bambini viene dato un sacchetto dove conservare gli alimenti non deperibili (pane, frutta, merendine) che non riescono a consumare a pranzo, avendo così la possibi-

lità di mangiarli a merenda o portarli a casa, a Sasso Marconi (Bologna) gli studenti partecipano a Riempiamo le scatole e confezionano generi alimentari destinati ai bisognosi.

Per una volta l'Italia è un esempio da imitare. Secondo la Fao con lo spreco alimentare si potrebbe sfamare il 30% della popolazione del pianeta. A livello globale un terzo di tutti i prodotti alimentari (pari a 1,3 miliardi di tonnellate edibili) viene perduto o sprecato ogni anno lungo l'intera catena di approvvigionamento, per un valore di 750 miliardi di euro buttati nel cestino e 3,3 miliardi di tonnellate di Co2 inutilmente immesse in atmosfera. Se lo spreco alimentare fosse una nazione, sarebbe al terzo posto dopo Cina e Usa nella classifica degli Stati spreconi.

In occasione della Giornata antispreco, Segrè propone il «decalogo minimo dal forcone alla forchetta»: conservare bene gli alimenti in frigo e in freezer, usare la fantasia con gli avanzati del giorno prima, condividere con i vicini il cibo in eccesso, al ristorante chiedere sempre il family bag, insegnare ai figli il valore del cibo. «Anche su quest'ultimo punto», conclude Segrè, «possiamo vantarci di essere all'avanguardia: il 96% degli italiani insegna ai propri figli a non sprecare».

Twitter: @cavalent

© Riproduzione riservata

## CAMPAGNA SPRECO ZERO

# Nelle mense friulane si getta il 17% del cibo

L'indagine dell'università di Udine. La media nazionale è del 29,5. Ogni famiglia butta in spazzatura 85 chili l'anno

di Giulia Zanello

Quasi 85 chili di cibo all'anno nella spazzatura. Un chilo e mezzo al giorno per ogni famiglia italiana che getta nelle immondizie, nell'ordine, verdure, latte e derivati, frutta e prodotti da forno. Si getta perché i prodotti sono scaduti, andati a male, ma anche perché non sono stati graditi. E nemmeno le mense scolastiche sono risparmiate da questa spiacevole abitudine, se si tiene conto che circa un terzo del cibo - il 29,5%, 120 grammi per ogni studente a fronte di pasti che offrono circa 534 grammi di cibo - va nei rifiuti. E anche se in Friuli Venezia Giulia siamo meno spreconi, con una media di prodotti gettati che nei refettori si ferma al 17%, se ne buttano comunque 90 grammi circa per ogni studente, tra avanzati dei piatti (12,1 per cento), cibo intatto lasciato nella mensa (4,8) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 5,6 per cento).

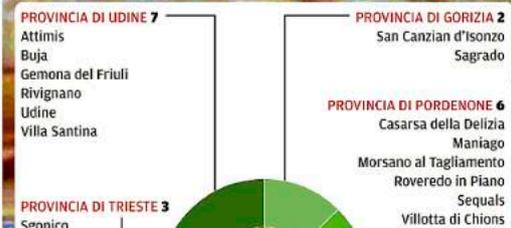
Sono i dati dello studio "Reduce", progetto promosso dal ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market e che ha visto scendere in campo nella squadra di investigatori dei rifiuti anche l'università di Udine, accanto a quella di Bologna (capofila), della Tuscia di Viterbo, il Politecnico di Milano e l'Unità locale socio sanitaria (Uls) 20 di

**Per ogni studente si buttano ogni giorno 90 grammi circa, tra avanzati e cibo intatto**

Verona. I dati del monitoraggio, che ha coinvolto 400 famiglie italiane oltre a scuole, supermercati e ipermercati, sono stati illustrati - in occasione anche della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, lunedì al Maxxi di Roma, alla presenza del sottosegretario del ministero dell'Ambiente Barbara Degani e dei promotori dell'iniziativa, il fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, Andrea Segre - il coordinatore del progetto "Reduce" Luca Falasconi.

Gli studenti detective sono entrati in azione su più fronti, indagando - senza lasciare tracce, ma annotandosi scrupolosamente ogni dettaglio sui «Diari di famiglia dello spreco» - le abitudini degli italiani all'interno delle proprie abitazioni, ma osservando anche come si comportano grande distribuzione e mense delle scuole. E proprio i refettori scolastici hanno rappresentato il focus d'indagine degli investigatori friulani che, coordinati dai docenti di Scienze economiche e statistiche Francesco Marangon e Stefania Troiano, si sono concentrati su 18 scuole primarie della regione (7 in provincia di Udine, 6 a Pordenone, 3 a Trieste e 2 a Gorizia, mentre sono state in totale 73 a livello nazionale). Il team udinese si è impegnato nel monitoraggio di 8.119 pasti erogati in regione sul totale dei 109.656, per individuare la tipologia degli sprechi prodotti nelle scuole e i momenti e le circostanze in cui si verificano, così da fornire un quadro

### I COMUNI IN CUI SONO STATI EFFETTUATI I MONITORAGGI



**NELLE MENSE DEL FVG**

lo spreco è pari al **17%** (a livello nazionale del 29,5)    cibo intatto lasciato: **4,8 per cento**  
 avanzati nei piatti: **12,1%**    cibo intatto portato in classe: **5,6%**  
 pane e frutta: **5,6%**

completo delle situazioni in cui si produce lo spreco nelle mense.

«L'attenzione verso lo spreco alimentare - rimarca Marangon, coordinatore del dipartimento udinese - sta caratterizzando un particolare momento

di riflessione sugli stili di vita della nostra società. Vengono prodotti giornalmente report e comunicati che ci raccontano l'ammontare, in termini di volumi, di cibo sprecato e l'impatto ambientale che questo ha sul pianeta - osserva ancora il do-

cente -». Il contributo del mondo della ricerca, e quindi anche dell'attività del nostro gruppo dell'università di Udine, è quello di fare chiarezza sulla produzione di questi dati - ha proseguito - attraverso una approccio metodologico scientifico, che ha ri-



Il gruppo di studio di "Reduce" dell'Università di Udine promosso dal ministero dell'Ambiente nell'ambito della campagna denominata "Spreco Zero" di Last Minute Market. Interessanti i dati emersi



**ANDREA SEGRE**

I test dimostrano comunque che sta aumentando l'attenzione: rispetto al 2016 si butta via il 40 per cento in meno dei prodotti

la via della sostenibilità». "Reduce" ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 chili di cibo l'anno: a livello nazionale significano circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi, circa lo 0,6 per cento del Pil. Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto, in frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno balza a 36,52 chili di alimenti, per un costo di 230 euro all'anno.

«Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si "tocca" con mano - ha indicato l'agroeconomista Andrea Segre - lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Adesso è il momento di rilanciare l'investimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie - aggiunge - e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso di Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».

FRANCESCO RINALDI

## FONDAZIONE FICO

# Domani la giornata anti-spreco

**FONDAZIONE Fico** protagonista domani della V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nello spazio 118, a Fico. Si parte alle 10.30 con la terza assemblea annuale di Sprecozero.net, la rete dei Comuni e degli enti pubblici italiani attivi nella promozione di buone pratiche e sinergie contro lo spreco alimentare. Alle 13 verranno forniti i dati 2018 sullo spreco e le abitudini alimentari nel monitoraggio dell'Osservatorio Waste Watcher con Andrea Segrè, il presidente Swg Maurizio Pesato, il sindaco di Sasso Marconi Stefano Mazzetti e l'ad di Last Minute Market Matteo Guidi, che alle 17 sarà protagonista del corso 'Datti una mossa!', le buone pratiche antispreco.

# TRENTINO

DOMENICA 4 FEBBRAIO 2018

QUOTIDIANO FONDATO NEL 1945

## CIBO BUTTATO

### La giornata contro lo spreco

di Carlo Bridi

**D**omani cinque febbraio si celebra in Italia la quinta giornata nazionale

■ SEGUE A PAGINA 9

**TRENTINO**  
QUOTIDIANO FONDATO NEL 1945

**LA DOMENICA DEL TRENTINO**  
Cosa ci dice "The Post" film sul giornalismo, il potere e una donna

**Nicola morto sul Doss Trento**  
Ritrovato ieri sera il corpo del diciannovenne scomparso

**Prostituzione, si alle multe per i clienti**

**Fermati i due baby-rapinatori con la pistola**

**Il centrosinistra: «Noi, garanzia di buon governo»**

**AGRI ACMA**  
2-3-4 MARZO 2018  
QUARTIERE FERRITICO  
RIVA DEL GARDA

**Pochi autisti, ambulanze ferme**

**VERSILY VERO**  
Eletto il direttore  
E' VERBA

**CIBO BUTTATO**  
La giornata  
contro lo spreco

**EXPERIA HOTEL**  
www.experiahotel.it

4, 5, 7 FEBBRAIO 2018

# TRENTINO

DOMENICA 4 FEBBRAIO 2018

QUOTIDIANO FONDATO NEL 1945

DOMENICA 4 FEBBRAIO 2018 TRENTINO

Lettere e Commenti | 9

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA / CARLO BRIDI

## BATTAGLIA ALLO SPRECO ALIMENTARE

di prevenzione delle spreco alimentare. Una giornata voluta per portare i consumatori a riflettere sui comportamenti nei piccoli gesti quotidiani, e cercare di modificarli con delle scelte più consapevoli. E questo si badi bene non solo per risparmiare, considerato che gli sprechi degli italiani portano ad un costo annuo di 250 euro a persona, ma anche per la salvaguardia dell'ambiente considerato che gli sprechi alimentari sono responsabili del 31% delle emissioni di Co2 nell'atmosfera, con tutto ciò che questo significa come abbiamo visto anche in questo periodo in molte città italiane dove l'aria è diventata irrespirabile per la cappa che ci sovrasta che comporta danni pesanti alla salute delle persone. La semplificazione legislativa voluta con la legge nazionale del 2017 e di quella provinciale, dovrebbero favorire ed incoraggiare alla donazione delle eccedenze e dei prodotti alimentari invenduti lungo la filiera. La produzione del cibo buttato nel mondo comporta l'occupazione di 1,4 miliardi di ettari di terra, costituendo il 30% della superficie occupata da terre agricole. Il costo economico diretto viene valutato dalla ricerca presentata a Roma dal Ministro Galletti e dal prof. Andrea Segrè, in 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi di euro per il 0,6% del prodotto interno lordo.

Ma a quanto ammonta nel dettaglio realmente lo spreco

di cibo oggi? Dopo molti anni nei quali gli sprechi venivano valutati in base a stime, all'inizio del 2017 su iniziativa del Ministero dell'Ambiente, e dell'Università di Bologna, con il partenariato di quella della Toscana, del policlinico di Milano e dell'Università di Udine, è partito lo studio sugli sprechi alimentari che ha fatto un salto di qualità. Per la prima volta in Italia arrivano i dati sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella GDO e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia alle quali è stato consegnato un diario sui consumi e sugli sprechi e su significativi campioni di scuole, oltre che negli iper e supermercati, hanno confermati certi dati che già denunciavamo da tempo come lo spreco nelle mense scolastiche fra studenti e personale scolastico, si attesta su un terzo del cibo cucinato. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana, e nella classifica il cibo che viene più gettato è la verdura, seguita dal latte, latticini e dalla frutta. Ma quali le cause secondo la rilevazione? L'aver raggiunto o superato la data di scadenza, o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato cibo ce non era piaciuto (26%). Questo dato ha fatto tornare alla mente un'affermazione figurata del grande fondatore di Slow Food Carlin Pettrini che ha definito i frigo delle nostre famiglie della bare dove conserviamo i morti.

Nella presentazione dei dati al Ministero dell'Ambiente l'agroeconomista prof. Andrea Segrè, ha ricordato come ben 20 anni fa nasceva La-

st Minute Market da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, un emblema nel recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispirati all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali già attiva al Centro Agroalimentare di Bologna sin dal 1981. Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero, ha sottolineato Segrè, sono diventati sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi prosegue, lo spreco domestico è calato del 40% rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016, con un risparmio di 110 euro/anno per ogni famiglia.

Ora Segrè lancia due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio delle scuole Primarie sul tipo di quella che associazioni come ASSFRON stanno portando avanti da anni, e la richiesta di una normativa comune a livello europeo da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare.

Sul recupero del cibo e redistribuzione a chi ne ha bisogno, e sono sempre di più va segnalata la benemerita azione di Trentino Solidale. La presidente Giovanna Fadanelli ci da alcuni dati sul loro grande servizio. Il valore complessivo del cibo raccolto in un anno è di circa 2,6 milioni di euro per una quantità di 20 mila quintali che vengono distribuiti a 35 mila famiglie per un totale di 200 mila persone coinvolte. I volontari coinvolti nel progetto superano le 500 unità e vede impegnati fra Trento e tutti i satelliti diffusi sul territorio 18 mezzi di trasporto.

Carlo Bridi

# LA NUOVA

## del Sud

LA NUOVA

12

Domenica 4 febbraio 2018

Speciale



Pagina in collaborazione con Prometeo/ Gruppo Adnkronos

### OGNI GIORNO IN PATTUMIERA 100 GR DI CIBO A TESTA, 250 EURO L'ANNO

Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 all'anno. Lo hanno rilevato i "Diari di Famiglia dello spreco", per i quali 400 famiglie di tutta Italia, per una settimana, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. I monitoraggi, realizzati non solo sulle famiglie ma anche scuole, iper e supermercati italiani, il risultato? Ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause?

Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%). "Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente - spiega il sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si spreccassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati". Per Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, "i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 in 365 giorni.



Il commento

di MARCO BUTICCHI



## LA CIVILTÀ RISCOPERTA

**L**A CRISI è passata, lo dicono persino i nostri politici in fibrillazione elettorale. Noi, con maggiore realismo, ci auguriamo che quegli anni così bui e dimessi diventino presto un ricordo. Le ristrettezze hanno comunque contribuito a modificare i comportamenti, obbligandoci a nuovi stili di vita.

Il passaggio di un'era oscura come la depressione globalizzata degli anni Duemila ha partorito anche scenari apprezzabili. L'aspetto da Italia da bere dei ruggenti anni '90 ne è uscito ridimensionato. Gli abiti da spreconi disseminati votati al consumismo non calzavano a un Paese che era uscito solo da qualche decennio da fame, stenti e analfabetismo. Questo nuovo volto post-crisi ci ha insegnato che il Pantalone che paga i nostri disservizi, inefficienze e malaffare, prima o poi ti ficca le mani in tasca e ti presenta il conto.

Da allora quelle mani ci frugano anche quando, alla guida di un carrello, ci troviamo in un supermercato o in coda nella nostra bottega (sempre meno, ahinoi) di fiducia. Li spunta l'insegnamento morale della crisi: si sta attenti, si guardano i prezzi, si confrontano i prodotti. Contemporaneamente si cerca qualità in ciò che si mangia, si imbastisce un orto sul terrazzo, si fa la spesa dal contadino. Una volta a casa la salvaguardia degli alimenti diventa indice di responsabilità civile: il congelamento allunga la vita, il riciclo rescuscita pietanze, l'esattezza nelle quantità evita inutili sciupii.

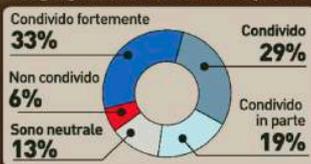
Giunta o meno al termine la crisi, gli italiani hanno imparato a ridurre lo sperpero moralmente più squalificante: quello alimentare. Ancora molto c'è da fare, ma essere riusciti a dimezzare gli sprechi è già una soddisfazione: un nostro piccolo passo verso la civiltà.

**Stili di vita modificati dalla crisi**  
La ruggente Italia da bere ha ceduto il passo alla moralità

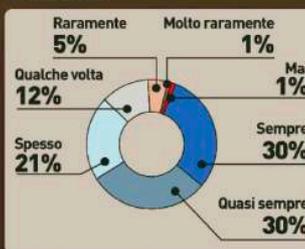
### Lo spreco alimentare è immorale



### Lo spreco alimentare aumenta le disuguaglianze fra Paesi ricchi e poveri?



### Tutto il cibo che preparo sarà mangiato, avanzi inclusi



**«Educazione nelle scuole e una normativa europea»**

L'agro-economista Andrea Segrè (foto) dell'università di Bologna ha creato il movimento Spreco Zero

ci mostrano casa nostra e le nostre abitudini come non abbiamo mai avuto il coraggio di vederle. Lo dicono i dati 2018 dell'Osservatorio sugli sprechi alimentari e domestici delle famiglie italiane, relativi alle rilevazioni *waste watcher* 2017 di Last minute market e Swg, che verranno presentati oggi a Bologna per la quinta Giornata nazionale contro lo spreco alimentare e che qui anticipiamo. Ci dicono infatti che il pasto incriminato nelle nostre case è la cena, in cui tutti sprechiamo di media una volta e mezzo in più del pranzo. Poi che mettiamo in pattumiera soprattutto

verdura (il 25,6% dello spreco totale), poi latte e latticini, frutta e prodotti da forno.

**MA COS'È** lo spreco per gli intervistati? Per il 46% soprattutto il cibo gettato nonostante sia commestibile. Per il 39% soprattutto quello buttato durante la preparazione. Certo, ci sono le buone pratiche, anche se non tutti le rispettano: il 56% delle persone conserva sempre il cibo avanzato, il 19% lo fa quasi sempre, il 14% spesso. Il restante 11% lo fa raramente, molto raramente o mai. Il 46% assaggia sempre i cibi appena scadu-

ti prima di buttarli, il 9% solo qualche volta. Va peggio nella prevenzione degli sprechi: la lista della spesa è un imperativo solo per il 30%, e solo il 25% valuta sempre attentamente la quantità di cibo di cui ha bisogno (il 16% solo qualche volta), eppure l'86% condivide che controllare cosa serve davvero prima di fare la spesa sia il miglior modo per non sprecare. La *doggy bag*, ovvero portare a casa il cibo avanzato al ristorante è una priorità per l'11% delle persone, non lo fa mai il 20%, solo qualche volta il 18%.

**EPPURE** l'81% degli intervistati ritiene assurdo lo spreco di cibo, si sente triste (39%) o tristissimo (32%) quando lo fa e spiega che buttare via il cibo è «da persone molto irresponsabili» (42%) o «irresponsabili» (36%). Le soluzioni? Intanto la rete di Comuni virtuosi *sprecozero.net* coordinata da un sindaco emiliano, Stefano Mazzetti di Sasso Marconi. E il futuro? «Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave - spiega Segrè - l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio nelle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».



Bologna

### Last minute market insegna prevenzione alla Fondazione Fico

I dati di Last minute market e Swg sullo spreco reale di cibo nelle famiglie vengono presentati oggi alle 13 a Fondazione Fico di Bologna in occasione della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Fico Eatly world è il più grande parco agroalimentare del mondo. La Fondazione ospiterà oggi le realtà di eccellenza per la prevenzione dello spreco alimentare: alle 10.30 meeting della rete *Sprecozero.net* fondata da Andrea Segrè e Stefano Mazzetti, alle 13 i dati e alle 17 il corso di Last minute market condotto da Matteo Guidi

Fonte: Last minute market - Swg



Fonte: Last minute market - Swg

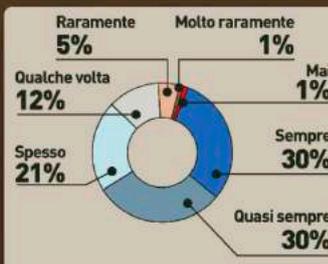
### Lo spreco alimentare è immorale



### Lo spreco alimentare aumenta le disuguaglianze fra Paesi ricchi e poveri?



### Tutto il cibo che preparo sarà mangiato, avanzi inclusi



### «Educazione nelle scuole e una normativa europea»

L'agro-economista Andrea Segrè (foto) dell'università di Bologna ha creato il movimento Spreco Zero

ci mostrano casa nostra e le nostre abitudini come non abbiamo mai avuto il coraggio di vederle. Lo dicono i dati 2018 dell'Osservatorio sugli sprechi alimentari e domestici delle famiglie italiane, relativi alle rilevazioni *waste watcher* 2017 di Last minute market e Swg, che verranno presentati oggi a Bologna per la quinta Giornata nazionale contro lo spreco alimentare e che qui anticipiamo. Ci dicono infatti che il pasto incriminato nelle nostre case è la cena, in cui tutti sprechiamo di media una volta e mezzo in più del pranzo. Poi che mettiamo in pattumiera soprattutto

verdura (il 25,6% dello spreco totale), poi latte e latticini, frutta e prodotti da forno.

**MA COS'È** lo spreco per gli intervistati? Per il 46% soprattutto il cibo gettato nonostante sia commestibile. Per il 39% soprattutto quello buttato durante la preparazione. Certo, ci sono le buone pratiche, anche se non tutti le rispettano: il 56% delle persone conserva sempre il cibo avanzato, il 19% lo fa quasi sempre, il 14% spesso. Il restante 11% lo fa raramente, molto raramente o mai. Il 46% assaggia sempre i cibi appena scadu-

Il commento di MARCO BUTICCHI

## LA CIVILTÀ RISCOPERTA

**L**A CRISI è passata, lo dicono persino i nostri politici in fibrillazione elettorale. Noi, con maggiore realismo, ci auguriamo che quegli anni così bui e dimessi diventino presto un ricordo. Le ristrettezze hanno comunque contribuito a modificare i comportamenti, obbligandoci a nuovi stili di vita.

Il passaggio di un'era oscura come la depressione globalizzata degli anni Duemila ha partorito anche scenari apprezzabili. L'aspetto da Italia da bere dei ruggenti anni '90 ne è uscito ridimensionato. Gli abiti da spreconi disennati votati al consumismo non calzavano a un Paese che era uscito solo da qualche decennio da fame, stenti e analfabetismo. Questo nuovo volto post-crisi ci ha insegnato che il Pantalone che paga i nostri disservizi, inefficienze e malaffare, prima o poi ti ficca le mani in tasca e ti presenta il conto.

Da allora quelle mani ci frugano anche quando, alla guida di un carrello, ci troviamo in un supermercato o in coda nella nostra bottega (sempre meno, ahinoi) di fiducia. Li spunta l'insegnamento morale della crisi: si sta attenti, si guardano i prezzi, si confrontano i prodotti. Contemporaneamente si cerca qualità in ciò che si mangia, si imbastisce un orto sul terrazzo, si fa la spesa dal contadino. Una volta a casa la salvaguardia degli alimenti diventa indice di responsabilità civile: il congelamento allunga la vita, il riciclo resuscita pietanze, l'esattezza nelle quantità evita inutili sciupii.

Giunta o meno al termine la crisi, gli italiani hanno imparato a ridurre lo sperpero moralmente più squalificante: quello alimentare. Ancora molto c'è da fare, ma essere riusciti a dimezzare gli sprechi è già una soddisfazione; un nostro piccolo passo verso la civiltà.

**Stili di vita modificati dalla crisi**  
La ruggente Italia da bere ha ceduto il passo alla moralità

Bologna

### Last minute market insegna prevenzione alla Fondazione Fico

I dati di Last minute market e Swg sullo spreco reale di cibo nelle famiglie vengono presentati oggi alle 13 a Fondazione Fico di Bologna in occasione della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Fico Eataly world è il più grande parco agroalimentare del mondo. La Fondazione ospiterà oggi le realtà di eccellenza per la prevenzione dello spreco alimentare: alle 10.30 meeting della rete Sprecozero.net fondata da Andrea Segrè e Stefano Mazzetti, alle 13 i dati e alle 17 il corso di Last minute market condotto da Matteo Guidi

ti prima di buttarli, il 9% solo qualche volta. Va peggio nella prevenzione degli sprechi: la lista della spesa è un imperativo solo per il 30%, e solo il 25% valuta sempre attentamente la quantità di cibo di cui ha bisogno (il 16% solo qualche volta), eppure l'86% condivide che controllare cosa serve davvero prima di fare la spesa sia il miglior modo per non sprecare. La *doggy bag*, ovvero portare a casa il cibo avanzato al ristorante è una priorità per l'11% delle persone, non lo fa mai il 20%, solo qualche volta il 18%.

**EPPURE** l'81% degli intervistati ritiene assurdo lo spreco di cibo, si sente triste (39%) o tristissimo (32%) quando lo fa e spiega che buttare via il cibo è «da persone molto irresponsabili» (42%) o «irresponsabili» (36%). Le soluzioni? Intanto la rete di Comuni virtuosi sprecozero.net coordinata da un sindaco emiliano, Stefano Mazzetti di Sasso Marconi. E il futuro? «Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave - spiega Segrè - l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio nelle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».

## Cibo, 12 miliardi finiscono nella pattumiera

► Ogni anno gli italiani buttano via alimenti ancora commestibili per 250 euro a famiglia, per una cifra totale che vale l'1% del Pil ► I risultati dello studio «Reduce» redatto dal ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna per la giornata mondiale contro gli sprechi

### IL RAPPORTO

**ROMA** Ogni anno in Italia si buttano via circa 12 miliardi di euro in cibo commestibile, quasi l'uno per cento del prodotto interno lordo. Nelle pattumiere di ogni famiglia italiana finiscono 250 euro all'anno in verdura, latticini e carne andata a male con una media di 1,5 chili a settimana. Infatti i maggiori colpevoli di questo spreco non sono le grosse aziende o i ristoranti, ma i privati cittadini. Il pasto maggiormente incriminato è la cena, quando si tende a sprecare una volta e mezza più che a pranzo, buttando soprattutto verdura. I vegetali guidano questa infusta classifica con una porzione da circa 20 grammi ogni giorno finisce nel cestino, in un anno significa 7,1 chili di verdura buttati via. Subito dopo si trovano latte e latticini con 4,8 chili all'anno. Poi la frutta e i prodotti da forno come pane e pizza.

### LE CAUSE

La causa di questo spreco nella maggioranza dei casi, il 46 per cento, è l'aver raggiunto o superato la data di scadenza oppure essere andato a male. Si tende poi a gettare via il cibo che non è piaciuto, senza provare a riutilizzarlo, insieme a quello cucinato troppo. E per chi vorrebbe rifugiarsi dietro a un errore in fase d'acquisto a uno spreco accidentale causato dalla caduta in terra della pietanza, sappia che solo nel 2 per cento dei casi questo è vero.

La fotografia del rapporto degli italiani con il cibo è stata scattata dal progetto «Reduce» del Ministero dell'Ambiente e dell'Università di Bologna - Distal. I dati, presentati in occasione della V Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di ieri, derivano dal monitoraggio di 400 nuclei familiari in tutta Italia. A pesare su ogni italiano non c'è solo la dimensione familiare dello sperpero ma anche 2,89 chili di cibo sprecato annualmente dalla grande distri-

**MA LA TENDENZA SI STA INVERTENDO, SCARTI RIDOTTI DEL 40% RISPETTO ALLA RILEVAZIONE PRECEDENTE**

### Gli sprechi alimentari

#### Motivazione



#### Spreco pro capite (Kg/Anno)

Verdura	7,1
Latte e latticini	4,8
Frutta	4,4
Prodotti da forno (pane, pizza, ecc.)	3,2
Carne e derivati	1,5
Altro (Pesce, uova, pasta, bevande, condimenti)	15,82
<b>TOTALE</b>	<b>36,92</b>



Del cibo gettato nei cassonetti dell'immondizia

buzione. Il lavoro di Reduce ha infatti coinvolto i per e supermercati ma anche le mense scolastiche. In particolare lo spreco di filiera ha un valore che supera i 3,5 miliardi di euro annui dividendosi fra i campi, la produzione industriale e la distribuzione. Per quanto riguarda i reattori scolastici il progetto ha analizzato gli sprechi di 73 istituti di scuola primaria, di cui 25 nel Lazio. I dati evidenziano come quasi un terzo del pasto viene gettato, vale a dire che 120 grammi di cibo per ogni studente, all'interno di un pranzo che ne offre circa 534 grammi, resta nel piatto, viene lasciato intatto nella mensa oppure portato in classe.

### NUMERI

È evidente come i numeri dello spreco in Italia restano ancora importanti «ma la sensibilizzazione si tocca» con mano - spiega Andrea Segrè, uno degli agroeconomisti dietro allo studio - Lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016». Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 chili di cibo all'anno contro i settanta del dato precedente, con un risparmio di 110 euro in 365 giorni.

Francesco Malfetano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### 1 Suggerimenti

#### Temperatura del frigo da controllare sempre

**1** Controlla la temperatura del tuo frigorifero. Basta un termometro ad alcool in una vaschetta d'acqua se il frigo non la segnala. Non deve superare i 4 gradi per garantirli una buona conservazione di tutti gli alimenti.

#### Disposizione ottimale degli alimenti conservati

**2** Disponi gli alimenti secondo quanto segnalato dal costruttore del tuo frigorifero: in basso le verdure e gli alimenti avanzati cotti, salendo i formaggi, la carne e il pesce, le uova (da non mettere nello sportellone) e gli yogurt. Dureranno di più.

#### Necessario evidenziare la data di scadenza

**3** Può sembrare scontato, ma tendiamo proprio a non farlo. Disponiamo gli alimenti nel frigorifero per data di scadenza, davanti quelli in scadenza, dietro gli altri, come accade nei supermarket. Risparmieremo soldi.

#### Durata assicurata con maggiore pulizia

**4** Anche in questo caso spesso non ci pensiamo. Ma il frigorifero, come tanti altri elettrodomestici, andrebbe pulito a fondo ogni 15 giorni. La pulizia è uno dei modi più efficaci per garantire a se stessi cibi sicuri e che durano di più.

### L'intervista Andrea Segrè

## «La crisi ci ha reso più virtuosi ma ora serve educare i ragazzi»

**ROMA** Andrea Segrè è agroeconomista e fondatore del movimento spreco zero. Insieme al ricercatore Luca Falasconi è la mente che sta dietro all'iniziativa della giornata nazionale e al monitoraggio.

**I dati sono incoraggianti, cos'è cambiato?**

«Il miglioramento dei risultati nella lotta agli sprechi è un grandissimo successo per il nostro Paese e lo dobbiamo a 3 diversi aspetti. Innanzitutto nella nostra indagine è cambiato il metodo di analisi. Un campione di 400 famiglie ha coperto in ma-

niera molto più capillare l'intero territorio. Poi il lavoro delle nostre campagne di comunicazione, veicolate anche grazie al ministero, sta funzionando. Il terzo aspetto, quello più difficile da affrontare, è senza dubbio la crisi economica che ci ha reso più virtuosi».

**Qual è la direzione che l'Italia deve prendere per ridurre il dato assoluto degli sprechi che resta molto alto?**

«Senza dubbio bisogna investire tempo e denaro sulla prevenzione. Come mostra il nostro monitoraggio il problema principale,

sebbene non sia l'unico, è lo spreco domestico. Nelle nostre leggi non esistono limiti o leggi che impongano un'attenzione maggiore. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo è necessario intervenire sull'educazione elementare. Ciò nelle scuole primarie serve reinssegnare il valore del cibo ai nostri ragazzi. Partire da qui è fondamentale, soprattutto per combattere un grave paradosso che abbiamo evidenziato nello studio. Nelle nostre mense scolastiche si sperpera un terzo del cibo che viene somministrato



L'agroeconomista Segrè

ed è inaccettabile. Il problema, quindi, è doppio».

**Come può aiutarci l'Europa?**

«Al momento in Europa si sta ancora discutendo su cosa sia lo spreco alimentare. Bisognereb-

be accelerare i tempi perché un intervento, non solo nazionale, è fondamentale. Tracciare degli standard comunitari aiuterebbe molto il nostro lavoro. La nostra giornata nazionale, ormai alla V edizione, potrebbe varcare i confini ed estendersi al resto dell'Unione Europea, sarebbe un grande successo. In realtà il nostro Paese è molto più avanti sul tema rispetto agli altri quindi avremmo un ruolo di traino. Ad esempio la nostra legge 166, entrata in vigore un anno e mezzo fa, incentiva a recuperare il cibo considerato da buttare in cambio di uno sconto sulla tassa dei rifiuti. Portarla in Europa vorrebbe dire estendere i nostri risultati all'intero continente».

F. Mal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# la Repubblica

VII

la Repubblica

Martedì  
6 febbraio  
2018



C  
R  
O  
N  
A  
C  
A

## Il presidente del Caab alla giornata contro lo spreco alimentare: "Eataly World ha salvato il nostro mercato"

MARCO BETTAZZI

Mentre spiega agli italiani e agli emiliani quanto cibo sprecano ogni anno («La situazione è migliorata ma c'è ancora molto da fare, specie nelle nostre case») Andrea Segrè, presidente della Fondazione Fico, braccio scientifico del parco aperto il 15 novembre, interviene sulla vicenda denunciata dalla Uil dei lavoratori interinali non rinnovati. Una trentina di contratti, come ha riconosciuto l'azienda parlando di calo «fisiologico». Ma che diventano una novantina secondo il sindacato.

«A Fico abbiamo creato posti di lavoro, questo è un luogo che dà lavoro», ha sottolineato ieri Segrè, ripetendo quello su cui l'azienda insiste dopo la denuncia del sindacato. La società Fico Eataly World stima infatti di aver creato 980 posti di lavoro con la nascita del parco (senza contare l'indotto), ed è pro-

prio a questo lato della medaglia che invita a guardare Segrè. «In questo spazio meraviglioso, rimasto integro rigenerandolo, abbiamo creato lavoro, credo si debba guardare anche la parte positiva - spiega meglio - Poi certamente quello che è venuto fuori è qualcosa di cui dobbiamo tenere assolutamente conto, perché è molto importante garantire il lavoro di tutti, però guardiamo anche nel complesso». Segrè guida anche il Caab, il Centro agroalimentare controllato dal Comune di Bologna che ha ceduto gli immobili per la creazione di Fico, per un valore di 63 milioni di euro, spostandosi in una nuova struttura proprio di fianco a Fico. «Ricordo che il Caab era un luogo di lavoro, con circa 2mila persone - aggiunge Segrè - Era in crisi e abbiamo spostato quei lavoratori in una piattaforma adiacente facendo un nuovo mercato che non è costato un centesimo al pubblico. Quindi abbiamo mantenuto 2mila posti di lavoro e mi pare che il mercato si trovi bene». Sugli interinali in scadenza, nel frattempo, Cgil, Cisl e Uil hanno chiesto un incontro all'azienda.

Ma ieri era pur sempre la quinta Giornata nazionale di prevenzione



Presidente Andrea Segrè docente di Agraria, presidente del Caab e della Fondazione Fico

dello spreco alimentare, che arriva a vent'anni dalla partenza, proprio a Bologna, di Last minute market, che ha presentato il suo Osservatorio sugli sprechi. Secondo lo studio sprecare il cibo è da irresponsabili per l'81% degli emiliani i quali, comunque, ammettono di farlo. Lo fa una o due volte alla settimana il 34% degli intervistati, soprattutto a causa della scadenza, perché ne ha comprato troppo o perché il cibo è deperito. Una tendenza che è

diminuita per il 37% degli emiliani e rimasta la stessa per il 58% di loro. I cibi più sprecati, come e più che in Italia, sono soprattutto verdura e frutta (lo ha fatto il 33 e il 32% degli emiliani contro il 25% degli italiani), seguite da pane fresco, cipolle, aglio e latticini. Su base nazionale lo spreco di cibo vale circa 12 miliardi di euro, di cui 8,5 miliardi di origine domestica. «Guarderei al bicchiere mezzo pieno: oggi c'è molta più sensibilità al tema che in passato, in Emilia poi c'è stata fin dall'inizio - commenta Segrè - Il cibo è un diritto, quindi è un dovere non sprecarlo. Ma è nelle nostre case che si annida lo spreco, non c'è legge che tenga, quindi c'è ancora molto da fare».



**I lavoratori di Fico**  
A Eataly World lavorano 980 persone. La Uil ha protestato: molti interinali a casa

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Economia

### RAPPORTO WASTE WATCHER

## Sprechiamo il cibo due volte a settimana

Gli emiliani sprecano cibo «solo» una o due volte la settimana. A dirlo è il rapporto Waste Watcher, presentato ieri a Fico dal fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè. Secondo lo studio ogni giorno, o più volte alla settimana, gettano il cibo otto intervistati su 100 in regione. Per Segrè «i dati evidenziano la maggiore attenzione e consapevolezza dei cittadini in Emilia-Romagna sul tema spreco. Otto intervistati su 10, l'81%, considera irresponsabile o molto irresponsabile gettare il cibo, una pratica "assurda" per il 96%».



---

## **CIBO CHE FINISCE IN PATTUMIERA**

---

### Tra campi, industrie e supermercati Lo spreco alimentare «vale» 12 miliardi

**In Italia lo spreco annuo di cibo vale complessivamente 12 mld: 8,5 miliardi sono legati a quello domestico nazionale secondo le stime monitorate dall'Università di Bologna - Distal per il progetto Reduce - campagna Spreco Zero; 3,5 miliardi, invece, è legato allo spreco della filiera diviso tra i campi, produzione industriale e distribuzione. I dati sono stati ricordati ieri a **Fondazione Fico** a **Bologna** in occasione della V giornata nazionale di prevenzione allo Spreco alimentare. A **Fico** si è svolta anche la 3° Assemblea annuale di Sprecozero.net, la rete dei Comuni e degli enti pubblici italiani attivi nella promozione di buone pratiche sul tema. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Ogni italiano, in pratica, spreca 2,89 kg di cibo all'anno.**

## L'ECONOMIA



**PROMOTORE** Andrea Segrè,  
ideatore della campagna Spreco Zero

### I DATI

## Emilia virtuosa sul cibo sprecato

«LA NOSTRA regione è più avanti di altre, ma i dati nazionali raccontano quanto ancora ci sia da fare». Questo il commento di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e campagna Spreco Zero, alla presentazione dei dati 2018 dell'osservatorio Waste Watcher, illustrati in Fondazione Fico per la V Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare. I numeri parlano di una montagna di cibo gettato nella spazzatura che, in Italia, vale ben 12 miliardi di euro. «Il paradosso più preoccupante – spiega Segrè – è che uno dei contesti meno attenti è quello scolastico, quando invece l'educazione alimentare dovrebbe iniziare proprio dalle elementari». Nonostante i limiti, però, in Emilia-Romagna le pratiche di sensibilizzazione mostrano qualche effetto, se è vero che solo l'8% dei suoi cittadini afferma di gettare via cibo quotidianamente e che gli sprechi sono considerati irresponsabili da 8 intervistati su 10, e addirittura assurdi dal 96%.

**Lorenzo Pedrini**

Da Barilla a Bonduelle, Knorr, Coop e Just Eat, le iniziative sul riuso delle eccedenze alimentari

## Marchi in campo contro lo spreco

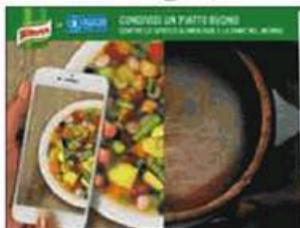
### Blog e app con consigli, campagne e progetti per donare cibo

DI IRENE GREGUOLI VENINI

**D**a campagne di sensibilizzazione, a blog e app che danno consigli per riutilizzare gli avanzi in cucina e non buttare via il cibo, a progetti per donare le eccedenze, sono diverse le formule con cui i marchi alimentari, e non solo, si stanno muovendo sul fronte della lotta allo spreco.

A dimostrarlo ci sono diverse iniziative presentate ieri in occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare: i numeri relativi al fenomeno parlano di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che nel mondo ogni anno finiscono nella spazzatura, e in Italia si tratta di 145 chili pro capite secondo Waste Watcher.

Tra le imprese alimentari stanno raccogliendo la sfida anche in termini di comunicazione c'è per esempio Bonduelle, con Louis Bonduelle Foundation Italia, che ha lanciato Riciblog, un nuovo blog curato da Nara Marrucci, Madela Canepa e Castiglia Masella, tre blogger-giornaliste esperte di sostenibilità, per fornire alle persone informa-



Le iniziative di Bonduelle e Knorr per prevenire lo spreco alimentare

zioni, spunti e suggerimenti su come evitare il più possibile che il cibo finisca buttato via. «Bisogna lavorare sul preconcetto che modificare le abitudini acquisite comporti un surplus di complicazioni e costrizioni», spiega **Laura Bettazzoli**, responsabile italiana di Louis Bonduelle Foundation. «Per questo abbiamo voluto un blog che informi e stimoli la voglia di sperimentare degli utenti, ma soprattutto mostri il lato semplice, piacevole e arricchente di non sprecare».

Un'altra realtà impegnata da tempo sul tema è Barilla con La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Bcfn), che ha peraltro creato, insieme a The

Economist Intelligence Unit, il Food Sustainability Index, indice che analizza 34 paesi in base alla sostenibilità del loro sistema alimentare e che ha classificato la Penisola al quarto posto. «Pensando all'Italia, se gli interventi messi in atto hanno permesso a industria e grande distribuzione di compiere passi importanti per migliorare la situazione, a noi cittadini resta ancora un ruolo cruciale», osserva **Luca Virginio**, vice presidente di Bcfn. «La Fondazione mette in campo molteplici iniziative che vanno in questa direzione, non ultima una dedicata ai più piccoli: con **Gunter Pauli**, padre della blue economy, abbiamo creato un li-

bro didattico di fiabe che possa far capire come per fare del bene al pianeta sia necessario partire dalle nostre scelte quotidiane».

Unilever Italia si sta muovendo con il suo brand Knorr e con World Food Programme Italia, con una campagna di solidarietà sociale, «Share a Meal», mentre nel mondo della distribuzione c'è per esempio Coop, la cui ultima novità su questo fronte è il portale [www.coopnospreco.it](http://www.coopnospreco.it), con la relativa l'app, dedicato alle famiglie, alle scuole, agli enti territoriali, alle piccole imprese e alle associazioni per incentivare la lotta allo spreco in casa e fuori casa e per favorire le donazioni dell'inventurato. Tra le altre cose c'è un ricettario degli avanzi e

una web community per condividere i propri annunci per donare o ricevere eccedenze.

Costa Crociere ha presentato, invece, ieri il programma 4Goodfood per ridurre del 50% gli sprechi di cibo a bordo delle navi della compagnia italiana entro il 2020.

Attraverso il posizionamento di bilance nelle cucine e collegate a una struttura di condivisione dei dati è stato sviluppato un sistema per la mappatura, quantificazione e analisi degli sprechi nella fase di preparazione del cibo ed è stata lanciata la campagna «Taste don't Waste» per coinvolgere direttamente gli ospiti verso modelli di comportamento più responsabili, soprattutto nell'area buffet.

Anche Just Eat ha scelto di promuovere un'iniziativa sul tema, chiamata «Salva spreco a domicilio»: da ieri fino al 28 febbraio, per ogni mercoledì del mese, a Milano e Torino, è infatti possibile prenotare direttamente a casa un ritiro di generi alimentari di prima necessità, disponibili per essere donati a comunità e famiglie bisognose.

— © Riproduzione riservata —

# IL PICCOLO

GIORNALE DI TRIESTE



FONDATA NEL 1881

MARTEDÌ 6 FEBBRAIO 2018

12 | Cronaca

IL PICCOLO MARTEDÌ 6 FEBBRAIO 2018

Contro lo spreco alimentare da anni ormai si celebra la Giornata nazionale



## L'OSSERVATORIO WASTE WATCHERS Il report annuale sulle abitudini

Waste Watchers è l'osservatorio dedicato al tema dello spreco alimentare da Last Minute Market/Swg: la Giornata contro lo spreco alimentare si è celebrata per il quinto anno di fila

## I DATI GENERALI Nella spazzatura 12 miliardi di euro

Lo spreco annuo di cibo in Italia vale in tutto 12 miliardi di euro secondo i dati Waste Watcher. Di questi, 8,5 legati allo spreco domestico nazionale. A questa cifra va sommato lo spreco di filiera per oltre 3,5 miliardi annui.

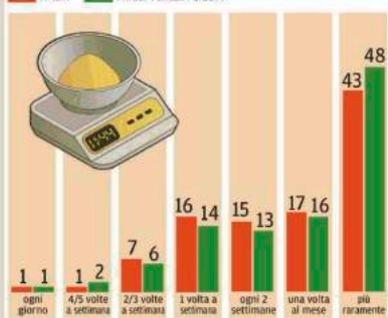
## IL COMMENTO Segre: educazione anche in classe

L'agroeconomista triestino Andrea Segre, fondatore di Last Minute Market e campagna Spreco Zero, sottolinea come da tempo chiediamo l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole»

## I NUMERI DELLO SPRECO ALIMENTARE

### La frequenza dello spreco alimentare

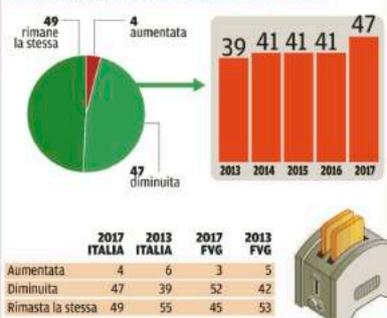
ITALIA (rosso) FRIULI VENEZIA GIULIA (verde)



fonte: Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg

### La percezione dello spreco

Rispetto a due anni fa la quantità di cibo che spreca è:



### Quali dei seguenti prodotti ha gettato via (anche in parte) a casa sua negli ultimi sette giorni?

	ITALIA	FVG
verdura fresca e insalate	25	23
frutta fresca	25	24
pane fresco	23	21
cipolle, aglio e tuberi	20	18
latte e yogurt	18	21
formaggi	13	11
uova	13	15
salva e sughi	11	12
carni e pollame freschi	9	7
salumi e insaccati	9	8
pasta e pasta fresca	8	9
cibi pronti e precotti	8	10
bevande analcoliche	8	4
pesce fresco	7	5
frutta e verdura non fresca	7	6
prodotti per la colazione	7	8
dolci	7	6
grassi, burro, margarina e olio	6	8
legumi	6	7
riso e altri cereali	6	7
bevande alcoliche	6	5
prodotti surgelati	5	4



CEOMASIA

di Lilli Goriup  
TRIESTE

Un congressuale su due si scopre più attento agli sprechi di cibo rispetto al passato. Lo rende noto Waste Watcher, l'osservatorio dedicato al tema da Last Minute Market/Swg, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, celebrata ieri per il quinto anno di fila. In Friuli Venezia Giulia ci sono però anche margini di miglioramento, soprattutto nelle mense scolastiche.

**Corregionali attenti** Come detto, un abitante del Fvg su due oggi si sente più virtuoso che cinque anni fa, in materia di sprechi alimentari. Lo testimonia l'annuale rapporto Waste Watcher, basato sulle auto-percezioni degli intervistati. Il 52% di questi ultimi ha affermato di sprecare meno cibo rispetto al passato: cifra che nel 2013 si attestava al 42%. Coloro che nel corso del 2017 si sono sentiti più attenti al tema sono dunque cresciuti di dieci punti percentuali negli ultimi cinque anni. Solo l'1% degli abitanti del Fvg ammette di gettare nella spazzatura avanzati di cibo con frequenza quotidiana mentre il 43% di essi lo fa meno di una volta al mese. Frutta, verdura e pane freschi sono sul podio dei prodotti più spesso cestinati

## INDAGINE » I NUMERI Spreco alimentare In Fvg uno su due si scopre più virtuoso

In 5 anni aumentata del 10% la popolazione attenta a non gettare via il cibo. Ma nelle mense scolastiche si getta il 17%

mentre surgelati, alcolici e cereali sono quelli che si conservano di più. Commenta Maurizio Pessato, presidente Swg, che ieri ha presentato dati a livello nazionale: «C'è un miglioramento, in Fvg più che nel resto d'Italia. Nella nostra regione c'è più attenzione che in altre per i temi di pubblico interesse: lo confermano anche altri indicatori, ad esempio sulla fruizione dei servizi o sul fisco. La diminuzione dello spreco è però generalizzata in tutto il

paese. La morale? La sensibilizzazione dà i suoi frutti. Nessuno spreca per il mero gusto di farlo e, grazie all'opera di informazione svolta negli ultimi cinque anni, oggi gli italiani sono più consapevoli». **In Italia e nel mondo** Se si guarda al dato nazionale, emerge infatti che il 47% degli italiani ritiene di aver sprecato meno nel 2017 che in passato: nel 2013 lo stesso numero si aggirava attorno al 39%. Tra le pratiche più diffuse spiccano quel-

la di conservare il cibo cucinato in eccesso; il consumo di prodotti scaduti da pochi giorni ma ancora buoni; l'attenzione a finire il cibo acquistato prima che si guasti. Dalle risposte fornite dagli italiani emerge altresì l'esigenza di continuare l'opera di sensibilizzazione: l'istruzione scolastica e l'informazione della cittadinanza sull'impatto che lo spreco ha sull'economia e sull'ambiente sono le misure più efficaci per contrastare il fenomeno. Que-

**Maurizio Pessato**, presidente Swg: c'è un miglioramento in questa regione più che nel resto d'Italia. La sensibilizzazione ha dato i suoi frutti

st'ultimo ha ripercussioni a livello globale: un terzo della produzione mondiale di alimenti - pari a 1,6 miliardi di tonnellate - si perde o si spreca ogni anno nel corso dell'intero ciclo produttivo. Il 56% delle perdite avviene nei paesi sviluppati e il restante 44% in quelli in via di sviluppo. **Suole tasto dolente** Tornando al Fvg, nel quadro sopra delineato c'è anche un neo e riguarda le mense scolastiche. A renderlo noto è un'altra ricer-

ca, intitolata "Reduce - Ricerca, Educazione, Comunicazione" e promossa dal ministero dell'Ambiente assieme alle Università di Udine, di Bologna e altri atenei italiani. Sono stati monitorati 109.656 pasti in 73 scuole primarie d'Italia, 18 delle quali in Fvg. Ne è emerso che, pur confermando - si attenda di oltre al tema dello spreco alimentare, la nostra regione può fare di meglio, in particolare nei refettori scolastici. All'interno di questi ultimi a livello nazionale si getta il 29,5% e cioè quasi un terzo di ogni pasto: percentuale che si attesta al 17% in Fvg. Non bisogna affrettarsi a cantare vittoria perché si tratta pur sempre di 90 grammi di cibo per ogni studente, a fronte dei 510 che gli spettano in media a ogni pasto. Lo spreco è ripartito fra avanzati (12,1%), cibo lasciato intatto (4,8%) e pane e frutta portati in classe e abbandonati (5,6%). Dichiarò Andrea Segre, agroeconomista triestino fondatore di Last Minute Market e campagna Spreco Zero: «Chiediamo da tempo l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole e oggi ci sembra più che mai urgente». Segre ha ideato il progetto del parco agroalimentare Eatly World e la Fondazione Fico, da lui presieduta.

CEOMASIA

# IL TIRRENO

10 | **Economia**

IL TIRRENO | MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Disegualianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avariare – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitense: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilizzazione, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
CIRIPRODUZIONE RISERVATA

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market - l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema - ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging - molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviarsi - e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilità, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market - l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema - ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging - molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviare - e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilità, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
ERIPRODUZIONE RISERVATA

# il mattino

di Padova

MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018 IL MATTINO

Economia | 15

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market - l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema - ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging - molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviarsi - e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilità, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

@degirolamo  
CIRIPRODUZIONE RISERVATA

# la Provincia

## PAVESE

10 | **Economia**

LA PROVINCIA PAVESE MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviare – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilità, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
CIRCOLAZIONE RISERVATA

# la tribuna di Treviso

MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018 LA TRIBUNA

Economia | 15

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avariare – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilità, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
CRIPRODUZIONE RISERVATA

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avariare – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilizzazione, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
 RIPRODUZIONE RISERVATA

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettate nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviare – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilizzazione, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

# La Nuova Ferrara

8 | **Economia**

LA NUOVA MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market - l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema - ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging - molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviare - e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilizzazione, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

@degirolamo  
ERIPRODUZIONE RISERVATA

# Corriere delle Alpi

QUOTIDIANO INDIPENDENTE DEL BELLUNESE

12 | **Economia**

CORRIERE DELLE ALPI | MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avariare – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statunitensi: gli avanzi del ristorante ven-

gono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilizzazione, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
CRIPRODUZIONE RISERVATA

# la Sentinella del Canavese

44 | **Economia**

LA SENTINELLA MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018

## Cibo sprecato, c'è lo stop

Vale 16 miliardi ogni anno. L'Italia vuole invertire la tendenza. Le buone pratiche

di **Alfredo De Girolamo**

► ROMA

L'Italia, si sa, spesso è un Paese vituperato, mal giudicato per le abitudini dei propri cittadini e per la farraginosità del sistema burocratico, che rende un'impresa impossibile anche le cose più apparentemente semplici da realizzare. Tuttavia, a dispetto dei luoghi comuni, i buoni costumi non mancano e riguardano il comportamento di molte persone. Lo spreco alimentare che per anni è stata una piaga italiana, e dei Paesi industrializzati, oggi lo è un po' meno: tonnellate di cibo non consumato gettato nei rifiuti, uno spreco che nel nostro Paese nel 2016 ha rivelato un valore complessivo di quasi 16 miliardi di euro all'anno (1% del Pil nazionale), e che tradotto in termini di economia familiare significa che ogni nucleo getta via quasi 30 euro di cibo al mese. Risparmio a parte l'inutile acquisto di generi alimentari è, soprattutto, una questione morale, vivendo in un momento storico dove la povertà ha portato ad aumentare le persone costrette a rovistare nei cassonetti per portare a casa qualcosa da mangiare o andare ad accrescere la fila delle mense per i poveri. Diseguaglianze con le quali conviviamo asfitticamente. C'è da dire che le campagne di sensibilizzazione e la promozione



Una donna raccoglie cibo scartato

di best practices in questi anni hanno contribuito a radicare nella cultura un maggiore grado di consapevolezza e attenzione per la materia alimentare e per il rispetto ambientale.

Quindi qualcosa di positivo si è mosso, un piccolo cambiamento che dimostra che gli italiani si scoprono virtuosi e meno spreconi. Come si evince

dai dati che ci vengono forniti nell'ultima ricerca che Waste Watcher, l'osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market – l'associazione che con il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata dedicata alla riflessione su questo problema – ha realizzato proprio assieme al ministero.

Si tratta dei risultati del progetto Reduce, che da marzo dello scorso anno alla fine del 2017 ha sottoposto 430 famiglie di tutta Italia alla compilazione di un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. Nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 per persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 per persona. Virtuosismo reso possibile anche grazie allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche, dal ridimensionamento dei packaging – molte famiglie acquistavano maxi confezioni, magari non riutilizzabili, di prodotti che poi, pur a fronte di una spesa ridotta rispetto a una minore quantità, finivano per non essere consumati e gettati nel cestino dei rifiuti, prima ancora di avviarsi – e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le family bag di stampo statuniten-

se: gli avanzi del ristorante vengono portati a casa. Non solo: secondo gli ultimi dati, la legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti, ha portato a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone.

L'Italia quindi dimostra di avviarsi sul binario giusto verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno Europeo contro lo Spreco Alimentare e termine entro il quale l'Ue si è imposta di dimezzarne gli effetti. In termini economici, nei 28 Paesi dell'Unione, gli sprechi hanno un peso di 143 miliardi di euro, considerando anche i costi legati all'acqua e all'impatto ambientale, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico. Obiettivi raggiungibili se riusciamo ad invertire trend e cattive abitudini con maggiore responsabilizzazione, investendo tempo e denaro sulla prevenzione, sia tra le mura domestiche che a scuola. Bisogna responsabilizzare le famiglie e per farlo occorre intervenire sin dalle scuole primarie. Nelle nostre mense scolastiche, secondo la ricerca, si sperpera un terzo del cibo. E non è certo un buon esempio per i nostri figli.

 @degirolamo  
RIPRODUZIONE RISERVATA

Il primo giornale di economia e business diffuso nell'Isola

# QUOTIDIANO DI SICILIA

Regionale di Economia Business Istituzioni Ambiente No profit e Consumo

dal 1979

Quotidiano di Sicilia  
Giovedì 8 Febbraio 2018

Consumo

QdS.it 5

Indagine realizzata dai "Diari di famiglia dello spreco": la famiglia media spreca 1,5 kg a settimana

## Spreco di cibo, quasi 37 kg l'anno buttati nel cestino per persona

Danno anche per il portafogli: 250 euro ogni 365 giorni. Verdure le più sacrificate



PALERMO - Cento grammi di cibo a giorno a testa gettato nella pattumiera, vale a dire 36,92 chili di alimenti all'anno per ognuno sprecati, a

**Tra il cibo più sprecato anche latte, latticini, frutta e prodotti da forno**

cui corrisponde un costo pari a 250 euro. Sono i numeri reali dello spreco alimentare, raccolti e analizzati per la prima volta in Italia dai "Diari di Famiglia dello spreco", nell'ambito della campagna "Spreco Zero di Last Minute Market". All'incirca 400 famiglie italiane, più un campione significativo di supermercati e mense scolastiche anche in Sicilia, hanno restituito la fotografia della situazione in ambito italiano. Secondo i dati raccolti la famiglia media spreca circa 1,5 chili di cibo ogni settimana e soprattutto a

cena, quando si spreca in media una volta e mezzo più che a pranzo. A finire nel cestino sono principalmente le verdure, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 chili di verdure).

Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 chili all'anno. A seguire la frutta (12,24 grammi) e i prodotti da forno (8,8 grammi). "Le stime del 2015 evidenziavano come si spreca 63 chili di cibo a testa. I dati emersi dal 'progetto Reduce' indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i 'Diari di famiglia' ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati" ha dichiarato il sottosegretario del ministero del-

l'Ambiente, Barbara Degani.

"Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno, contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare" - ha osservato l'agroeconomista, Andrea Segrè.

Tra i vari consigli dati per ridurre gli sprechi alimentari, Coldiretti suggerisce di fare la spesa a chilometro zero, in filiere corte con l'acquisto di prodotti locali. Questa abitudine, dicono dall'associazione, contribuisce a tagliare del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali. In Italia sta crescendo la sensibilità ambientale, sottolinea la Coldiretti, con 30 milioni di italiani che fanno la spesa dal contadino almeno una volta al mese, in aumento nel 2017 dell'11%.

Il risultato è che, secondo l'analisi Coldiretti su uno studio Ispra, lo spreco alimentare scende dal 40-60% per i sistemi alimentari di grande distribuzione alimentare ad appena il 15-25% per gli acquisti diretti dal produttore agricolo. Coloro che si approvvigionano esclusivamente tramite reti alimentari alternative sprecano meno perché i cibi in vendita sono più freschi e durano di più e perché non devono percorrere lunghe distanze con le emissioni in atmosfera dovute alla combustione di benzina e gasolio.

"Acquistare prodotti a chilometro zero è un segnale di attenzione al proprio territorio, alla tutela dell'ambiente e del paesaggio che ci circonda, ma anche un sostegno all'economia e all'occupazione locale" ha aggiunto il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo.

Michele Giuliano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# la Voce di Mantova

Quotidiano indipendente

VENERDÌ 9 FEBBRAIO 2018

Pagina realizzata in collaborazione  
con PROMETIS/ANAKRONOS

**SPECIALE SOSTENIBILITÀ** la Voce di Mantova | 31



Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 all'anno. Lo hanno rilevato i "Diari di Famiglia dello spreco", per i quali 400 famiglie di tutta Italia, per una settimana, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. I monitoraggi, realizzati non solo sulle famiglie ma anche scuo-

le, iper e supermercati italiani, sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna - Dista, e il partenariato dell'Università della Toscana - Deim, del Politecnico di Milano - Dica e l'Università di Udine - Deis. Il risultato? Ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil.

## I RISULTATI DEI "DIARI DI FAMIGLIA"

### Ogni giorno finiscono in pattumiera 100 gr di cibo a testa, per un costo di 250 euro l'anno

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

"Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente - spiega il sottosegretario Barbara Degani -. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati".

Per Andrea Segrè, fondatore di

Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, "i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare".



**60sei  
ZERO**



# V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spresco Alimentare

5 Febbraio 2018

# TV



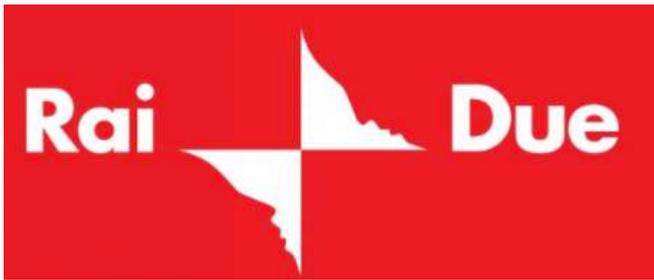
Rai 1, La vita in diretta: 31 gennaio 2018



# Rai News

Rai News, intervista studio ore 14: 1 febbraio 2018





Rai 2, TG2 ore 13.00: 1 febbraio 2018





Rai 3, Geo: 1 febbraio 2018





TV2000, Tg ore 12: 1 febbraio 2018





TV2000, Tg ore 18.30: 1 febbraio 2018





Rai 1, Uno Mattina: 5 febbraio 2018





Rai 3, Tg ore 13.30: 5 febbraio 2018





Rai 3, Fuori Tg: 5 febbraio 2018





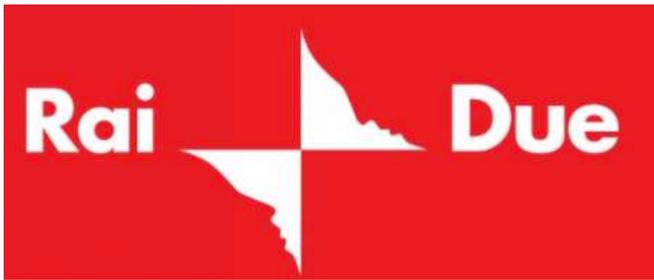
Rai 3, Mi manda Rai 3: 5 febbraio 2018





Rai 3, Presa Diretta: 5 febbraio 2018





Rai2, Tg2 ore 13: intervista 5 febbraio 2018





**60sei  
ZERO**



## V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spresco Alimentare

5 Febbraio 2018

# WEB

# ***CORRIERE DELLA SERA***

## **CRONACHE**



LA TESTIMONIANZA

31 gennaio 2018 - 22:32

## **Spreco alimentare, la famiglia di Roma: buttavamo un chilo di cibo a settimana**

di Paolo Foschi

A- A+

«Non riesco a credere ai miei occhi: ogni giorno buttavamo quasi due etti di cibo e ci sembrava normale»: Valentina Brengola, 39 anni, vive a Roma con il marito, entrambi impiegati, e le figlie Alice e Arianna, 12 e 11 anni. La loro è una delle 400 famiglie italiane che per una settimana ha redatto un diario segnando le quantità di alimenti acquistate e il peso degli scarti o dei prodotti scaduti.

# CORRIERE DELLA SERA

▶ **«Buttavamo un chilo di cibo a settimana»: ecco la famiglia anti-spreco**



È il primo studio reale sugli sprechi alimentari fra le mura domestiche e i risultati sono impressionanti: nelle case ogni anno finiscono in pattumiera 2,2 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 8,5 miliardi di euro. La ricerca è stata promossa dal ministero dell'Ambiente/Progetto Reduce con l'università di Bologna nell'ambito della campagna Zero Spreco sotto la supervisione dell'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. I risultati dello studio saranno illustrati oggi al Maxxi di Roma, per il lancio della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

# ***CORRIERE DELLA SERA***

«È stata un'esperienza utilissima e ci ha cambiato in qualche maniera la vita» racconta Valentina Brengola, aprendo la dispensa della propria cucina, rivoluzionata dopo «aver preso coscienza di una serie di errori che commettevamo. Facevamo la spesa una volta alla settimana visto che lavoriamo sia io, sia mio marito. Accumulavamo prodotti deperibili pensando che ci sarebbero potuti servire entro pochi giorni, ma sbagliavamo le quantità e spesso restava qualcosa nel piatto. Senza parlare dei cibi che restavano in frigo fino alla scadenza». Frutta, verdura, latticini, yogurt sono quelli che finivano più spesso nei rifiuti. «Ora abbiamo deciso di cambiare le nostre abitudini: cerchiamo di fare la spesa più volte nella settimana, senza accumulare scorte di prodotti che scadono in pochi giorni. Certo, a tavola c'è meno scelta, ma non manca mai nulla lo stesso. E adesso non sprechiamo quasi più nulla».

# ***CORRIERE DELLA SERA***

**Secondo i dati analizzati dal ricercatore Luca Falasconi**, gli sprechi a tavola delle famiglie valgono lo 0,6% del Pil. Nel dettaglio, gli alimenti più sprecati sono le verdure (20 grammi al giorno, oltre sette chili all'anno), il latte e i latticini (13,16 grammi al giorno, 4,8 chili all'anno), e poi frutta (12,24 grammi) e prodotti da forno (8,8 grammi). «Sprecare cibo vuol dire non solo buttare soldi, ma anche consumare risorse naturali che sono un bene prezioso — spiega Andrea Segrè — penso all'acqua, al suolo, alle materie prime. Non è quindi solo una questione economica, ma anche di sostenibilità ambientale». Secondo Segrè, «è un problema prima di tutto culturale, perché non siamo educati a una corretta alimentazione e a un corretto rapporto con il cibo. Alcuni accorgimenti per ridurre gli sprechi sono molto semplici: pianificare gli acquisti, comprare solo i prodotti inseriti nella lista della spesa senza farsi tentare da pubblicità e offerte speciali, razionalizzare gli alimenti nel frigo e nella dispensa, facendo in modo che i più accessibili siano quelli che scadono prima». E a beneficiarne non sarà solo il bilancio domestico, ma anche l'ambiente.

# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi

1 di 11



### La lista della spesa

«Quando fai la spesa, fai sempre una lista dell'occorrente».



(Foto Carlo Lannutti/LaPresse)

# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



2 di 11



### Attenti alla pubblicità

«Liberati dalle sirene del marketing».



(Foto Carlo Lannutti/LaPresse)

# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



3 di 11



### L'importanza delle etichette

«Leggi bene le etichette dei cibi che vuoi acquistare».



(Foto Carlo Lannutti/LaPresse)

# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



4 di 11



### Preferire prodotti locali e di stagione

«Prediligi alimenti locali e di stagione».



(Foto Ansa)

# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



5 di 11



### L'alleato freddo

«Conserva bene gli alimenti in frigo e freezer».



# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



6 di 11



### L'arte del riutilizzo

«Usa la fantasia con gli avanzi dei cibi del giorno prima».



# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



7 di 11



### La condivisione degli avanzi

«Condividi con i vicini il cino in eccesso».



# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



8 di 11



### La family bag

«Al ristorante chiedi la family bag».



# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



9 di 11



### L'educazione a tavola

«Ai tuoi figli insegna il valore del cibo».



# CORRIERE DELLA SERA

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

## Il decalogo per non sprecare cibo

Ecco le regole consigliate dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market

di Paolo Foschi



10 di 11



### La sostenibilità in cucina

«Pensa e agisci sostenibile e circolare».



### Spreco alimentare: nelle mense scolastiche un terzo del cibo va in pattumiera

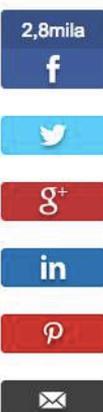
*L'indagine: come (e quanto) mangiano i bambini fuori dalle mura domestiche. Frutta e verdura finiscono più spesso tra i rifiuti. Di contro, in casa le famiglie hanno imparato a essere più attente e a dimezzare ciò che viene buttato*

di CATERINA PASOLINI



Lo leggo dopo

31 gennaio 2018



LE FAMIGLIE italiane sono più attente: fanno la spesa con cura e dimezzano i rifiuti alimentari a casa. I più piccoli invece continuano a sprecare cibo a scuola: un terzo di quello preparato nelle mense finisce nella pattumiera.

E' un paese a due velocità, con comportamenti diversi tra pubblico e privato, quello che si legge nei dati che verranno presentati domani in occasione della giornata nazionale contro lo

spreco alimentare. Grazie ad un'indagine del ministero dell'ambiente e progetto Reduce coordinato da Luca Falasconi per DISTAL -Università di Bologna, si scopre che le famiglie italiane in un anno hanno dimezzato la quantità di cibo, di rifiuti alimentari commestibili ma buttati nei rifiuti.

# la Repubblica.it

Lo hanno calcolato consegnando a 400 famiglie un diario quotidiano da compilare attentamente segnando spesa, pranzi cucinati, cibi pesati prima e poi come i rifiuti. Così si è passati da un chilo cibo gettato stimato a settimana, a circa 500 grammi reali, cifre che portano lo spreco annuale domestico, la fonte principale dello spreco alimentare, a circa 8,5 miliardi di euro. Contro i 13 stimati fino a pochi mesi fa.

Segno che le campagne educative, e anche la crisi, aiutano a modificare i comportamenti. Che però parlano ancora di cibo sprecato nelle scuole: quasi un terzo dei piatti preparati per i bambini delle elementari e medie finisce nella pattumiera.

Il dato emerge da uno studio che ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria (35 in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia). Una ricerca che ha visto partecipare più di 11500 persone, tra studenti e personale, per un totale di 109.656 pasti monitorati.

La quantità di cibo non consumato durante il pasto corrisponde al 29,5% della quantità preparata, così ripartito: avanzi dei piatti (tutte e cinque le pietanze): 16,7%; cibo intatto lasciato in refettorio (tutte e cinque le pietanze): 5,4%; cibo intatto portato in classe (pane e frutta): 7,4%. La quantità totale di cibo preparato è pari a 534 g pro-capite, di cui 120 g pro-capite sono sprecati: avanza dai piatti: 90 g pro-capite; cibo intatto lasciato in refettorio (tutte e cinque le pietanze): 30 g pro-capite.

A chiedere ai bambini e ragazze cosa lasciano nel piatto, si capisce che le cattive abitudini alimentari casalinghe si trascinano a scuola: frutta e verdura sono i cibi che più facilmente finiscono tra i rifiuti, dimenticati nel frigo, andati a male, o sbocconcellati e abbandonati. La scala di apprezzamento (% della quantità consumata a pranzo rispetto alla quantità preparato) delle cinque pietanze: vede il secondo in testa alle preferenze 79%, poi la pasta, il contorno, 70,3% (soprattutto grazie a puree di patate, il pane 57% e la frutta 58,7%.

# la Repubblica.it

Dati che raccontano come ci sia ancora molto da fare dal punto di vista educativo per convincere i più piccoli a mangiare frutta e verdura, così utili per la salute.

E se un terzo del cibo delle mense va sprecato, bisogna ricordare che si moltiplicano nelle città, a partire da Milano che è stata anni fa la capofila con Milano ristorazione, le iniziative per fare sì che il cibo intoccato dalle mense aziendali e pubbliche e scolastiche vada direttamente ad organizzazioni che lo portano alle persone bisognose. ancora caldo. E nella lotta allo spreco e per una maggiore solidarietà, iniziative, come la legge che ha favorito la donazione di cibi dalle grandi aziende, che ha portato ad un aumento del 21% delle tonnellate di alimenti donati al Banco Alimentare e quindi distribuiti a più di un milione e mezzo di persone.

## Sapori

**Spreco  
Alimentare, tutti i  
modi per  
distribuire il cibo  
che finirebbe nei  
rifiuti**



*In occasione della giornata contro lo spreco alimentare, gli studi e le iniziative per contribuire a dire "basta spreco". [Seguici anche su Facebook](#)*

di ELEONORA COZZELLA

Lo leggo dopo

04 febbraio 2018

È incredibile il dato dello spreco in Italia. In media ogni italiano butta nella spazzatura quasi un quintale e mezzo di alimenti. Le verdure sono i prodotti più sprecati, pari al 25,6% del totale. Ma finiscono nei cassonetti anche latticini (17,6% dello spreco totale giornaliero), frutta e prodotti da forno. Le cause sono aver raggiunto la data di scadenza oppure che il cibo che non era piaciuto.

Lo rivelano i "Diari di Famiglia dello spreco", cioè i risultati dei test sullo spreco reale condotti su 400 famiglie a campione di tutta Italia. Da una parte lo spreco, dall'altra il troppo consumo: "il 20% dei bambini dai 6 ai 10 anni è sovrappeso e il 10% è obeso: i cibi che più si sprecano sono quelli fondamentali contro l'obesità, come frutta e verdura", secondo i dati Enpam, l'ente di previdenza dei medici.



*Le vignette antispreco di Altan*

- **LA MOSTRA**

Al Maxxi di Roma è stata anche inaugurata una mostra in tema del vignettista Altan, "Primo non sprecare".

- **LE RICERCHE**

In occasione della Giornata di prevenzione dello spreco alimentare, che cade il 5 febbraio, sono state diffuse due ricerche approfondite sull'argomento: il Food Sustainability Index, indice creato da Fondazione Barilla e The Economist Intelligence Unit, che analizza 34 Paesi in base alla sostenibilità del loro sistema alimentare, e i "Diari di Famiglia dello spreco", uno studio condotto da diverse università e dalla campagna "Zero Spreco", per conto del Ministero dell'Ambiente, su 400 famiglie di tutta Italia e un campione di scuole e supermercati italiani.

# la Repubblica.it

Dove **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero (che hanno collaborato alla ricerca), dice che "è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea, da promuovere anche attraverso l'Anno europeo per la prevenzione dello spreco alimentare".

"Per la prima volta - ribadisce **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente".

L'IDEALE È QUALCOSA CHE  
SCADA DOPO CHE SONO MORTA.



Francesco Tullio Altan per -Spr+Eco di e con Andrea Segrè e Massimo Cirri

L'arte per sensibilizzare contro lo spreco di cibo. In occasione della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, nella sede Enpam di Piazza Vittorio a Roma debutta la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", primo atto delle iniziative promosse dal Ministero dell'Ambiente/progetto Reduce SeiZero, con la campagna Spreco Zero e le università di Bologna e della Tuscia. Quello ideato dal geniale cartoonist è un percorso espositivo pannellare itinerante che riprende le tavole ideate da Altan per la conversazione scenica - Spr+Eco, scritta e portata in scena qualche anno fa da Andrea Segrè e Massimo Cirri. Una mostra itinerante, che farà tappa in tutta Italia. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato i momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani: dalle sirene delle offerte 2x3 alla bulimia da acquisto al supermercato. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole e grandi abitudini e disattenzioni che portano ad accumulare il cibo che pure non si riesce a consumare. Per favorire le buone pratiche a tutti i visitatori sarà consegnata in regalo una copia di Waste Notes, il quaderno di "economia domestica" varato dalla campagna Spreco Zero per appuntare cause e quantità del cibo gettato, ricette di recupero, liste della spesa.

**"Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta"**

Sede Enpam di Piazza Vittorio a Roma

Mostra visitabile dal 5 all'8 febbraio Ingresso libero 10-17

**Spreco alimentare: italiani sempre più attenti ma c'è ancora molta strada da fare**  
Lo dice un'indagine Coldiretti/Ixe' nella Giornata di prevenzione dello spreco alimentare

(Teleborsa) - Gli italiani sono sempre più attenti a non sprecare il cibo. **Quasi tre persone su quattro (71%) hanno infatti diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno** grazie ad una **serie di strategie**, tra cui quella di **cucinare gli avanzi**, **porre maggiore attenzione alla data di scadenza**, **richiedere la family bag al ristorante** e **fare spesa a chilometri zero dal campo alla tavola**.

E' quanto emerge dall'**indagine Coldiretti/Ixe'** presentata in occasione della **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare** che cade proprio **oggi, 5 febbraio**.

Dall'indagine si evidenzia in particolare che il **40%** degli italiani ha diminuito gli sprechi, mentre il **31%** gli ha addirittura annullati mentre il **22%** li ha mantenuti costanti ma c'è anche un **7%** che dichiara di averli aumentati.

Nonostante questo, però, **il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher**. Agli sprechi domestici che, secondo la Coldiretti, rappresentano in valore ben il **54%** del totale, vanno aggiunti quelli nella ristorazione (**21%**), nella distribuzione commerciale (**15%**), nell'agricoltura (**8%**) e nella trasformazione (**2%**) per un totale di oltre 16 miliardi in un anno.

# LA STAMPA

## TUTTOGREEN

### Spreco alimentare, italiani più attenti, ma è ancora troppo il cibo che finisce nella spazzatura

Oggi, nella giornata dello spreco alimentare in Italia, resi noti i dati: famiglie più attente, ma resta ancora molto da fare nelle mense scolastiche e nella grande distribuzione



RUDI BRESSA

Publicato il 05/02/2018  
Ultima modifica il 05/02/2018 alle ore 09:37

Un etto a testa, al giorno. È il cibo che in media finisce nella spazzatura nelle case degli italiani, secondo gli ultimi dati raccolti dal progetto Reduce, coordinato da Luca Falasconi dell'Università di Bologna e promosso dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'università di Bologna e la campagna Spreco Zero, e resi noti alla vigilia della 5° Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Ogni anno la famiglia media butta 84,9 chilogrammi, dato che a livello nazionale fa salire il conto a 2,2 milioni di tonnellate di cibo. Spreco che ci costa 8,5 miliardi di euro, circa lo 0,6 per cento del pil (prodotto interno lordo).

# LA STAMPA

È questo il quadro che emerge dalla prima ricerca condotta nel nostro Paese e basata su dati reali: 400 le famiglie coinvolte che, per una settimana e sotto il coordinamento della ricercatrice Claudia Giordano dell'università di Bologna, hanno annotato scrupolosamente quanto fosse il cibo buttato, di che tipo e il perché non venisse consumato, in un diario compilato quotidianamente.

## **IN ITALIA SI SPRECA DI MENO**

Numeri certo alti, che però risultano essere il 40 per cento in meno rispetto all'ultimo rapporto Waste Watcher 2016 (le stime parlavano di 16 miliardi di danno economico, pari all'1 per cento del pil). “È certamente una buona notizia che sta a dimostrare in primo luogo che abbiamo messo a punto una metodologia quantitativa che ci ha dato una misurazione inferiore alla stime precedenti”, spiega il professor Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata all'università di Bologna e fondatore Last Minute Market. “In seconda battuta, ci dimostra che le campagne lanciate ormai dieci anni fa e soprattutto l'istituzione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, abbiano in qualche modo aumentato la consapevolezza dei consumatori italiani”.

## **SI SPRECA DI PIÙ A SCUOLA E NEI SUPERMARKET**

Ma sono altri i numeri che fanno riflettere. Secondo lo studio, coordinato dal ricercatore Matteo Boschini dell'università di Bologna, e che ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli Venezia Giulia, si è evidenziato come il 29,5 per cento del pasto viene gettato. “Nel luogo reputato a fare educazione alimentare, il cibo viene invece buttato. Sono soprattutto frutta e verdura gli alimenti più sprecati, che dal punto di vista della nutrizione dovrebbero essere parte fondamentale del pasto”, sottolinea Segrè. Anche la grande distribuzione registra dati elevati, soprattutto per quel 35 per cento di spreco che potrebbe essere recuperabile per l'alimentazione umana. Ma c'è un dato in controtendenza: sprecano di più i supermercati più piccoli, che i grandi ipermercati (18,8 kg/anno dei primi contro i 9,5 kg/anno dei secondi).

# LA STAMPA

## **FUNZIONA LA LEGGE SULLO SPRECO ALIMENTARE**

Con l'entrata in vigore della legge Gadda, le donazioni e il recupero sono però aumentati. Secondo il Banco Alimentare le donazioni delle eccedenze hanno segnato una crescita del 21,4 per cento, ovvero sono state recuperate 5.573 tonnellate di derrate alimentari (ottobre 2016-settembre 2017), contro le 4.635 dell'anno precedente. "Dopo l'entrata in vigore della legge 166, abbiamo riscontrato un progressivo cambio di cultura degli operatori della filiera, concretamente testimoniato dall'aumento dei punti vendita disponibili e per quantità di alimenti recuperati", commenta in una nota Andrea Giussani, presidente di Banco Alimentare. Anche Coop ad esempio riferisce che l'incidenza media delle eccedenze alimentari è dimezzata rispetto a quella registrata dal resto della grande distribuzione, sottolineando come le donazioni siano aumentate del 15 per cento rispetto all'anno precedente: 6mila tonnellate di derrate alimentari donate a più di 900 associazioni, per un valore pari a 28 milioni di euro.

Campagne di sensibilizzazione condotte anche dalle aziende, nell'ambito di progetti educativi o di responsabilità sociale, attivati nelle scuole, nelle famiglie, sui social network. Come il progetto "Momenti da non sprecare" di Whirlpool, che ha visto lo scorso anno partecipare attivamente più di 550 classi nelle scuole primarie di Lombardia e Marche. Lo scopo era appunto quello di insegnare agli studenti cos'è lo spreco alimentare e quali invece le buone pratiche da applicare tutti i giorni in famiglia, dal fare la spesa alla conservazione corretta degli alimenti.

# LA STAMPA

O come “Share a meal”, campagna promossa da Unilever Italia in collaborazione con il World food programme (Wfp), che ha chiesto ai partecipanti di impegnarsi a partire dalla cucina, inventando e testando nuove ricette antispreco. L’obiettivo era quello di risparmiare e allo stesso tempo invitare tutti i partecipanti a fare una donazione per sostenere il programma School Meals in Kenya. Dal 2014 a oggi è stato possibile donare l’equivalente di circa 4 milioni di pasti nelle scuole del Paese africano, aiutando i minori a frequentare la scuola e avere un pasto quotidiano garantito. “In un mondo come quello di oggi non possiamo non pensare che ciò che avviene da noi non abbia ripercussioni dall’altra parte del pianeta. Lo spreco ha un impatto sull’ambiente, perché si perdono risorse, energia e si creano rifiuti”, dichiara Tiziana dell’Orto, direttore generale di Wfp. “Risparmiando sullo spreco possiamo anche pensare di donare qualcosa a coloro i quali non è garantito l’accesso al cibo”. La ricetta è presto scritta: prevenzione ed educazione nella casa degli italiani, recupero e donazioni da parte delle aziende operanti nel settore. Lo spreco alimentare è un lusso che non possiamo più permetterci.

## Spreco alimentare: italiani sempre più attenti ma c'è ancora molta strada da fare

(Teleborsa) - Gli italiani sono sempre più attenti a non sprecare il cibo. **Quasi tre persone su quattro (71%) hanno infatti diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno** grazie ad una **serie di strategie**, tra cui quella di **cucinare gli avanzi**, porre **maggior attenzione alla data di scadenza**, **richiedere la family bag al ristorante** e **fare spesa a chilometri zero** dal campo alla tavola.

E' quanto emerge dall'**indagine Coldiretti/Ixe'** presentata in occasione della **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare** che cade proprio **oggi, 5 febbraio**.

Dall'indagine si evidenzia in particolare che il 40% degli italiani ha diminuito gli sprechi, mentre il 31% gli ha addirittura annullati mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati.

Si tratta di un risultato importante frutto di una maggiore sensibilità in Italia a poco più di **un anno dall'entrata in vigore della legge 166/16 sugli sprechi alimentari** che ha, tra le altre cose, semplificato le donazioni per le aziende agricole, industriali e della distribuzione commerciale ma anche promosso l'asporto degli avanzi di cibo nei ristoranti con le cosiddette family bag.

Nonostante questo, però, **il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher**. Agli sprechi domestici che, secondo la Coldiretti, rappresentano in valore ben il 54% del totale, vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi in un anno.

## Giornata contro spreco alimentare, ridotto da 3 italiani su 4. Ma una famiglia butta in media 85 kg di cibo l'anno



*E' quanto emerge da un'indagine Coldiretti/Ixè, a poco più di un anno dall'entrata in vigore della legge Gadda (la 166/16) sugli sprechi alimentari. E il progetto Reduce - promosso dal Ministero dell'Ambiente, con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero - ha elaborato i dati sullo sperpero domestico reale e non semplicemente 'percepito'. Guida l'infausta 'hit' dei cibi gettati la verdura*

di Luisiana Gaita | 5 febbraio 2018

Dall'utilizzo degli **avanzi in cucina** a una maggiore attenzione alla data di **scadenza**, dalla spesa a chilometro zero alla richiesta della **family bag** al ristorante. Così tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno. È quanto emerge da un'indagine **Coldiretti/Ixè** presentata in occasione della **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare**, il 5 febbraio. In particolare il 40% degli italiani lo ha diminuito, il 31% ha annullato lo spreco, mentre il 22% lo ha mantenuto costante e c'è un 7% che dichiara di aver sprecato di più rispetto allo scorso anno.



Si tratta di un risultato raggiunto a poco più di un anno dall'entrata in vigore della legge Gadda (la 166/16) sugli sprechi alimentari.

Nonostante questo però il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 chilogrammi all'anno per famiglia secondo **l'Osservatorio Waste Watcher** (Last Minute Market/Swg). Agli **sprechi domestici** che secondo la **Coldiretti** rappresentano in valore ben il 54% del totale vanno aggiunti quelli nella **ristorazione** (21%), nella **distribuzione commerciale** (15%), nell'agricoltura (8%) e nella **trasformazione** (2%) per un totale di oltre **16 miliardi** in un anno. Nel frattempo, proprio la riduzione degli sprechi alimentari, insieme a obiettivi di **riciclo** dei rifiuti urbani più impegnativi, maggiore coinvolgimento dei produttori, nuovi target per gli **imballaggi** e taglio dello **smaltimento** in discarica sono alcune delle novità contenute nel nuovo pacchetto di direttive europee sui rifiuti e la **Circular Economy**, approvate da Consiglio, Commissione e Parlamento Ue.

**I dati sugli sprechi e il progetto Reduce** – Il 2018 sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia, perché per la prima volta arrivano i dati sullo spreco domestico reale e non semplicemente 'percepito' (come nei sondaggi), monitorati su campione statistico di 400 famiglie italiane attraverso i 'Diari di famiglia', nell'ambito del progetto **Reduce** promosso dal Ministero dell'Ambiente, con l'Università di Bologna e la campagna **Spreco Zero**. Si tratta di dati integrati da rilevazioni nella **grande distribuzione** e nelle **mense scolastiche**.

Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel **frigo** e nella **dispensa** di casa gli **italiani** gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 chilogrammi di alimenti, per un costo di 250 euro all'anno. **Reduce** ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 chilogrammi di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi di euro, circa lo 0,6% del **Pil**. La famiglia media spreca circa un chilo e mezzo di cibo ogni settimana e il pasto incriminato è la **cena**, quando si spreca in media una volta e mezzo più che a pranzo. Guida l'infausta 'hit' dei **cibi** gettati la **verdura**, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7 chilogrammi di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13 grammi al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 chili all'anno. A seguire la **frutta** (12 grammi) e i prodotti da **forno** (8,8 grammi).

Ma si spreca anche nelle **mense scolastiche**: lo studio pilota di **Reduce** ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in **Emilia-Romagna**, 25 in **Lazio** e 18 in **Friuli-Venezia Giulia**. Quasi un terzo del cibo viene gettato, 90 grammi per ogni studente, ad ogni pasto. La grande distribuzione, invece, produce 2,89 chilogrammi all'anno di spreco alimentare per abitante, vale a dire 55,6 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno. Il 35% potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. Quello dello **spreco alimentare** è un paradosso, perché se nel mondo si getta oltre un terzo del **cibo prodotto** (di cui l'80% sarebbe ancora consumabile), nei prossimi anni sarà necessario aumentare la **produzione alimentare** del 60-70% per nutrire una popolazione raggiungerà i 10 miliardi di persone il 2050.

**La nuova tendenza** – “Siamo però di fronte ad una svolta con la ristorazione che si attrezza e – sottolinea la **Coldiretti** – un numero crescente di esercizi che mette a disposizione riservatamente dei clienti confezioni o vaschette ad hoc per portare a casa il cibo non consumato mentre sono aumentate le industrie e le catene di distribuzione che stringono **accordi** per consegnare le scorte alimentari a rischio scadenza ai più **bisognosi**”. Il **Banco alimentare** stima infatti un aumento delle donazioni del 20% dall’entrata in vigore della legge anche per la semplificazione delle procedure per le donazioni degli alimenti invenduti. “Si tratta di un risultato importante frutto di una maggiore sensibilità in **Italia** a poco più di un anno dall’**entrata in vigore della legge** 166/16 sugli **sprechi alimentari** che – spiega la **Coldiretti** – vuole rafforzare il lavoro di contrasto allo spreco facendo crescere la consapevolezza dei **consumatori** rispetto alle abitudini alimentari, semplificando le donazioni per le **aziende agricole**, industriali e della **distribuzione commerciale**, ma anche nella ristorazione promuovendo l’asporto degli avanzi di cibo con le cosiddette **family bag**”. Secondo l’Indagine **Coldiretti/Ixè** il 63% degli italiani che ha ridotto lo spreco utilizza quello che avanza nel pasto successivo. Sulle tavole sono così tornati i piatti del giorno dopo come **polpette**, frittate, **pizze** farcite, ratatouille e **macedonia**.

## Giornata anti spreco: 15 avanzi che non si buttano ma si mangiano (secondo le esperte)

5 FEB, 2018

di **FABIANA SALSI**

Tessa Gelisio, Lisa Casali e Sonia Peronaci spiegano come riciclare gli avanzi con stile, per fare la nostra parte per la Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio

Buttiamo via **250 euro a testa di cibo l'anno**, 100 grammi al giorno, in un anno 37 chili. A livello nazionale fanno 2,2 milioni di tonnellate, pari a 8,5 miliardi di euro (lo 0,6% del Pil). Ecco **le prime cifre sullo spreco domestico reale** (e non percepito, come succede nei sondaggi) mai rese note in Italia: sono state calcolate con **400 famiglie** che hanno annotato cosa buttano, quando e perché su dei **Diari** nell'ambito del progetto **Reduce** promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna **Spreco Zero** e resi nota ora, perché il 5 febbraio è la quinta **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**.

### I CONSIGLI ANTI-SPRECO

I Diari dello Spreco dicono che noi italiani stiamo migliorando ma continuiamo a sprecare troppo cibo prezioso. Lo facciamo soprattutto a cena, in particolare buttiamo – nell'ordine – verdura, latte e latticini, frutta. I motivi? Hanno **raggiunto o superato la data di scadenza, o ce ne siamo dimenticati**. Segno che c'è ancora tanto da fare per **la nostra educazione alimentare**: bisogna imparare a **ridare al cibo il suo valore**. Per questo **nella gallery sopra trovate consigli per valorizzare altrettanti avanzi o scarti che abbiamo tutti, ottimi da riutilizzare con ricette facilissime**.

# LEFT

L'unico giornale di sinistra

## Meno spreco alimentare, più salute e tutela dell'ambiente

ALESSANDRA GRIMALDI • 1 FEBBRAIO 2018 • AMBIENTE • CULTURA • DIRITTI • NOTIZIE

**U**na giornata al MAXXI dedicata alla Prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2014 si svolge il 5 febbraio. L'iniziativa, promossa dal ministero dell'Ambiente/progetto Reduce Sei Zero, con l'Università di Bologna e quella della Toscana, fa il punto e traccia il quadro dello spreco alimentare reale. A farci da guida è l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last minute market e della campagna Spreco Zero, per la quale sono stati ideati i Waste notes: quaderni di economia domestica per appuntare cause e quantità del cibo gettato e liste della spesa. La giornata sarà arricchita dalla mostra inedita di Altan, che illustrerà lo spreco formato vignetta; dalla videoinstallazione "Centogrammi" dell'artista Paolo Scoppola, che ha l'intento di mostrare il giusto equilibrio nell'acquisto del cibo e della sua consumazione attraverso un grande schermo. I lavori di questa giornata saranno condotti da Massimo Cirri, voce storica del programma radiofonico *Caterpillar*. Lo scopo dell'evento, oltre a fornire i numeri della rilevazione italiana, che rispetto al 2016 parla di una diminuzione, del ben 40%, dello spreco alimentare, è anche quello di sensibilizzare sulla prevenzione. Ma quanto costa, oggi, alle famiglie italiane sprecare il cibo? A rispondere alle domande di *Left*, **Andrea Segrè**, professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata dell'Università di Bologna, ma anche presidente del Centro agroalimentare di Bologna, della Fondazione Fico per l'educazione alimentare e alla sostenibilità e della Edmund Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige. A Segrè, autore di numerosi saggi sull'argomento, si deve l'ideazione, insieme al Ministero, della giornata sulla prevenzione, che il vero antidoto allo spreco.

### **Professor Segrè, i dati dell'ultimo monitoraggio sugli sprechi alimentari, ci mostrano una considerevole diminuzione. A cosa la dobbiamo?**

Questa diminuzione ha due significati: uno dal punto di vista metodologico perché abbiamo allargato il campione di indagine, abbiamo monitorato 400 famiglie che fossero rappresentative dell'Italia. I progetti di stima precedenti erano un campione molto più ridotto. Il secondo è legato all'effetto positivo delle campagne di comunicazione che abbiamo fatto, Spreco Zero per esempio, ma anche alla legge che è stata approvata proprio per facilitare il recupero. Su tutto, credo che le famiglie siano più sensibili. È una buona notizia, ma se guardiamo il dato assoluto, quello di uno spreco, pro capite, di 100 grammi al giorno, capiamo che il margine di riduzione è ancora molto, molto alto.

# LEFT

## L'unico giornale di sinistra

**Un'attività di sensibilizzazione, attraverso alcune campagne, che ancora può migliorare i risultati. Cosa altro è possibile fare?**

Sì, ancora c'è molto lavoro da fare. La giornata, appunto, è della "prevenzione" dello spreco alimentare e la prevenzione si fa con l'educazione alimentare. Quindi, dovremmo continuare a insistere perché l'educazione alimentare sia inserita nelle scuole, soprattutto in quelle primarie. Il dato in contrasto, diremmo così, è che rispetto a questo tema, che è importante e che da anni combattiamo, con il motto "la miglior prevenzione è lo spreco che non fai", è che si può agire facendo educazione alimentare, insegnando soprattutto ai bambini il valore del cibo, il valore di non sprecarlo. Però, è paradossale perché, sempre dalla stessa indagine che abbiamo fatto con il Ministero dell'ambiente, viene fuori che proprio nelle mense scolastiche si getta via ben 1/3 del cibo che viene dato ai bambini. Questo fa riflettere, è un dato abbastanza inquietante perché se dove devi fare educazione alimentare c'è un grande spreco, si capisce che ancora qualcosa non va.

**Rispetto all'Europa, l'attenzione italiana come si pone?**

Sul dato precedente, in linea perché usavamo la stessa metodologia, adesso non ci sono altri Paesi che abbiano fatto un'analisi quantitativa. Quindi, noi siamo i più virtuosi, ma lo potrebbero essere anche gli altri se avessero questa indagine. Io sono molto contento che il nostro Paese sia stato il primo a fare un'indagine dal punto di vista metodologico sullo spreco domestico perché, al momento, sullo spreco non si può fare alcuna legge.

**A proposito di metodi, non crede che questa spiccata, e giustissima, attenzione al biologico, anche nel fare la spesa, come del resto il seguire alcune tipologie di diete, prive di carni, non possano essere di ausilio alla prevenzione?**

Queste tendenze, che siano vegetariane, vegane o crudiste, hanno un approccio particolare, molto attento al cibo e, certo, sono tendenzialmente meno sprecone perché chi le adotta ha fatto un ragionamento, un percorso, comunque ha una certa attenzione rispetto al cibo. Non entro nel merito se sia una scelta giusta o sbagliata, ma questi mondi un po' estremi, queste "tribù alimentari", come le definisce il mio amico Marino Niola, in realtà rappresentano ancora una nicchia della gran parte delle persone che, invece, mangia cibo spazzatura, acquistando cibo che costa poco; che va a fare spese abbondanti, ricche di calorie, e non si pone il problema se ha fatto un acquisto in eccesso, tanto, al massimo, lo butta via e basta. Doppia spazzatura, quindi: quella che finisce nello stomaco, perché è cibo cattivo; e quella che finisce nel secchio.

# LEFT

## L'unico giornale di sinistra

**Il suo libro *Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z* è una lettera aperta sul giusto approccio all'acquisto e alla consumazione del cibo, per far capire quanto sia importante non solo per l'uomo, e la sua salute, ma per l'ambiente che lo circonda, trovare un equilibrio. A chi rivolge, esattamente, le sue parole?**

In particolare a ragazzi tra i 14/15 e i 28 anni, soprattutto ai ventenni, a quelli che non studiano e non lavorano, che sono la maggior parte. A loro mi rivolgo come target primario; in realtà, anche agli altri e ai genitori. Parlo, quindi, a una parte del nostro mondo, pensando al loro futuro; vorrei che partecipassero un po' di più alle scelte che stiamo facendo noi, la mia generazione, per loro.

**In che cosa differisce la sua generazione?**

La mia viene dal baby boom, anche economico, adesso, invece, c'è una stasi demografica. Erano gli inizi degli anni Sessanta, un mondo che rinasceva dopo la guerra. Adesso dopo settant'anni di pace, parlo di Italia e di Europa, c'è una crisi, anche molto forte, che stiamo vivendo da dieci anni. Allo stesso tempo, assistiamo a un rapido progresso, soprattutto nel mondo digitale del lavoro che ha cambiato le coordinate. Non voglio accusare le scelte che abbiamo fatto noi, c'erano delle condizioni che adesso sono cambiate e che dobbiamo essere in grado di interpretare. Chi avrà la nostra età, tra venti o trenta anni, deve partecipare di più adesso e condividere le scelte che si fanno, che stiamo facendo noi.

**Sempre in questa Lettera, lei ha coniato il termine "stilmedio", un vademecum, uno strumento per insegnare il modo giusto per vivere bene, meglio. Lo spiega in "dieci mosse": crede stia trovando applicazione?**

Non mi pare che abbia preso molto, ma io continuo a insistere, secondo me funziona. Lo spiego con una grafica che lo rende comprensibile e applicabile. Dico di metterlo in pratica per cercare un equilibrio. Appunto, uno stile medio, una via intermedia tra la super nicchia, il prodotto di élite e il cibo spazzatura. Ci sarà una via di mezzo che è alla portata di tutti e che fa bene? Per me, il giusto modo è una vita equilibrata. La dieta non è solo restrizione calorica, ma nel suo significato etimologico, fa riferimento proprio allo stile di vita, che deve essere equilibrato. Mangiare bene fa bene alla salute, all'ambiente, al reddito degli agricoltori. Questa "medietà" ti porta fuori dagli eccessi.

# LEFT

**L'unico giornale di sinistra**

**Qual è la ragione principale per cui si spreca così tanto?**

L'indifferenza! Abbiamo perso la consapevolezza del valore del cibo e questo produce danni all'ambiente, alla salute ma anche all'economia.

**È il giorno dei dati ufficiali, professore. Conti alla mano: quanto sprechiamo in Italia?**

Ogni famiglia, nel corso, dell'anno getta via 85 kg di alimenti e se si moltiplica il valore, prendendo un costo medio degli alimenti, vengono fuori 8 miliardi e mezzo, che sono lo 0,6% del PIL. Questo è solo un dato economico senza calcolare l'impatto che ha sulle risorse naturali. Per produrre cibo ci vuole terra, acqua e energia, quindi il costo sarebbe molto più alto e le cifre aumenterebbero.

**Il 5 febbraio è alle porte: qual è il suo augurio per questa giornata?**

Che faccia riflettere sul contrario dello spreco, cercando di capire quale sia il giusto valore da dare al cibo.

# ANSA<sup>it</sup>

## A<sup>it</sup> A&E > Rifiuti&Riciclo

### Oggi la giornata per la lotta allo spreco alimentare

In Italia si buttano ogni anno 145 chili di cibo per abitante



Redazione ANSA ROMA 01 febbraio 2018 15:47

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



I "Diari di Famiglia dello spreco" raccontano che ogni giorno le famiglie gettano 100,1 grammi di cibo a testa: 36,92 kg di alimenti all'anno, per un costo di 250 euro annui. Per fortuna, è il 40% in meno rispetto al 2016, quando nella pattumiera erano finiti 84 kg. Il risparmio è stato di 110 euro. Il cibo più gettato è la verdura, seguito da latte e latticini, frutta e prodotti da forno. Nelle mense scolastiche quasi 1/3 dei pasti viene gettato, il 29,5%, 120 grammi per ogni studente. Lo spreco alimentare pesa anche nella grande distribuzione. Dai dati monitorati dai ricercatori delle Università di Bologna e della Tuscia emerge che negli ipermercati incide per 9,5 kg all'anno per ogni metro quadro di superficie di vendita e nei supermercati per 18,8 kg/anno per mq. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno.



I "Diari di Famiglia dello spreco" raccontano che ogni giorno le famiglie gettano 100,1 grammi di cibo a testa: 36,92 kg di alimenti all'anno, per un costo di 250 euro annui. Per fortuna, è il 40% in meno rispetto al 2016, quando nella pattumiera erano finiti 84 kg. Il risparmio è stato di 110 euro. Il cibo più gettato è la verdura, seguito da latte e latticini, frutta e prodotti da forno. Nelle mense scolastiche quasi 1/3 dei pasti viene gettato, il 29,5%, 120 grammi per ogni studente. Lo spreco alimentare pesa anche nella grande distribuzione. Dai dati monitorati dai ricercatori delle Università di Bologna e della Tuscia emerge che negli ipermercati incide per 9,5 kg all'anno per ogni metro quadro di superficie di vendita e nei supermercati per 18,8 kg/anno per mq. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno.

In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Ma secondo il Food Sustainability Index, l'Italia è anche quarta nella classifica mondiale della sostenibilità del sistema alimentare. Prima è la Francia, seguita da Germania e Spagna. Confrontando l'indice del 2016 con quello del 2017, nel nostro paese si è passati dal 3,58% del cibo gettato rispetto a quello prodotto, al 2,3%.

**Galletti.** "Sugli sprechi alimentari abbiamo invertito il trend, abbiamo fatto una buona legge che sta dando risultati, abbiamo mandato un messaggio che è di economia domestica, ma anche di etica, di ecologia sociale. Oggi, nella giornata contro lo spreco alimentare, l'Italia può guardarsi allo specchio con l'orgoglio di aver posto finalmente il problema all'attenzione dell'opinione pubblica e di aver cominciato a sprecare meno, con una riduzione del 20% nell'ultimo anno". Lo ha detto in un comunicato il ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galletti, in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare. "Ma abbiamo fatto solo un primo passo - ha aggiunto Galletti -. Cento grammi al giorno, quasi 85 chili l'anno di cibo buono sprecato in ciascuna famiglia - come rivela la ricerca del progetto "Reduce" dell'Università di Bologna, promosso dal mio Ministero - sono ancora una quantità inaccettabile. Sono oltre 2,2 tonnellate di spreco economico e, come ha detto Papa Francesco, di alimenti sottratti alla mensa dei poveri. Era importante partire nella sfida contro lo spreco. L'abbiamo fatto e bene, adesso è ancora più importante andare avanti e puntare allo spreco zero".

## Ogni giorno in pattumiera 100 gr di cibo a testa, 250 euro l'anno

ECONOMIA

Mi piace 45

Condividi

Tweet

Condividi



(Fotolia)

**Publicato il: 01/02/2018 12:46**

**Ogni giorno in pattumiera**, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, **finiscono 100 grammi di cibo a testa**: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, **per un costo di 250 € all'anno**. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco.

E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli **innovativi monitoraggi**, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis.

Nell'ambito della **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** e in vista della quinta **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio 2018, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: **a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro** circa lo 0,6% del Pil.

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. **Guida la classifica dei cibi gettati la verdura**, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). **Subito dopo vengono latte e latticini** con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. **A seguire la frutta** (12,24 g) e **i prodotti da forno** (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

“Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il **sottosegretario Barbara Degani** - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come **vi sia un calo dello spreco a livello domestico** e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati”.



**“Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si ‘tocca’ con mano:** lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all’ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 – ha osservato l’agroeconomista Andrea Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all’anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l’inserimento dell’educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l’Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare”.

**“Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo.** Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E’ incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell’ambiente nel quale viviamo”.



## Arte contro lo spreco di cibo al Maxxi di Roma

APPUNTAMENTI

Mi piace 16

Condividi

Tweet

Condividi



(Adnkronos)

**Publicato il: 01/02/2018 14:32**

Arte per sensibilizzare contro lo spreco di cibo. La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio, punta anche sul ruolo dell'arte: **al Maxxi hanno fatto il loro debutto oggi in anteprima due progetti** promossi da Reduce/60 SeiZero e campagna Spreco Zero che saranno portati in tutta Italia nel corso dell'anno.

La mostra **'Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta'** è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto e l'ironia di Altan hanno immortalato i momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. La mostra sarà allestita **dal 5 all'8 febbraio nella sede Enpam di Piazza Vittorio a Roma**, visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17.

E dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la **video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola**, presentata in anteprima questa mattina. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra; quando le persone si avvicinano allo schermo, appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse.

I flussi colorati entrano nei corpi mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro 'disequilibrio' nel rapporto col cibo, ogni giorno.



Mi piace 16

Condividi

Tweet

Condividi



ROMA – Spreconi addio, dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la richiesta della family bag al ristorante e la spesa a chilometri zero dal campo alla tavola sono alcune delle strategie messe in atto da quasi tre italiani su quattro (71%) che hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' presentata in occasione della Giornata di prevenzione dello spreco alimentare che cade oggi 5 febbraio dalla quale si evidenzia in particolare che il 40% degli italiani li ha diminuiti, mentre il 31% gli ha addirittura annullati mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'e' anche un 7% che dichiara di averli aumentati. Si tratta di un risultato importante frutto di una maggiore sensibilita' in Italia a poco piu' di un anno dall'entrata in vigore della legge 166/16 sugli sprechi alimentari che vuole rafforzare il lavoro di contrasto allo spreco facendo crescere la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari, semplificando le donazioni per le aziende agricole, industriali e della distribuzione commerciale ma anche nella ristorazione promuovendo l'asporto degli avanzi di cibo con le cosiddette family bag.



Nonostante questo però il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher. Agli sprechi domestici che secondo la Coldiretti rappresentano in valore ben il 54% del totale vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi in un anno. Siamo però di fronte ad una svolta con la ristorazione che si attrezza e in un numero crescente di esercizi mette a disposizione riservatamente dei clienti confezioni o vaschette ad hoc per portare a casa il cibo non consumato mentre sono aumentate le industrie e le catene di distribuzione che stringono accordi per consegnare le scorte alimentari a rischio scadenza ai più bisognosi con il Banco alimentare che stima un aumento delle donazioni di ben il 20% dall'entrata in vigore della legge anche per la semplificazione delle procedure.

Nelle case leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione sono le strategie più diffuse per partecipare alla lotta allo spreco. In particolare secondo l'Indagine Coldiretti/Ixe' il 63% degli italiani che ha ridotto lo spreco utilizza quello che avanza nel pasto successivo. Sulle tavole degli italiani sono tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come a ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. ♦



I piatti antispreco sono tanti, basta solo un po' di estro e si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne macinata avanzata semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per riutilizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avanzate avvolgendole in una croccante sfoglia. Se avanza del pane, invece, si può optare per la più classica panzanella aggiungendo semplici ingredienti, sempre presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla più tradizionale ribollita che utilizza cibi poveri come fagioli, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Ma anche la frutta può essere facilmente recuperata se caramellata, cotta per diventare marmellata o più semplicemente macedonia, conclude la Coldiretti.



BOLOGNA – ◆ l'Emilia-Romagna la regione "pilota", che mostra piu' attenzione agli sprechi alimentari, oltre la media nazionale, anche se accusa una certa 'distrazione' sul fronte frutta e verdura. Piu' in generale, spunta una contraddizione attorno alle scuole: dovrebbero educare piu' e meglio sull'alimentazione, ma spesso sono proprio le sue mense a buttare piu'◆cibo.

Dai numeri di Waste watcher 2018 illustrati oggi a Fico, il parco Eataly World di Bologna, esce ancora una volta il titolo 'Emilia-Romagna'. Spiega il presidente della Fondazione Fico, e papa' ormai vent'anni fa di Last Minute Market, Andrea Segre: "I dati evidenziano la maggiore attenzione e consapevolezza dei cittadini in Emilia-Romagna sul tema spreco. Otto intervistati su 10, l'81%, considera irresponsabile o molto irresponsabile gettare il◆cibo, una pratica 'assurda' per il 96%". Le cifre del Waste watcher 2018, monitorate per iniziativa di Last Minute Market con Sprecozero.net, sono state cosi' incrociate alle interviste specifiche realizzate in Emilia-Romagna: emerge che, nella regione piu' attenta al fenomeno, si spreca "solo" una o due volte la settimana, con un 34% di ammissioni sul◆cibo◆gettato (contro il 31% a livello nazionale). Inoltre, il 28% degli intervistati regionali dice di sprecare solo una volta al mese, o anche meno, contro il 30% delle risposte nazionali. Mentre ogni giorno, o piu' volte alla settimana, gettano il◆cibo◆otto intervistati su 100 in regione.

# DIRE

AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE



Ma cosa si getta? La verdura e la frutta, appunto, in misura piu' rilevante in Emilia-Romagna che altrove, e si sprecano anche piu' pasta, riso e cibi precotti, meno carne e pollami. Al terzo posto della hit dello spreco ci sono latte e latticini, gettati allo stesso modo a livello nazionale e in Emilia-Romagna. Spiega Segre': "Il dato dell'indagine percettiva Waste watcher che esce per l'Emilia-Romagna, regione che si e' sempre impegnata contro gli sprechi e che ci segue da vent'anni, e' abbastanza positivo rispetto alla media nazionale. Emerge uno spreco un po' oltre la media per tipologia di prodotto, frutta e verdura: in realta', qui c'e' maggiore attenzione". In sostanza, per dirla con Segre', "qui ci si auto-osserva ed emerge una sorta di outing, che in altre regioni non emerge". In ogni caso, "c'e' ancora molto da fare anche in Emilia-Romagna e in generale non serve una classifica di chi e' piu' o meno sprecone: lo spreco va ridotto" anche se raggiungere quota "zero", come si indica negli slogan, sa un po' di utopia, ne e' conscio il preside di Agraria dell'Alma Mater che sprona comunque al "coraggio".

Piu' in generale, se secondo le stime monitorate dall'Universita' di Bologna in Italia vale complessivamente 12 miliardi di euro lo spreco annuo di **◆cibo◆** (di cui 8,5 miliardi legati allo spreco domestico), lo spreco di filiera pesa oltre 3,5 miliardi considerando i campi (946.229.325 euro), la produzione industriale (1.111.916.133) e gli sprechi della distribuzione (1.444.189.543). Ma per Segre' e colleghi e' quello delle mense scolastiche il problema serio: "**◆** sempre piu' urgente inserire l'educazione alimentare nelle scuole". Come mostra il progetto Reduce portato avanti dal ministero dell'Ambiente con la stessa Alma Mater, emerge che quasi un terzo del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di **◆cibo◆** per ogni studente, a fronte di pasti che offrono 534 grammi di **◆cibo◆** pro capite. Lo spreco e' ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), **◆cibo◆** intatto lasciato nella mensa (5,4%) e **◆cibo◆** intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%).

1 FEBBRAIO 2018 18:18

## Spreco alimentare, ogni anno 145 kg di cibo nel cestino

Gli italiani gettano nella spazzatura l'equivalente di 8,5 miliardi di euro all'anno. Gli studi pubblicati in vista della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare



(248)



Le famiglie italiane **sprecano meno** cibo rispetto all'anno scorso, ma ogni anno finiscono in pattumiera ancora **2,2 milioni** di tonnellate di cibo, per un valore di **8,5 miliardi** di euro. A fare la differenza non sono solo le misure di legge, ma anche la consapevolezza che i singoli hanno dei propri comportamenti. È quanto emerge da alcuni studi presentati in vista della Giornata nazionale contro lo **spreco alimentare**.





**Spreco alimentare** - Il **5 febbraio 2018** sarà il quinto appuntamento annuale sul tema, istituito dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna SprecoZero e l'Università di Bologna. Secondo il **Food Sustainability Index**, ogni italiano getta nella spazzatura 145 chili di cibo all'anno. L'Italia figura al quarto posto per lotta allo spreco, tra i 34 Paesi considerati, ma la quantità resta ingente. Per ridurla, lo studio, condotto da Fondazione Barilla (BCFN) e The Economist Intelligence Unit, formula dei consigli: cucinare solo ciò che si potrà consumare, fare attenzione alla scadenza dei prodotti, non buttare via avanzi e scarti alimentari. E rileva comportamenti virtuosi nella filiera alimentare: se nel 2016, il cibo gettato era il 3,58% di quello prodotto, nel 2017 è diminuito al 2,3%. "In Europa, circa il 42% di quello che compriamo finisce nella spazzatura perché andato a male o scaduto prima di essere consumato", sottolinea Luca Virginio, vicepresidente di BCFN, all'agenzia Ansa, e sostiene che sia necessario un cambiamento culturale.

**I diari del cestino** - Proprio la consapevolezza degli italiani in tema di spreco alimentare era al centro del progetto che ha visto **400 famiglie** in tutta Italia compilare un vero e proprio diario in cui annotare, dopo ogni pasto, il cibo finito nel cestino. Grazie a questo esercizio, le famiglie coinvolte sono arrivate a dimezzare il proprio spreco annuale domestico. La rilevazione è stata condotta nell'ambito del progetto *Reduce*, promosso dal ministero dell'Ambiente con Università di Bologna, Università della Tuscia, Università di Udine, Politecnico di Milano e campagna SprecoZero di Last Minute Market. Claudia Giordano, ricercatrice universitaria, ha coordinato delle "ispezioni" per controllare che le famiglie annotassero i dati in modo corretto: "Senza preavviso, siamo andati a verificare che le cifre dei cibi buttati via fossero veritiere – ha spiegato, intervistata dal quotidiano La Stampa – e nel corso dello studio abbiamo fatto una scoperta che non ci aspettavamo: l'alimento più sprecato è il latte". Il **latte sprecato**, infatti, finisce nel lavandino, anziché nel cestino, e così non esisteva ancora una valutazione ufficiale del fenomeno. "I più spreconi – continua Giordano – se così li possiamo chiamare, sono i giovani sotto i 35 anni e i professionisti, perché spesso non tornano a casa all'ora di pranzo e buttano via quello che avevano messo in frigo. Il problema per tutti è il tempo: chi trascorre più ore in ufficio e magari pranza in mensa o al ristorante quasi mai consuma i prodotti già acquistati".



**Chilometro zero** - Coldiretti ha condotto un'altra analisi, su dati Ispra, secondo cui chi fa la spesa "a chilometro zero", acquistando **prodotti locali**, riduce i propri sprechi del 60%. Gli italiani che hanno fatto acquisti dal contadino almeno una volta al mese, nel 2017, sono stati 30 milioni, in aumento dell'11% sul 2016. La riduzione dello spreco, secondo l'associazione di categoria, è dovuta al fatto che i cibi più freschi durano di più; inoltre, non dovendo percorrere lunghe distanze a bordo di navi, tir o treni, provocano meno emissioni e un minore impatto ambientale.

## Spreco alimentare, in Italia buttati 145 kg a testa all'anno

01 Febbraio 2018



© ANSA

L'Italia si posiziona al quarto posto nella lotta allo spreco alimentare, ma nel paese ogni anno si gettano nella spazzatura ancora 145 kg di cibo. Lo evidenzia il Food Sustainability Index, indice creato da Fondazione Barilla e The Economist Intelligence Unit, che analizza 34 Paesi in base alla sostenibilità del loro sistema alimentare. I passi avanti compiuti dall'Italia si devono alle politiche messe in campo per ridurre gli sprechi a livello industriale, come avvenuto con la Legge Gadda, che ha semplificato le procedure per le donazioni degli alimenti invenduti.

Secondo i dati dell'Index, presentati in vista della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare del 5 febbraio, in Italia è stata la filiera alimentare a compiere i maggiori passi in avanti in questa battaglia: confrontando l'indice del 2016 con quello del 2017, si è passati dal 3,58% del cibo gettato rispetto a quello prodotto, al 2,3% del 2017.

# GIORNALE DI SICILIA

"Se pensiamo che oggi in Europa circa il 42% di quello che compriamo finisce nella spazzatura perché andato a male o scaduto prima di essere consumato - fa notare Luca Virginio, Vice Presidente di BCFN -, è facile capire la necessità di un cambiamento culturale". A questo proposito la Fondazione mette in campo diverse iniziative, non ultima una dedicata ai più piccoli con un libro didattico di fiabe.

In Italia, ricorda la Fondazione, frutta e ortaggi gettati via nei punti vendita comportano lo spreco di più di 73 milioni di metri cubi d'acqua quella usata per produrli, ovvero 36,5 miliardi di bottiglie da 2 litri. Ecco quindi che per ridurre gli sprechi domestici, la BCFN lancia una serie di suggerimenti utili, dal fare una spesa ragionata con una lista ben precisa, ricordando che sprecare cibo vuol dire buttare via dei soldi. Ma anche cucinare solo ciò che puoi consumare, fare attenzione alla scadenza dei prodotti, non buttare via avanzi e scarti alimentari. (ANSA).

## Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: in media si getta circa 85 kg di cibo in un anno

4 febbraio 2018



Siamo oramai giunti al giorno dove si celebra la **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**.

Lunedì 5 febbraio 2018 infatti ci sarà questa importante ricorrenza dove secondo gli ultimi rilevamenti, è stato accertato che una famiglia media italiana getta circa 85 kg di cibo in un anno. Una quantità che si potrebbe notevolmente ridurre, facendo più attenzione alle relative date di scadenza dei prodotti che molte volte acquistiamo: molte volte non sappiamo nemmeno se queste date sono tassative e in altre orientativa ed è lì che potremmo cambiare di molto la destinazione finale di molte riserve alimentari. Come potremmo conservare correttamente i cibi, in modo che si possano consumare oltre la data di scadenza? A tutti questi quesiti troveremo risposta lunedì 5 febbraio su **Rai3** alle 12.25 a **FuoriTg**, lo spazio destinato quotidianamente all'approfondimento dello stesso Tg3.

Per questa circostanza, illustri ospiti della giornalista Maria **Rosaria De Medici**, l'**agronomo dell'Università di Bologna Andrea Segrè** e il **biologo molecolare Maurizio Simmaco**.

Per approfondire e chiarire ogni dubbio a tutti.



**Ogni giorno in pattumiera 100 gr di cibo a testa, 250 euro l'anno**



Condividi 0

Tweet

di **Adnkronos**

Roma, 1 feb. - (AdnKronos) - Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della quinta Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio 2018, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del



ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

"Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati".

"Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 – ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare".

"Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo".

# affaritaliani.it

*Il primo quotidiano digitale, dal 1996*

## **OGNI GIORNO IN PATTUMIERA 100 GR DI CIBO A TESTA, 250 EURO L'ANNO**

1 febbraio 2018- 12:46

Roma, 1 feb. - (AdnKronos) - Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia - e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani - sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna - Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia - Deim, del Politecnico di Milano - Dica e l'Università di Udine - Deis. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della quinta Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio 2018, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%). "Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente - ha dichiarato il sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati". "Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 - ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare". "Per la prima volta - ha spiegato il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo".

ECONOMIA

## Ogni giorno in pattumiera 100 gr di cibo a testa, 250 euro l'anno

1 Febbraio 2018

aaa



Roma, 1 feb. - (AdnKronos) - Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco.

E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis.

Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della quinta Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio 2018, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil.

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

“Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal

progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati".

"Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 – ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare".

"Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo".

# LA SICILIA

---

## Alimenti: ogni giorno in pattumiera 1 etto di cibo a testa, 250 euro l'anno

01/02/2018 - 16:00

---

I risultati dei Diari di famiglia del progetto Reduce



Roma, 1 feb. (AdnKronos Salute) - Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa. Un etto: una quota che, moltiplicata per 365 giorni, porta a 36,92 chili di alimenti l'anno, per un costo di 250 euro. Lo hanno rilevato i 'Diari di famiglia dello spreco', eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia. Per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco.

E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi - condotti anche su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani - sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'università di Bologna-Distal, e il partenariato dell'università della Tuscia-Deim, del Politecnico di Milano-Dica e dell'Università di Udine-Deis.

# LA SICILIA

Nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market, e in vista della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZero del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro, circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media una volta e mezzo più che a pranzo.

Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o aver lasciato andare a male gli alimenti nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

"Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente - dichiara Degani - Abbiamo iniziato con Expo a occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio 'Vivere a Spreco Zero' ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico, e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione, concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, Parlamento e università, possa produrre grandi risultati".

"Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si tocca con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 - osserva Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 euro in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare".

"Per la prima volta - dice Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo".

## 5 febbraio, giornata contro lo spreco alimentare



Il 5 febbraio è la giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Una recente ricerca che ha coinvolto, nell'ambito del progetto Reduce, il Ministero dell'Ambiente, il Dipartimento di scienze agro-alimentari di Bologna e Waste Watcher mostra come lo spreco alimentare si

sia ridotto nel tempo.

I dati si basano sull'analisi di quanto riportato in 430 diari compilati da famiglie chiamate a monitorare quotidianamente i loro acquisti di cibo e pesare i loro rifiuti alimentari. Dall'indagine emerge che in media, in un anno, **sono finiti nell'umido 84 kg di cibo per ogni famiglia e 36 kg per ogni persona**. I dati evidenziano un miglioramento rispetto ai 145 kg a famiglia e 63 kg a persona di rifiuti alimentari prodotti e registrati prima dell'indagine.

La riduzione incide non solo sulla produzione di rifiuti alimentari ma anche sul portafoglio; il vantaggio economico, derivante da un minore spreco, si sostanzia in una riduzione dei costi sostenuti pari a 110 euro a persona ogni anno. In precedenza, infatti, si stimava che gli alimenti gettati corrispondessero in denaro ad una somma di 360 euro, oggi invece questa somma è stimata in 250 euro. Il vantaggio per una famiglia media è stimato invece intorno ai 300 euro anno.



Compilare un diario, “Waste Notes”, ovvero una sorta di “quaderno di economia domestica”, dove annotare acquisti ma anche cibo gettato e motivazione, rende più consapevoli dei propri consumi e sprechi e fa comprendere con maggiore chiarezza dove sia possibile introdurre cambiamenti nelle proprie abitudini alimentari e di consumo.

Tutto questo può essere fatto con l’ausilio di un semplice strumento, “Waste Notes”, messo a disposizione gratuitamente da spreco zero.

Il “Waste Notes” contiene anche

- buone pratiche che insegnano a realizzare gustosi piatti con gli avanzi
- utili consigli su come acquistare la giusta quantità di cibo che corrisponde ai bisogni di single, coppie, famiglie anche numerose
- suggerimenti per conservare al meglio i cibi in casa.

Come puntualmente ci ricorda la FAO, **la perdita di cibo e gli sprechi alimentari producono una grande quantità di gas ad effetto serra, pari a 3,3 miliardi di tonnellate equivalenti di anidride carbonica.** Se si trattasse di una nazione sarebbe al terzo posto come emittente al mondo, dopo Cina ed USA. Oltre a ciò bisogna sempre pensare che allo **spreco alimentare è strettamente connesso anche un uso inefficiente dell’acqua e del suolo** ed una dispersione di fertilizzanti nell’ambiente. Inoltre l’agricoltura costituisce il più grande consumatore di risorse di acqua dolce del mondo ed oltre un quarto dell’energia utilizzata a livello mondiale è destinata alla produzione e alla fornitura di cibo.



**Tutto ciò dimostra chiaramente come sprecare cibo determini un forte impatto sull'ambiente, tanto che ISPRA, nel novembre del 2017, ha pubblicato un report sul tema.**

Nel report predisposto da ISPRA si analizzano le connessioni più rilevanti con altre tematiche in modo da costruire una visione d'insieme sulla tematica, tenendo conto dei principi dello sviluppo sostenibile ed integrandoli con le dimensioni ambientali, sociali ed economiche. Il lavoro presenta poi una proposta di carattere sistemico per la definizione dello spreco alimentare.

Si affrontano le cause possibili dello spreco, ponendo particolare attenzione al peso dei condizionamenti che intercorrono lungo tutte le intere filiere alimentari.

Trattandosi di una tema su cui si è concentrata solo di recente l'attenzione degli istituti di ricerca e delle istituzioni, gli studi sono ancora alle prime fasi e la definizione di metodologie condivise non è ancora compiuta.

Successivamente si passa in rassegna la letteratura internazionale cercando di confrontare le diverse fonti disponibili di dati e si compiono elaborazioni ad hoc rivolte ad approssimare la copertura di alcune importanti lacune conoscitive.



Nel lavoro di ISPRA vengono descritte in modo generale le connessioni fondamentali che legano i sistemi alimentari e i loro sprechi con le questioni ecologiche globali e locali, presentando le quantificazioni disponibili di alcuni dei maggiori effetti ambientali dello spreco a livello mondiale, europeo e italiano. Altre importanti connessioni sistemiche di carattere sociale ed economico sono individuate nelle tematiche della sicurezza e della sovranità alimentare, del consumo di suolo agricolo e della bioeconomia.

Lo studio si concentra ampiamente sulle risposte al fenomeno dello spreco alimentare. In particolare, gli autori presentano una serie di buone pratiche che sono state finora riconosciute utili per il contrasto allo spreco alimentare, soprattutto relative al recupero alimentare e al riciclo.

Viene poi individuata una scala di priorità che riconosce la necessità di sviluppare soluzioni maggiormente strutturali in grado di prevenire alla fonte la produzione delle eccedenze alimentari e i conseguenti sprechi. Esse si fondano sui contributi della società civile, delle istituzioni e dei soggetti privati. Le proposte presentate sono in definitiva finalizzate al complessivo aumento della resilienza ecologica e sociale dei sistemi alimentari, ovvero delle capacità di adattamento e prevenzione di fronte ai concreti rischi naturali e antropici che si stanno manifestando.

Infine il rapporto si concentra sui potenziali approfondimenti del tema dello spreco alimentare, riconoscendo l'importanza di stabilire connessioni e sinergie con altre istituzioni e gruppi di ricerca, nazionali e internazionali, interessati a studiare e contrastare questo emergente problema ambientale e socio-economico.

---

## Ogni giorno in pattumiera 100 gr di cibo a testa, 250 euro l'anno

E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche

A cura di **AdnKronos** 1 febbraio 2018 - 12:03

 Mi piace 521 mila



Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco.

E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia - e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani - sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna - Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia - Deim, del Politecnico di Milano - Dica e L'Università di Udine - Deis.



Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della quinta Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio 2018, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil.

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

*"Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente - ha dichiarato il sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati".*

*"Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 - ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare".*

*"Per la prima volta - ha spiegato il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo".*



## Spreco di cibo: ecco i dati sullo spreco domestico di 400 famiglie italiane nell'ambito del progetto Reduce

*Presentati a Roma i dati sullo spreco domestico monitorati su campione statistico di 400 famiglie italiane nell'ambito del progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero*

01 febbraio, 2018

RIFIUTI

(comunicato stampa di [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it))

Il 2018 sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia: perché **per la prima volta arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case**, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal **progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis**. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della V Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - in agenda il 5 febbraio 2018 - hanno illustrato i dati oggi al MAXXI il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** con i promotori dell'iniziativa: **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero e **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del Min. Ambiente.

**Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con scrupolosa annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. **Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno:** a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi €. circa lo 0,6% del Pil.**

La famiglia media spreca circa **1,5 kg di cibo ogni settimana e il pasto incriminato e' la cena**, quando si spreca in media 1 volta e  $\frac{1}{2}$  piu' che a pranzo. **Guida l'infausta 'hit' dei cibi gettati la verdura**, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20g, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). **Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).**

Rilevazioni importanti anche dal **monitoraggio sulla grande distribuzione** avviato dal **progetto Reduce con il coordinamento di Silvio Franco e Clara Cicatiello del DEIM dell'Università della Tuscia**. Pesa **9,5 kg/anno** per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e **18,8 kg/anno** per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa **una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite**, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è **sotto l'1%** per gli ipermercati, e di circa **1,4%** per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m2) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m2).

**Ma si spreca anche nelle mense scolastiche:** lo studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento di Matteo Boschini ricercatore dell'Università di Bologna, ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che **quasi 1/3 del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite**. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto.

«Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al Ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il Sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia **un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco si sia attestato oggi sui 37 kg pro capite**. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra Istituzioni come in questo caso Ministero Parlamento e Università possa produrre grandi risultati».

# Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

«Vent'anni fa – ha osservato l'agroeconomista **Andrea Segrè** - da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasceva **Last Minute Market**, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispirato all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali attiva al **Centro AgroAlimentare** di Bologna sin dal 1981: quasi 40 anni fa! **Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero** diventavano sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: **lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016**. Bilancia e taccuino alla mano, **gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro il doppio circa del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni**. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».

«Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce **Luca Falasconi** - **siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo**. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. **E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo**: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo».

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ha intrecciato arte e sensibilizzazione, quest'anno: al MAXXI hanno fatto il loro debutto in anteprima due progetti promossi da Reduce/60 SeiZERO e campagna Spreco Zero che saranno circuitati in tutta Italia nel corso dell'anno.

La mostra **"Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta"** è un percorso espositivo con **10 tavole ideate dal geniale cartoonist**. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. **La mostra sarà allestita dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma, visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17.**

# Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

**E dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola, presentata in anteprima stamane. L'opera agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto: comprare cibo nella "giusta" quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' la metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari: stiamo consumando cibo in eccesso, generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.**

01-02-2018 12:46

## Ogni giorno in pattumiera 100 gr di cibo a testa, 250 euro l'anno

Roma, 1 feb. - (AdnKronos) - Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco.

È la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna, l'Università della Tuscia, l'Università Deim, del Politecnico di Milano, l'Università Dica e l'Università di Udine.

Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della quinta Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio 2018, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro circa lo 0,6% del Pil.

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media 1 volta e mezzo più che a pranzo. Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).



Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente ha dichiarato il sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, parlamento e università, possa produrre grandi risultati?

Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si tocca con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare?

Per la prima volta ha spiegato il curatore del progetto Reduce, Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo?

## Alimenti: ogni giorno in pattumiera 1 etto di cibo a testa, 250 euro l'anno

Di Adnkronos - 1 febbraio 2018

👁 22



Roma, 1 feb. (AdnKronos Salute) – Ogni giorno in pattumiera, tra ciò che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa. Un etto: una quota che, moltiplicata per 365 giorni, porta a 36,92 chili di alimenti l'anno, per un costo di 250 euro. Lo hanno rilevato i 'Diari di famiglia dello spreco', eseguiti con un'annotazione qualitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia. Per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi – condotti anche su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'università di Bologna-Distal, e il partenariato dell'università della Tuscia-Deim, del Politecnico di Milano-Dica e dell'Università di Udine-Deis.

Nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market, e in vista della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZero del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro, circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media una volta e mezzo più che a pranzo.

# ArezzoWeb

Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o aver lasciato andare a male gli alimenti nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

“Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente – dichiara Degani – Abbiamo iniziato con Expo a occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio 'Vivere a Spreco Zero' ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico, e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione, concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, Parlamento e università, possa produrre grandi risultati”.

“Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si tocca con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 – osserva Segrè – Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 euro in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare”.

“Per la prima volta – dice Falasconi – siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo”.

## Alimenti: ogni giorno in pattumiera 1 etto di cibo a testa, 250 euro l'anno

POSTED BY: REDAZIONE WEB 1 FEBBRAIO 2018



Roma, 1 feb. (AdnKronos Salute) – Ogni giorno in pattumiera, tra cio' che resta nel piatto, in frigo o dispensa, finiscono 100 grammi di cibo a testa. Un etto: una quota che, moltiplicata per 365 giorni, porta a 36,92 chili di alimenti l'anno, per un costo di 250 euro. Lo hanno rilevato i 'Diari di famiglia dello spreco', eseguiti con un'annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia. Per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano, ricercatrice dell'università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e

delle cause che hanno determinato lo spreco.

E' la prima volta che arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi – condotti anche su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente con l'universita' di Bologna-Distal, e il partenariato dell'università della Tuscia-Deim, del Politecnico di Milano-Dica e dell'Università di Udine-Deis.

Nell'ambito della campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market, e in vista della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, hanno illustrato i dati oggi al Maxxi di Roma il sottosegretario al ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segre, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZero del ministero dell'Ambiente. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro, circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e soprattutto a cena, quando si spreca in media una volta e mezzo piu' che a pranzo.

# PADOVANEWS

IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

Guida la classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo vengono latte e latticini con 13,16 grammi al giorno, pari al 17,6% dello spreco totale quotidiano, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superato la data di scadenza o aver lasciato andare a male gli alimenti nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo non gradito (26%).

“Quello della lotta allo spreco e' un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al ministero dell'Ambiente – dichiara Degani – Abbiamo iniziato con Expo a occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio 'Vivere a Spreco Zero' ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecessero 63 kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico, e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco nel 2017 si sia attestato sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione, concertata tra istituzioni come in questo caso ministero, Parlamento e universita', possa produrre grandi risultati”.

“Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si tocca con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016 – osserva Segre' – Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro gli 84 kg del dato precedente, con un risparmio di 110 euro in 365 giorni. Adesso e' il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare”.

“Per la prima volta – dice Falasconi – siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non e' necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarita' rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo piu' sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo”.

(Adnkronos)



SOLDI

## **Spreco alimentare e povertà, un insostenibile paradosso: ogni anno 145 kg di cibo nel cestino**

Gli italiani gettano nella spazzatura l'equivalente di 8,5 miliardi di euro all'anno. La sfida per il futuro è trasformare un problema in risorsa

2 febbraio 2018 - (Teleborsa) [Quello dello spreco alimentare](#) è sicuramente un **paradosso insostenibile** specie se inserito in un quadro generale in cui la povertà fa la voce grossa rappresentando un problema etico e di sostenibilità del nostro presente e del nostro futuro in un mondo dove ogni giorno migliaia di persone muoiono, appunto, per mancanza di cibo. **Spreco alimentare e povertà: due facce di una stessa medaglia.**

### **UN PROBLEMA NON SOLO ECONOMICO MA ANCHE ETICO E CULTURALE –**

Proprio perché i dati sullo **spreco alimentare** sono impressionanti, la riduzione dello spreco assume sempre più rilevanza **non solo economica ma anche culturale, sociale, sanitaria, ambientale.**

Per questo, che fra i cittadini cresca l'interesse e la consapevolezza attorno al tema è fondamentale. Secondo dati dello stesso Osservatorio Waste Watcher, **4 italiani su 5** auspicano di poter fare uso di una **family bag** al ristorante, **9 italiani su 10** considerano grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, l'**81%** si dichiara consapevole che il cambiamento parte da noi, dalla propria famiglia e nel quotidiano.

**LA SPESA A KM ZERO TAGLIA GLI SPRECHI** – Fare la spesa a chilometri zero in filiere corte con l'acquisto di prodotti locali taglia del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali. Lo rivela una analisi della Coldiretti per la giornata nazionale contro lo spreco alimentare del 5 febbraio in occasione della presentazione dei nuovi dati sullo spreco di cibo in Italia da parte del **Ministero dell'Ambiente** dai quali emerge che **ogni famiglia getta 84,9 chili di cibo all'anno per uno spreco, a livello nazionale, di 2,2 milioni di tonnellate e un costo complessivo di 8,5 miliardi di euro, pari allo 0,6% del PIL.**

In Italia sta crescendo, ha sottolineato ancora la Coldiretti, la sensibilità ambientale con **30 milioni di italiani che fanno la spesa dal contadino almeno una volta al mese, in aumento nel 2017 dell'11%**. Il risultato è che, secondo l'analisi Coldiretti su uno studio Ispra, lo spreco alimentare scende dal 40-60% per i sistemi alimentari di grande distribuzione alimentare ad appena il 15-25% per gli acquisti diretti dal produttore agricolo.

## Bologna festeggia la V giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

2 Feb 2018



Bologna capitale del cibo e della sostenibilità: nella città in cui è nato Last Minute Market – un'idea che festeggia 20 anni nel 2018 – e da dove è partita la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero, non poteva mancare un appuntamento forte legato alla V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Un progetto nato insieme a queste realtà bolognesi nel 2014, in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente, per la cura scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore dell'impegno intorno a questi temi. Se ne parlerà nella puntata di "Presa Diretta", in prima serata su Rai3, dedicata a "La rivoluzione agricola": in programma contributi servizi e interviste sui progetti di recupero e sugli interventi di sensibilizzazione realizzati a Bologna in sinergia con Last Minute Market e i suoi progetti e con la campagna Spreco Zero e il suo fondatore, Andrea Segrè.

Lunedì 5 febbraio sarà Fondazione FICO, nello spazio 118 del Parco Eataly World, il cuore degli eventi bolognesi legati alla Giornata: si parte alle 10.30 con la 3ª Assemblea annuale di Sprecozero.net, la rete dei Comuni e dei Comuni e degli enti pubblici italiani attivi nella promozione di buone pratiche e sinergie sul tema dello spreco alimentare. Un network del quale fanno parte amministrazioni di Ferrara, Palermo, Forlì, Bologna, Latina e Bergamo, così come le Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna, per fare solo alcuni nomi affiancati da amministrazioni "green" del nord, del centro e del sud Italia – isole comprese – che hanno fatto dell'attenzione all'ambiente e della lotta allo spreco una priorità. Sono ad oggi una cinquantina gli enti territoriali italiani che hanno deciso di aderire a Sprecozero.net per "mettere in rete" le proprie competenze e le informazioni sulle iniziative avviate a livello locale. La rete è stata fondata dal sindaco di Sasso Marconi Stefano Mazzetti con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè: gli ambiti di azione spaziano dalla gestione dei rifiuti al risparmio energetico, dal recupero di cibo e farmaci alla mobilità alternativa: e al riuso delle cose. E grazie ad una convenzione triennale con il Ministero dell'Ambiente, il 2018 vedrà concretizzarsi iniziative destinate a implementare il database semplificato di iniziative virtuose locali a cui i sindaci interessati possano fare riferimento attraverso gli smartphone, la geolocalizzazione e Internet in mobilità. Per tutti, alle 17, la prima puntata del corso "Datti una mossa!", le buone pratiche sul tema dell'impegno antispreco affidate all'Amministratore Delegato Last Minute Market Matteo Guidi. Si parte dalle "Cause e dimensione del fenomeno": il modulo analizza la filiera alimentare per approfondire la dimensione del fenomeno e arrivare alle cause che lo originano.

Alle 13 l'anteprima dei dati 2018 sullo spreco e le abitudini alimentari degli italiani arriverà, nello spazio 118 di Fondazione FICO, con la presentazione in anteprima assoluta dell'ultimo monitoraggio dell'Osservatorio Waste Watcher, l'ennesima 'eccellenza' bolognese divenuta riferimento a livello nazionale per la sua capacità di penetrare l'evoluzione sociale nel suo rapporto col cibo e con la negazione degli alimenti: lo spreco. I nuovi dati saranno illustrati in un confronto fra rilevazioni nazionali e dati Emilia Romagna. Li annunceranno, con Andrea Segrè, il presidente SWG Maurizio Pessato, il sindaco di Sasso Marconi Stefano Mazzetti e l'AD Last Minute Market Matteo Guidi. L'appuntamento è rivolto alla stampa ma esteso a tutti gli interessati, info su [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)  
Press: [ufficiostampa@volpesain.com](mailto:ufficiostampa@volpesain.com)

## Italiani spreconi: ogni anno 85 chili di cibo finiscono nella spazzatura

Si spreca anche nelle mense scolastiche, dove quasi un terzo del pasto viene gettato, e nella grande distribuzione



02 febbraio 2018

Italiani spreconi, almeno se si parla di cibo buttato nella spazzatura. In un anno in Italia ogni famiglia getta mediamente **84,9 chili di cibo nelle immondizie**, mentre la famiglia media ne spreca un chilo e mezzo a settimana.

E' quanto emerge dai rilievi a carattere nazionale effettuati su un campione statistico di 400 famiglie e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati realizzati dal progetto **Reduce** del ministero dell'Ambiente e che ha coinvolto le **Università di Bologna, Viterbo, Udine e il politecnico di Milano**. I dati sono stati illustrati in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. In testa alla graduatoria dei cibi gettati troviamo la verdura seguita da frutta e da prodotti da forno.

Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con scrupolosa annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi €. circa lo 0,6% del Pil.

### Spreco medio per famiglia

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e il pasto incriminato e' la cena, quando si spreca in media 1 volta e ½ piu' che a pranzo. Guida l'infausta 'hit' dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20g, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).



Rilevazioni importanti anche dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato dal progetto Reduce con il coordinamento di Silvio Franco e Clara Cicatiello del DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m<sup>2</sup>) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m<sup>2</sup>). Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: lo studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento di Matteo Boschini ricercatore dell'Università di Bologna, ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che quasi 1/3 del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto.

### **Una lotta vincente**

«Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al Ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il Sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco si sia attestato oggi sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra Istituzioni come in questo caso Ministero Parlamento e Università possa produrre grandi risultati».



«Vent'anni fa – ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasceva Last Minute Market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispirato all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali attiva al Centro AgroAlimentare di Bologna sin dal 1981: quasi 40 anni fa! Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero diventavano sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro il doppio circa del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».

«Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo».

### **Arte e sensibilizzazione**

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ha intrecciato arte e sensibilizzazione, quest'anno: al MAXXI hanno fatto il loro debutto in anteprima due progetti promossi da Reduce/60 SeiZERO e campagna Spreco Zero che saranno circuitati in tutta Italia nel corso dell'anno.

La mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta" è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. La mostra sarà allestita dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma, visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17.



E dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola, presentata in anteprima stamane. L'opera agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto: comprare cibo nella "giusta" quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' la metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari: stiamo consumando cibo in eccesso, generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

Un esempio di lotta allo spreco di cibo arriva dalla rete del **Banco alimentare** che nel periodo **ottobre 2016-settembre 2017** segnala un incremento del 21,4 % di tonnellate recuperate rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Oggi il Banco Alimentare recupera il 77% delle eccedenze di fonte Grande distribuzione organizzata nelle regioni Settentrionali.

**Nel 2017 il Banco Alimentare del FVG** ha distribuito complessivamente 2.792 tonnellate di alimenti, di queste in particolare ha recuperato dai punti vendita della Grande Distribuzione (prodotti freschi vicini alla scadenza) con il programma "Siticibo" 509 tonnellate (per un valore commerciale di 1 milione e 590mila euro) e dalle mense universitarie ed aziendali 3,66 tonnellate (valore di 31 mila euro). Altri canali di recupero sono ortofrutta, Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, UE, Industria alimentare e altre collette, distributori di cibo e bevande.

# RENO NEWS

CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



Lunedì sera la puntata di "Preso diretta" su Rai3 parlerà di spreco da Bologna: in vetrina i progetti di Last minute market nei 20 anni dall'idea di un format rivoluzionario per il recupero dello spreco.

Per tutti, con ingresso aperto alla città, il corso di buone pratiche a Fondazione Fico.

Alle 13 la presentazione, in anteprima nazionale, dei dati Waste Watcher sulle abitudini alimentari degli italiani con raffronto Italia/Emilia Romagna.

BOLOGNA – Bologna capitale del cibo e della sostenibilità: nella città in cui è nato Last Minute Market – un'idea che festeggia 20 anni nel 2018! – e da dove è partita la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero, non poteva mancare un appuntamento forte legato alla V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Un progetto nato insieme a queste realtà bolognesi nel 2014, in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente, per la cura scientifica dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore dell'impegno intorno a questi temi.

sprecozero



Se ne parlerà nella puntata di "Preso Diretta", in prima serata su Rai3, dedicata a "La rivoluzione agricola": in programma contributi servizi e interviste sui progetti di recupero e sugli interventi di sensibilizzazione realizzati a Bologna in sinergia con Last Minute Market e i suoi progetti e con la campagna Spreco Zero e il suo fondatore, Andrea Segrè.

# RENO NEWS

Lunedì 5 febbraio sarà Fondazione FICO, nello spazio 118 del Parco Eataly World, il cuore degli eventi bolognesi legati alla Giornata: si parte alle 10.30 con la 3^ Assemblea annuale di Sprecozero.net, la rete dei Comuni e dei Comuni e degli enti pubblici italiani attivi nella promozione di buone pratiche e sinergie sul tema dello spreco alimentare. Un network del quale fanno parte amministrazioni di Ferrara, Palermo, Forlì, Bologna, Latina e Bergamo, così come le Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna, per fare solo alcuni nomi affiancati da amministrazioni "green" del nord, del centro e del sud Italia – isole comprese – che hanno fatto dell'attenzione all'ambiente e della lotta allo spreco una priorità. Sono ad oggi una cinquantina gli enti territoriali italiani che hanno deciso di aderire a Sprecozero.net per "mettere in rete" le proprie competenze e le informazioni sulle iniziative avviate a livello locale.



La rete è stata fondata dal sindaco di Sasso Marconi **Stefano Mazzetti** con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè: gli ambiti di azione spaziano dalla gestione dei rifiuti al risparmio energetico, dal recupero di cibo e farmaci alla mobilità alternativa: e al riuso delle cose. E grazie ad una convenzione triennale con il Ministero dell'Ambiente, il 2018 vedrà concretizzarsi iniziative destinate a implementare il database semplificato di iniziative virtuose locali a cui i sindaci interessati possano fare riferimento attraverso gli smartphone, la geolocalizzazione e Internet in mobilità.

# RENO NEWS

Per tutti, alle 17, la prima puntata del corso "**Datti una mossa!**", le buone pratiche sul tema dell'impegno antispreco affidate all'Amministratore Delegato Last Minute Market **Matteo Guidi**. Si parte dalle "Cause e dimensione del fenomeno": il modulo analizza la filiera alimentare per approfondire la dimensione del fenomeno e arrivare alle cause che lo originano.

Alle 13 l'anteprima dei dati 2018 sullo spreco e le abitudini alimentari degli italiani arriverà, nello spazio 118 di Fondazione FICO, con la presentazione in anteprima assoluta dell'ultimo monitoraggio dell'**Osservatorio Waste Watcher**, l'ennesima 'eccellenza' bolognese divenuta

riferimento a livello nazionale per la sua capacità di penetrare l'evoluzione sociale nel suo rapporto col cibo e con la negazione degli alimenti: lo spreco.



I nuovi data saranno illustrati in un confronto fra rilevazioni nazionali e dati Emilia Romagna. Li annunceranno, con **Andrea Segrè**, il presidente SWG **Maurizio Pessato**, il sindaco di Sasso Marconi **Stefano Mazzetti** e l'AD Last Minute Market **Matteo Guidi**.

L'appuntamento è rivolto alla stampa ma esteso a tutti gli interessati, info su [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

**IN PRIMO PIANO**

## **Spreco alimentare**

La fotografia delle case italiane nei primi dati reali su quanto gettiamo ogni giorno: i diari di famiglia hanno accertato 100,1 grammi di cibo pro capite nel quotidiano. Ogni anno si arriva a 36,92 kg di alimenti edibili, per un costo di 250 € all'anno. Ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale sprechiamo 2,2 milioni di tonnellate di cibo all'anno, per un costo complessivo di 8,5 miliardi €. Lo 0,6% del PIL.

Alla vigilia della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ecco i primi dati sullo spreco domestico reale e non semplicemente 'percepito' (come nei sondaggi), monitorati su campione statistico di 400 famiglie italiane attraverso i Diari, nell'ambito del progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero.

Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: quasi 1/3 dei pasti viene gettato, 90 grammi di cibo per ogni studente, ad ogni pasto. Il cibo meno gradito è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto. I dati reali del monitoraggio sul retail: la grande distribuzione produce 2,89 kg/anno di spreco alimentare per abitante, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco nel segno dell'arte, con l'anteprima della videoinstallazione interattiva Centogrammi e la mostra griffata da Altan sullo spreco di cibo e acqua.



## Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

ROMA – Il 2018 sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia: perché per la prima volta arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della V Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - in agenda il 5 febbraio 2018 - hanno illustrato i dati oggi al MAXXI il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del Min. Ambiente.

Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con scrupolosa annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi €. circa lo 0,6% del Pil.

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e il pasto incriminato è la cena, quando si spreca in media 1 volta e ½ più che a pranzo. Guida l'infausta 'hit' dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20g, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).



## Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

Rilevazioni importanti anche dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato dal progetto Reduce con il coordinamento di Silvio Franco e Clara Cicatiello del DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m<sup>2</sup>) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m<sup>2</sup>).

Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: lo studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento di Matteo Boschini ricercatore dell'Università di Bologna, ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che quasi 1/3 del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto.

«Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al Ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il Sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco si sia attestato oggi sui 37 kg pro capite. Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra Istituzioni come in questo caso Ministero Parlamento e Università possa produrre grandi risultati».



## Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

«Vent'anni fa – ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasceva Last Minute Market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispirato all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali attiva al Centro AgroAlimentare di Bologna sin dal 1981: quasi 40 anni fa! Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero diventavano sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro il doppio circa del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare».

«Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo».

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ha intrecciato arte e sensibilizzazione, quest'anno: al MAXXI hanno fatto il loro debutto in anteprima due progetti promossi da Reduce/60 SeiZERO e campagna Spreco Zero che saranno circuitati in tutta Italia nel corso dell'anno.



## Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

La mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta" è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. La mostra sarà allestita dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma, visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17.

E dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola, presentata in anteprima stamane. L'opera agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto: comprare cibo nella "giusta" quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' la metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari: stiamo consumando cibo in eccesso, generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

Studio Immedia SV  
comunicazione e project managing  
ufficiostampa@volpesain.com  
twitter @Immediavs  
info [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)

**COLDIRETTI** Lunedì 5 febbraio 2018 - 11:21

## Coldiretti: giornata antispreco, ecco decalogo contro gli sprechi

Fare la lista della spesa, preferire gli acquisti a Km zero



Roma, 5 feb. (askanews) - Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante. Sono alcuni dei consigli elaborati dalla Fondazione Campagna Amica della Coldiretti per la giornata nazionale di prevenzione dello spreco che si celebra oggi.

Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè quasi tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati. Il risultato è che nonostante la maggiore attenzione il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher. Agli sprechi domestici che secondo la Coldiretti rappresentano in valore ben il 54% del totale vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi in un anno.

# IL FOGLIO

## Alimenti: Velo, sullo spreco l'Italia sta diventando virtuosa

5 Febbraio 2018 alle 11:30



Oggi la Giornata nazionale di prevenzione

Roma, 5 feb. (AdnKronos Salute) - "Oggi, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita per porre la giusta attenzione a quella che è una vera e propria piaga a livello nazionale e globale, noto con piacere che finalmente in Italia la tendenza a sperperare il cibo sta diminuendo. Un dato positivo che emerge dall'ultima ricerca compiuta da Waste Watcher, l'Osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market". Così Silvia Velo, sottosegretario al ministero dell'Ambiente.

"Con il progetto Reduce, portato avanti dall'associazione insieme al ministero dell'Ambiente - ricorda - da marzo a dicembre 2017 è stato fatto compilare a 430 famiglie di tutta Italia un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. I risultati parlano chiaro: nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 a persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 a persona. Passi avanti che in termini economici si traducono in 110 euro di risparmio annuo a persona".

"Un virtuosismo reso possibile grazie alle numerose campagne di sensibilizzazione e best practice sull'argomento - sottolinea Velo - oltre che allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche relativamente al ridimensionamento dei packaging e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le 'family bag' di stampo statunitense per gli avanzi del ristorante da portare a casa".

"La legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti - conclude il sottosegretario - ha portato infine a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone. L'Italia è sul binario giusto per dirigersi verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno europeo contro lo spreco alimentare e termine entro il quale l'Unione si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa, oggi quantificato in termini economici, nei 28 Paesi dell'Ue, in 143 miliardi di euro, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico".

CRONACA

## Spreco alimentare, buttati 37 chili a testa. Ma lo sperpero è dimezzato

*Oggi è la giornata della lotta alla pessima pratica di gettare alimenti ancora buoni nella pattumiera: 37 chili l'anno a testa. Ma il bilancio è migliorato*

di SIMONE ARMINIO

Publicato il 5 febbraio 2018

Ultimo aggiornamento: 5 febbraio 2018 ore 11:19

★★★★★ 3 Voti



Frutta e verdura (Newpress)

Bologna, 4 febbraio 2018 - Cento grammi di cibo al giorno - a testa - vengono gettati nella pattumiera, vale a dire quasi 37 chili di alimenti all'anno. Il tutto al costo di circa 250 euro a famiglia. Sono i numeri reali dello **spreco alimentare**, raccolti per la prima volta in Italia dai Diari di famiglia dello spreco, nell'ambito della campagna **Spreco Zero** di Last minute market per la quinta **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che oggi vedrà appuntamenti, dibattiti e studi un po' in tutta Italia. Il nostro Paese è quarto al mondo per l'impegnato nella lotta allo spreco alimentare e, secondo la Coldiretti, nell'ultimo anno quasi tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o azzerato la trasformazione di cibo avanzato in rifiuti. Ma la lotta allo spreco è ampia e, oltre al cibo, coinvolge anche materiali ed energia: nasce da qui il progetto Biocosi, sviluppato dall'Enea con la startup pugliese EggPlant, che punta a utilizzare le acque reflue della filiera casearia per produrre bioplastica per imballaggi e packaging per la conservazione degli alimenti come vaschette per i formaggi o bottiglie per il latte 100% biodegradabili e compostabili.

di SIMONE ARMINIO

Immaginiamo la scena. Un giorno come tanti, Luigi prende dal frigo un etto di prosciutto comprato il giorno prima e lo infila nell'immondizia. Contemporaneamente, alla mensa scolastica, suo figlio Marco afferra il suo bel piatto di pasta fumante e lo butta nel cestino. La mamma, in ufficio, prende l'insalata di pollo che si era preparata al mattino e la rovescia nel water. Raccontato così, lo **spreco alimentare** sarebbe una roba da pazzi. Non può certo succedere davvero, perlomeno non così. Eppure i numeri sono questi: **una porzione al giorno per ogni italiano**. È lo **spreco pro-capite** nel 2017, calcolato dal progetto **Reduce** del ministero dell'Ambiente, coordinato da Luca Falasconi per il Dipartimento scienze e tecnologie alimentari dell'università di Bologna, nell'ambito della campagna **Spreco Zero** ideata dall'agroeconomista Andrea Segrè. Il campione statistico è quello delle 400 famiglie che nel 2017 hanno accettato di compilare ogni giorno un proprio diario dello spreco quotidiano. E i numeri che emergono sono impietosi: ogni giorno ognuno di noi spreca 100,1 grammi di cibo ancora buono: 36,2 chili lo spreco annuo di alimenti a persona, 84,9 chili a famiglia, 2,2 milioni di tonnellate in tutta Italia, per un valore di 8,5 miliardi.

Nulla a che vedere con lo **spreco nei supermercati**. In meglio? No, in peggio: a dispetto di quanto ci piace immaginare, nei negozi si butta molto meno. Il monitoraggio fatto dall'università della Tuscia sempre nell'ambito del progetto Reduce, ci dice che lo spreco nei super e negli ipermercati, rapportato al numero di italiani, equivale a 2,9 chili all'anno per persona: 7,9 grammi di cibo al giorno contro i 100,1 grammi che sprechiamo da soli.

Il conto economico totale: 1,4 miliardi di euro sprecati nella grande distribuzione, che sommati agli 8,5 miliardi dello spreco domestico, agli 1,1 miliardi dello spreco nella produzione industriale e ai 946 milioni di euro buttato nei campi fa 12 miliardi di euro svaniti nel nulla nel 2017.

Lo spreco primario è in casa, dunque. Oppure a scuola, visto che Reduce ha monitorato anche 73 plessi di scuola primaria in Italia, dove ogni giorno l'equivalente di un terzo dei pasti viene gettato: 120 grammi di cibo per studente, divisi tra avanzi rimasti nel piatto (16,7%), cibo rimasto intatto in mensa (5,4%) e portato in classe e poi non mangiato (7,4%).

Non che nulla sia migliorato finora. «Dal 2010, quando è nato – osserva Andrea Segrè – il movimento Spreco Zero è diventato sinonimo di un orizzonte più sostenibile, e oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'anno scorso. Bilancia alla mano, gli italiani sprecano circa 37 chili di cibo all'anno contro gli 84 del dato precedente, con un risparmio di 110 euro in 365 giorni».

# QUOTIDIANO.NET

Merito anche dei monitoraggi, che ci mostrano casa nostra e le nostre abitudini come non abbiamo mai avuto il coraggio di vederle. Lo dicono i dati 2018 dell'Osservatorio sugli sprechi alimentari e domestici delle famiglie italiane, relativi alle rilevazioni waste watcher 2017 di Last minute market e Swg, che verranno presentati oggi a Bologna per la quinta Giornata nazionale contro lo spreco alimentare e che qui anticipiamo. Ci dicono intanto che il pasto incriminato nelle nostre case è la cena, in cui tutti sprechiamo di media una volta e mezzo in più del pranzo. Poi che mettiamo in pattumiera soprattutto verdura (il 25,6% dello spreco totale), poi latte e latticini, frutta e prodotti da forno.

Ma cos'è lo spreco per gli intervistati? Per il 46% soprattutto il cibo gettato nonostante sia commestibile. Per il 39% soprattutto quello buttato durante la preparazione. Certo, ci sono le buone pratiche, anche se non tutti le rispettano: il 56% delle persone conserva sempre il cibo avanzato, il 19% lo fa quasi sempre, il 14% spesso. Il restante 11% lo fa raramente, molto raramente o mai. Il 46% assaggia sempre i cibi appena scaduti prima di buttarli, il 9% solo qualche volta. Va peggio nella prevenzione degli sprechi: la lista della spesa è un imperativo solo per il 30%, e solo il 25% valuta sempre attentamente la quantità di cibo di cui ha bisogno (il 16% solo qualche volta), eppure l'86% condivide che controllare cosa serve davvero prima di fare la spesa sia il miglior modo per non sprecare. La doggy bag, ovvero portare a casa il cibo avanzato al ristorante è una priorità per l'11% delle persone, non lo fa mai il 20%, solo qualche volta il 18%.

Eppure l'81% degli intervistati ritiene assurdo lo spreco di cibo, si sente triste (39%) o tristissimo (32%) quando lo fa e spiega che buttare via il cibo è «da persone molto irresponsabili» (42%) o «irresponsabili» (36%). Le soluzioni? Intanto la rete di Comuni virtuosi sprecozero.net coordinata da un sindaco emiliano, Stefano Mazzetti di Sasso Marconi. E il futuro? «Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave – spiega Segre – l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio nelle scuole primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'anno europeo dedicato alla prevenzione dello **spreco alimentare**».

di SIMONE ARMINIO

*RIPRODUZIONE RISERVATA*

## Cibo, Emilia-Romagna meno sprecona ma occhio a frutta e verdura

È l'Emilia-Romagna la regione "pilota", che mostra più attenzione agli sprechi alimentari, oltre la media nazionale, anche se accusa una certa 'distrazione' sul fronte frutta e verdura. Più in generale, spunta una contraddizione attorno alle scuole...

05 febbraio 2018 - 17:44

Bologna - È l'Emilia-Romagna la regione "pilota", che mostra più attenzione agli sprechi alimentari, oltre la media nazionale, anche se accusa una certa 'distrazione' sul fronte frutta e verdura. Più in generale, spunta una contraddizione attorno alle scuole: dovrebbero educare più e meglio sull'alimentazione, ma spesso sono proprio le sue mense a buttare più cibo. Dai numeri di Waste watcher 2018 illustrati oggi a Fico, il parco Eataly World di Bologna, esce ancora una volta il titolo 'Emilia-Romagna'. Spiega il presidente della Fondazione Fico, e papà ormai vent'anni fa di Last Minute Market, Andrea Segre: "I dati evidenziano la maggiore attenzione e consapevolezza dei cittadini in Emilia-Romagna sul tema spreco. Otto intervistati su 10, l'81%, considera irresponsabile o molto irresponsabile gettare il cibo, una pratica 'assurda' per il 96%".

Le cifre del Waste watcher 2018, monitorate per iniziativa di Last Minute Market con Sprecozero.net, sono state così incrociate alle interviste specifiche realizzate in Emilia-Romagna: emerge che, **nella regione più attenta al fenomeno, si spreca "solo" una o due volte la settimana, con un 34% di ammissioni sul cibo gettato (contro il 31% a livello nazionale)**. Inoltre, il 28% degli intervistati regionali dice di sprecare solo una volta al mese, o anche meno, contro il 30% delle risposte nazionali. Mentre ogni giorno, o più volte alla settimana, gettano il cibo otto intervistati su 100 in regione.

**Ma cosa si getta? La verdura e la frutta, appunto**, in misura piu' rilevante in Emilia-Romagna che altrove, e si sprecano anche piu' pasta, riso e cibi precotti, meno carne e pollami. Al terzo posto della hit dello spreco ci sono latte e latticini, gettati allo stesso modo a livello nazionale e in Emilia-Romagna. Spiega Segre': "Il dato dell'indagine percettiva Waste watcher che esce per l'Emilia-Romagna, regione che si e' sempre impegnata contro gli sprechi e che ci segue da vent'anni, e' abbastanza positivo rispetto alla media nazionale. Emerge uno spreco un po' oltre la media per tipologia di prodotto, frutta e verdura: in realta', qui c'e' maggiore attenzione". In sostanza, per dirla con Segre', "qui ci si auto-osserva ed emerge una sorta di outing, che in altre regioni non emerge".

In ogni caso, "c'e' ancora molto da fare anche in Emilia-Romagna e in generale non serve una classifica di chi e' piu' o meno sprecone: lo spreco va ridotto" anche se raggiungere quota "zero", come si indica negli slogan, sa un po' di utopia, ne e' conscio il preside di Agraria dell'Alma Mater che sprona comunque al "coraggio".

Piu' in generale, se secondo le stime monitorate dall'Universita' di Bologna **in Italia vale complessivamente 12 miliardi di euro lo spreco annuo di cibo (di cui 8,5 miliardi legati allo spreco domestico)**, lo spreco di filiera pesa oltre 3,5 miliardi considerando i campi (946.229.325 euro), la produzione industriale (1.111.916.133) e gli sprechi della distribuzione (1.444.189.543). Ma per Segre' e colleghi e' quello delle mense scolastiche il problema serio: "È sempre piu' urgente inserire l'educazione alimentare nelle scuole". Come mostra il progetto Reduce portato avanti dal ministero dell'Ambiente con la stessa Alma Mater, emerge che quasi un terzo del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente, a fronte di pasti che offrono 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco e' ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti e' la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto.

I dati Waste watcher 2018 sono stati illustrati a Fico da Segre', nell'ambito della quinta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, insieme al sindaco di Sasso Marconi Stefano Mazzetti, cofondatore della rete Sprecozero.net, all'ad di Last Minute Market Matteo Guidi e al presidente di Swg Maurizio Pessato. (DIRE)



## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

📅 Salva sul calendario

📅 **L'evento si svolge in tutta la giornata del 05.02.2018**

📍 L'evento si svolge presso MAXXI Roma | Via Guido Reni 4, Roma

👤 Inserito da Amministrazione

🔗 Per saperne di più <http://bit.ly/2nxoAKk>

👁️ Visite: 143

☆☆☆☆☆



👍 Like 0 Share

🐦 Tweet

+

in Share

Roma - Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher, quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide, in termini di valore economico, tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta.

Tema caldo, al centro della quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio, ideata e istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna - Distal, su progetto a cura di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. Durante la giornata verranno diffusi i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg.

Appuntamento centrale al Maxxi di Roma dove, a partire dalle ore 10, i visitatori saranno accolti dall'immagine simbolo dell'iniziativa firmata da Altan e dalle sue vignette, realizzate per lo spettacolo "-Spr+Eco" riunite per la prima volta nel percorso espositivo "Primo non sprecare, secondo Altan: lo spreco formato vignetta".

A tutti i visitatori sarà consegnata in regalo una copia di Waste Notes, il quaderno di 'economia domestica' pensato nell'ambito della campagna Spreco Zero per appuntare cause e quantità del cibo gettato, ricette di recupero, liste della spesa e tante altre annotazioni del nostro quotidiano fra cibo, frigorifero e dispensa.

Alle 11, il panel centrale della mattinata ("Comunic\_Azioni") con la diffusione dei dati dei Diari di Famiglia promossi nell'ambito del progetto Reduce 2016/2017. Ad emergere, è una falsa percezione da parte degli italiani che tendono a sottostimare la quantità di cibo che capita di gettare in casa, talvolta distrattamente.

Lo hanno dimostrato i pilote test dei Diari di Famiglia, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna per il progetto Reduce del ministero dell'Ambiente.

Nei mesi scorsi quei primi test sono diventati rilevazione con valore statistico attraverso l'esperimento pionieristico dei Diari: 400 famiglie italiane (un campione staticamente rappresentativo) si è sottoposto per una settimana all'annotazione scrupolosa del cibo buttato, verificata a ogni pasto attraverso il waste sorting, ovvero il controllo rigoroso della pattumiera di casa.

I risultati, che "certificano" dunque lo spreco reale e per la prima volta non solo quello percepito, saranno annunciati al Maxxi, insieme a ulteriori dati legati allo spreco di cibo nelle mense scolastiche italiane e agli sprechi della distribuzione, unica porzione della filiera-spreco su cui può incidere il recupero della nuova normativa di settore.

Seguiranno le "Inter\_Azioni": appuntamento con la video installazione di Paolo Scoppola dedicata ai 102 grammi, ovvero la quantità di cibo che ogni giorno in media è sprecata dagli italiani.

Fonte <http://bit.ly/2nxoAKk>

# ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK  
PER I PROFESSIONISTI  
DELL'ORTOFRUTTA

# NEWS



Lunedì 5 Febbraio 2018

MERCATI & IMPRESE

## Segrè: sprechi domestici in calo del 40%

Il 2018 sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia: perché per la prima volta arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni

significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto **Reduce** del Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna-Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia-Deim, del Politecnico di Milano-Dica e L'Università di Udine-Deis. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, hanno illustrato i dati giovedì scorso al Maxxi il sottosegretario al ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** con i promotori dell'iniziativa: **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero e **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZero del ministero dell'Ambiente.

Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a **36,92 kg di alimenti**, per un costo di 250 euro all'anno. Lo hanno rilevato i "Diari di famiglia dello spreco", eseguiti con scrupolosa annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi euro, circa lo 0,6% del Pil.

La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e il pasto incriminato è la cena, quando si spreca in media una volta e mezzo più che a pranzo. Guida l'infausta *hit* dei cibi gettati la **verdura**, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13,16 grammi al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 grammi) e i prodotti da forno (8,8 grammi). Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).

# ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK  
PER I PROFESSIONISTI  
DELL'ORTOFRUTTA

## NEWS

Rilevazioni importanti anche dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato dal progetto Reduce con il coordinamento di **Silvio Franco** e **Clara Cicatiello** del Deim dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per metro quadrato di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati e 13 supermercati.

Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: lo studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento di **Matteo Boschini** ricercatore dell'Università di Bologna, ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che quasi un terzo del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la **frutta**, in testa al gradimento dei bambini il "secondo" piatto.

"Vent'anni fa - ha osservato l'agroeconomista **Andrea Segrè** - da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasceva Last Minute Market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispiratosi all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali attiva al Centro AgroAlimentare di Bologna sin dal 1981: quasi 40 anni fa. Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero diventavano sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che **la sensibilizzazione si tocca con mano**: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano circa 37 kg di cibo all'anno contro il doppio circa del dato precedente, con un risparmio di 110 euro in 365 giorni. Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare".

Fonte: Ufficio stampa Spreco Zero



## Waste Watcher, in Emilia Romagna si spreca “solo” 1 o 2 volte la settimana

lunedì, 5 febbraio 2018, 17:31

 Ambiente, Primo Piano

 Commenta

C'è una regione pilota nell'allarme ma anche nella sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare, ed è l'Emilia Romagna: dove 20 anni fa all'Università di Bologna nasceva l'idea di un format di recupero a km 0 delle eccedenze della grande distribuzione, Last Minute Market, e dove sulla scia di quella intuizione sono poi decollate le esperienze della campagna europea Spreco Zero (2010), l'Osservatorio nazionale sugli Sprechi Waste Watcher fondato da Last Minute Market / Swg (2011) e la rete di enti pubblici Sprecozero.net che trova come suo riferimento operativo il Comune di Sasso Marconi (2014).



«Non stupisce, quindi, se i dati Waste Watcher 2018 evidenziano la maggiore attenzione e consapevolezza dei cittadini in Emilia Romagna sul tema spreco: 8 intervistati su 10, l'81%, considera irresponsabile o molto irresponsabile gettare il cibo, una pratica “assurda” per il 96%», spiega l'agroeconomista Andrea Segrè, che a Bologna ha ideato e personalmente avviato tutti questi progetti negli ultimi vent'anni, così come ha ideato il progetto del Parco Agroalimentare Eatly World e la Fondazione FICO che attualmente presiede.

I dati del Rapporto 2018 Waste Watcher, monitorati per iniziativa di Last Minute Market con Sprecozero.net, sono stati incrociati alle interviste specifiche realizzate in Emilia Romagna: emerge che nella regione più attenta al fenomeno si spreca “solo” 1 o 2 volte la settimana, con il 34% di 'ammissioni' sul cibo gettato (contro il 31% a livello nazionale). Mentre il 28% degli intervistati dichiara di sprecare solo 1 volta al mese o meno, contro il 30% delle risposte nazionali. Ogni giorno, o più volte alla settimana gettano il cibo 8 intervistati su 100, in Emilia Romagna.

Ma cosa si getta? La verdura e la frutta, innanzitutto, in misura più rilevante in Emilia Romagna che altrove, e si sprecano anche più pasta, riso e cibi precotti, meno carne e pollami. Al terzo posto nella infausta “hit” dello spreco sono latte e latticini, gettati in egual misura a livello nazionale e nella regione.

I dati Waste Watcher 2018 sono stati illustrati a Fondazione FICO nella V Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare dal fondatore di Last Minute Market e campagna Spreco Zero Andrea Segrè con il sindaco di Sasso Marconi Stefano Mazzetti, cofondatore della rete Sprecozero.net, e con l'AD Last Minute Market Matteo Guidi e il presidente di SWG Maurizio Pessato.

Lo spreco è l'anello “debole” della filiera agroalimentare. In Italia vale complessivamente 12 miliardi lo spreco annuo di cibo: 8,5 miliardi sono legati allo spreco domestico nazionale secondo le stime monitorate dall'Università di Bologna – Distal per il progetto Reduce – campagna Spreco Zero. A questa cifra va sommato lo spreco di filiera per oltre 3,5 miliardi € annui monitorati fra i campi (€ 946.229.325) la produzione industriale (€ 1.111.916.133) e gli sprechi della distribuzione (€ 1.444.189.543).

“Aspetto realmente sensibile è quello dello spreco nelle mense scolastiche – ha sottolineato Andrea Segrè – Ed è per questo che diventa urgente la nostra richiesta di inserire l'educazione alimentare nelle scuole”. Il progetto Reduce portato Avanti dal Ministero dell'Ambiente con il Distal dell'Università di Bologna per il coordinamento di Luca Falasconi – ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che quasi 1/3 del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto.



## Spreco alimentare, dati in calo. Da Coldiretti, un decalogo per prevenirlo

In occasione della Giornata di prevenzione dello spreco alimentare la Coldiretti ha presentato un'indagine che conferma la riduzione degli sprechi nelle famiglie. Un decalogo per prevenirlo facendo una spesa intelligente e riutilizzando gli avanzi.

Percorsi: ALIMENTAZIONE - COLDIRETTI - POVERTÀ



05/02/2018 di > Redazione Toscana Oggi

«Spreconi addio. Dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la richiesta della family bag al ristorante e la spesa a chilometri zero dal campo alla tavola sono alcune delle strategie messe in atto da quasi tre italiani su quattro (71%) che hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno». È quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè presentata in occasione della **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare** che si celebra oggi, 5 febbraio. In particolare, il 40% degli italiani ha diminuito gli sprechi di alimenti, mentre il 31% li ha addirittura annullati. Il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati.

«Si tratta di un risultato importante, frutto di una maggiore sensibilità in Italia a poco più di un anno dall'entrata in vigore della legge 166/16 sugli sprechi alimentari che - spiega Coldiretti - vuole rafforzare il lavoro di contrasto allo spreco facendo crescere la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari, semplificando le donazioni per le aziende agricole, industriali e della distribuzione commerciale ma anche nella ristorazione promuovendo l'asporto degli avanzi di cibo con le cosiddette family bag». Il problema resta però rilevante visto che, secondo Waste Watcher, lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 chilogrammi all'anno per famiglia.

Agli sprechi domestici, che secondo la Coldiretti rappresentano in valore ben il 54% del totale, vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi in un anno. Dati confortanti sono l'aumento del 20% delle donazioni delle scorte alimentari a rischio scadenza ai più bisognosi con il Banco alimentare e l'alto numero di italiani (il 63%) che hanno ridotto lo spreco riutilizzando quanto avanzato nel pasto successivo.

**Il decalogo.** Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante sono alcuni dei consigli elaborati dalla **Fondazione Campagna amica della Coldiretti**. Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè quasi tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati. Lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher. Siamo però di fronte ad una svolta favorita dalla legge 166/16. Intanto sulle tavole degli italiani sono tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ecco il decalogo di Campagna amica: fai la lista della spesa, procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo; preferisci le produzioni locali e compra nei mercati a km 0; controlla sempre l'etichetta; prendi la frutta con il giusto grado di maturazione; chiedi la family bag al ristorante per consumare a casa gli avanzi; acquista seguendo la stagionalità dei prodotti; non tenere insieme i cibi che consumi in tempi diversi; separa le diverse varietà di frutta e verdura; cucina con gli avanzi ricette antispreco.



## V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare 2018

05

FEB

### 5 febbraio la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Posted on by mkb

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l'1% circa del Pil italiano. Ma dove si spreca? Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher, quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide, in termine di valore economico, tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo di cibo nel nostro Paese, ma anche in Europa, e sul pianeta.

Tema caldo, al centro della quinta **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, in programma il 5 febbraio, ideata e istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal, su progetto a cura di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. Durante la giornata verranno diffusi i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher, di Last Minute Market/Swg.

**Appuntamento centrale al Maxxi di Roma** dove, a partire dalle ore 10, i visitatori saranno accolti dall'immagine simbolo dell'iniziativa firmata da Altan e dalle sue vignette, realizzate per lo spettacolo "Spr+Eco" riunite per la prima volta nel percorso espositivo "Primo non sprecare, secondo Altan: lo spreco formato vignetta".

A tutti i visitatori sarà consegnata in regalo una copia di Waste Notes, il quaderno di 'economia domestica' pensato nell'ambito della campagna Spreco Zero per appuntare cause e quantità del cibo gettato, ricette di recupero, liste della spesa e tante altre annotazioni del nostro quotidiano fra cibo, frigorifero e dispensa.

Alle 11, il panel centrale della mattinata ("Comunic\_Azioni") con la **diffusione dei dati dei Diari di Famigliapromossi** nell'ambito del progetto Reduce 2016/2017. Ad emergere, è un'afalsa percezione da parte degli italiani che tendono a sottostimare la quantità di cibo che capita di gettare in casa, talvolta distrattamente.

Lo hanno dimostrato i pilote test dei Diari di Famiglia, un monitoraggio sullo spreco alimentare domestico realizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna per il progetto Reduce del ministero dell'Ambiente.

Nei mesi scorsi quei primi test sono diventati rilevazione con valore statistico attraverso l'esperimento pionieristico dei Diari: 400 famiglie italiane (un campione staticamente rappresentativo) si è sottoposto per una settimana all'annotazione scrupolosa del cibo buttato, verificata a ogni pasto attraverso il waste sorting, ovvero il controllo rigoroso della pattumiera di casa.

I risultati, che "certificano" dunque lo spreco reale e per la prima volta non solo quello percepito, saranno annunciati al Maxxi, insieme a ulteriori dati legati allo spreco di cibo nelle mense scolastiche italiane e agli sprechi della distribuzione, unica porzione della filiera-spreco su cui può incidere il recupero della nuova normativa di settore.

Seguiranno le "Inter\_Azioni": appuntamento con la **video installazione di Paolo Scoppola** dedicata ai 102 grammi, ovvero la quantità di cibo che ogni giorno in media è sprecata dagli italiani.

# Spreco Parma

## Emilia Romagna meno sprecona, ma occhio a frutta e verdura

Written by Agenzia Dire - [www.dire.it](http://www.dire.it)

Published: 05 February 2018

Italia Mondo



**È l'Emilia-Romagna la regione "pilota", che mostra piu' attenzione agli sprechi alimentari, oltre la media nazionale, anche se accusa una certa 'distrazione' sul fronte frutta e verdura. Piu' in generale, spunta una contraddizione attorno alle scuole: dovrebbero educare piu' e meglio sull'alimentazione, ma spesso sono proprio le sue mense a buttare piu' cibo.**

Dai numeri di Waste watcher 2018 illustrati oggi a Fico, il parco Eataly World di Bologna, esce ancora una volta il titolo 'Emilia-Romagna'. Spiega il presidente della Fondazione Fico, e papa' ormai vent'anni fa di Last Minute Market, Andrea Segre: "I dati evidenziano la maggiore attenzione e consapevolezza dei cittadini in Emilia-Romagna sul tema spreco. Otto intervistati su 10, l'81%, considera irresponsabile o molto irresponsabile gettare il cibo, una pratica 'assurda' per il 96%". Le cifre del Waste watcher 2018, monitorate per iniziativa di Last Minute

Market con Sprecozero.net, sono state cosi' incrociate alle interviste specifiche realizzate in Emilia-Romagna: emerge che, nella regione piu' attenta al fenomeno, si spreca "solo" una o due volte la settimana, con un 34% di ammissioni sul cibo gettato (contro il 31% a livello nazionale). Inoltre, il 28% degli intervistati regionali dice di sprecare solo una volta al mese, o anche meno, contro il 30% delle risposte nazionali. Mentre ogni giorno, o piu' volte alla settimana, gettano il cibo otto intervistati su 100 in regione.

Ma cosa si getta? La verdura e la frutta, appunto, in misura piu' rilevante in Emilia-Romagna che altrove, e si sprecano anche piu' pasta, riso e cibi precotti, meno carne e pollami. Al terzo posto della hit dello spreco ci sono latte e latticini, gettati allo stesso modo a livello nazionale e in Emilia-Romagna. Spiega Segre: "Il dato dell'indagine percettiva Waste watcher che esce per l'Emilia-Romagna, regione che si e' sempre impegnata contro gli sprechi e che ci segue da vent'anni, e' abbastanza positivo rispetto alla media nazionale. Emerge uno spreco un po' oltre la media per tipologia di prodotto, frutta e verdura: in realta', qui c'e' maggiore attenzione". In sostanza, per dirla con Segre, "qui ci si auto-osserva ed emerge una sorta di outing, che in altre regioni non emerge". In ogni caso, "c'e' ancora molto da fare anche in Emilia-Romagna e in generale non serve una classifica di chi e' piu' o meno sprecone: lo spreco va ridotto" anche se raggiungere quota "zero", come si indica negli slogan, sa un po' di utopia, ne e' conscio il preside di Agraria dell'Alma Mater che sprona comunque al "coraggio".

Piu' in generale, se secondo le stime monitorate dall'Universita' di Bologna in Italia vale complessivamente 12 miliardi di euro lo spreco annuo di cibo (di cui 8,5 miliardi legati allo spreco domestico), lo spreco di filiera pesa oltre 3,5 miliardi considerando i campi (946.229.325 euro), la produzione industriale (1.111.916.133) e gli sprechi della distribuzione (1.444.189.543). Ma per Segre e colleghi e' quello delle mense scolastiche il problema serio: "E' sempre piu' urgente inserire l'educazione alimentare nelle scuole". Come mostra il progetto Reduce portato avanti dal ministero dell'Ambiente con la stessa Alma Mater, emerge che quasi un terzo del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente, a fronte di pasti che offrono 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco e' ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti e' la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto. I dati Waste watcher 2018 sono stati illustrati a Fico da Segre, nell'ambito della quinta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, insieme al sindaco di Sasso Marconi Stefano Mazzetti, cofondatore della rete Sprecozero.net, all'ad di Last Minute Market Matteo Guidi e al presidente di Swg Maurizio Pessato.

## La rivoluzione (che non c'è) contro lo spreco alimentare

Oggi ricorre la V Giornata nazionale di prevenzione: secondo l'Ispra, per affrontare alla radice il problema dovremmo «focalizzare l'attenzione sull'importanza della autosufficienza alimentare e dello sviluppo coordinato di sistemi alimentari locali resilienti»

[5 febbraio 2018]



di  
**Luca Aterini**

Si celebra oggi la V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita per tenere alta l'attenzione contro un problema ambientale ed economico (oltre che un dramma sociale) che ha assunto ormai dimensioni drammatiche.

Come ricordano oggi l'Ispra e l'Arpat citando dati Fao, a livello globale vengono sprecate circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, di cui l'80% ancora consumabile. Di questo miliardo, 222 milioni sono le tonnellate di cibo che vengono sprecate nei Paesi industrializzati: una cifra che, da sola, sarebbe sufficiente a sfamare l'intera popolazione dell'Africa Sub-sahariana. Inoltre, lo spreco alimentare è responsabile dell'emissione di 3,3 miliardi di tonnellate equivalenti di anidride carbonica emesse ogni anno in atmosfera (una quota inferiore solo a quella emessa dalle economie di Usa e Cina).

Si tratta, è bene sottolinearlo, di stime: la misura e la definizione stessa di spreco alimentare non sono univoche a livello internazionale, e anche limitandoci ad osservare quanto accade nel nostro Paese – dove allo spreco di cibo si affianca la presenza di 8,3 milioni di persone in povertà relativa, di cui circa 4,6 in povertà assoluta, ovvero con difficoltà di accesso al cibo – non è semplice offrire dati certi. Quelli disponibili sono però sufficienti per tracciare a grandi linee i confini del problema con cui abbiamo a che fare.

Il tentativo più ambizioso di descrivere, censire ed affrontare lo spreco alimentare in Italia arriva proprio dall'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra), che lo scorso novembre ha pubblicato il suo primo rapporto tecnico sul tema. Ne esce fuori un quadro che ha dell'incredibile: descrivendo lo spreco alimentare come «la parte di produzione che eccede i fabbisogni nutrizionali e le capacità ecologiche», ne risulta che in Italia «almeno il 60% circa in energia alimentare della produzione primaria edibile destinata direttamente o indirettamente all'uomo potrebbe essere sprecata». In altre parole, ogni 100 calorie di alimenti destinati al consumo umano, 60 sono sprecate: più della metà.



# greenreport.it

quotidiano per un'economia ecologica

Il tentativo più ambizioso di descrivere, censire ed affrontare lo spreco alimentare in Italia arriva proprio dall'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra), che lo scorso novembre ha pubblicato il suo primo rapporto tecnico sul tema. Ne esce fuori un quadro che ha dell'incredibile: descrivendo lo spreco alimentare come «la parte di produzione che eccede i fabbisogni nutrizionali e le capacità ecologiche», ne risulta che in Italia «almeno il 60% circa in energia alimentare della produzione primaria edibile destinata direttamente o indirettamente all'uomo potrebbe essere sprecata». In altre parole, ogni 100 calorie di alimenti destinati al consumo umano, 60 sono sprecate: più della metà.

Com'è possibile migliorare una performance tanto disastrosa? Una recente ricerca che ha coinvolto, nell'ambito del progetto *Reduce*, il ministero dell'Ambiente, il dipartimento di Scienze agro-alimentari di Bologna e *Waste Watcher* mostra come i consumatori finali possano ridurre il proprio spreco alimentare semplicemente osservandolo con attenzione tramite la compilazione di diari dedicati, i *Waste notes*. L'analisi di 430 diari compilati da altrettante famiglie italiane mostra come in un anno, in media, vengano gettati nell'umido 84 kg di cibo per ogni famiglia e 36 kg per ogni persona, in miglioramento rispetto ai 145 kg a famiglia e 63 kg a persona di rifiuti alimentari prodotti e registrati prima dell'indagine; anche a livello economico lo spreco risulta così ridotto a 250€ procapite/anno, contro i 360 originari. Un buon risultato.

Sperare però che bastino le buone pratiche individuali ad abbattere lo spreco alimentare è un'illusione, e a spiegare perché è ancora l'Ispra: secondo l'Istituto è necessario ragionare a tutt'altro livello, ossia «focalizzare l'attenzione sull'importanza della autosufficienza alimentare e dello sviluppo coordinato di sistemi alimentari locali resilienti». Per fare questo è al contempo necessario «che le istituzioni internazionali e nazionali favoriscano questi processi e contrastino le enormi concentrazioni delle compagnie internazionali nell'agroindustria».

Una rivoluzione rispetto allo stato attuale delle cose che, se attuata fino in fondo, cambierebbe e non poco anche il modo di consumare cui noi cittadini "moderni" siamo abituati. La condanna contro lo spreco alimentare è unanime, ma tutti saremmo davvero disposti a impegnarsi – con l'intensità suggerita dall'Ispra – per combatterlo sul serio? Perché la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare non sia solo vuota retorica, proviamo almeno a porci la domanda trovando il coraggio di rispondere.

## Spreco alimentare. Ogni anno in Italia ci costa 8,4 miliardi. Il 5 febbraio è la giornata nazionale: ministero della Salute e Inail in campo con il progetto Spaic

***Nell'Unione Europea il cibo sprecato arriva a 90 milioni di tonnellate. Il progetto Spaic, "Cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi", ideato dal ministero della Salute e dall'Inail, nasce proprio allo scopo di prevenire lo spreco di quel cibo che per sbaglio finisce nella spazzatura e per informare che è possibile riutilizzarlo anche per l'alimentazione quotidiana. [IL PROGETTO SPAIC](#).***

**05 FEB** - La crescita economica nell'Unione europea è accompagnata da un'incredibile quantità di spreco alimentare, che a sua volta causa una perdita di materiali ed energie, danni ambientali ed effetti negativi sulla salute e sulla qualità di vita.

Negli ultimi dieci anni lo spreco alimentare ha ricevuto grande attenzione perché considerato causa di effetti negativi economici, ambientali e sociali e rappresenta uno dei temi più importanti correlato al concetto di sostenibilità.

Infatti, lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari, una cifra che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo pari a circa 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano (dati Fao).

L'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo così come in Italia lo spreco domestico vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno (Rapporto Waste Watcher 2015).

**Il rapporto sottolinea inoltre che, a livello nazionale:**

- il 32% si perde nella fase di produzione agricola (510 milioni di tonnellate);
- il 22% (355 milioni) si spreca nelle fasi successive alla raccolta e nello stoccaggio;
- l'11% (180 milioni) va perso durante la lavorazione industriale;
- il 22% (345 milioni) è lo spreco domestico;
- il 13% si spreca durante la distribuzione e nella ristorazione.

**Per questo ministero della Salute e Inail hanno messo in pista il progetto Spaic, "Cause dello spreco alimentare e interventi correttivi", che nasce proprio con lo scopo di prevenire lo spreco di quel cibo che erroneamente finisce nella spazzatura e per informare che è possibile riutilizzarlo anche per l'alimentazione quotidiana. Rivolto alle terze e quarte classi degli Istituti superiori del Lazio, ha l'obiettivo di formare ed educare i ragazzi a un comportamento responsabile nei confronti della sicurezza alimentare e nutrizionale.**

**E il 5 febbraio è la giornata nazionale contro lo spreco alimentare.**

**Il progetto Spaic si sta svolgendo** presso il Sant'Orsola e il Cv Tv Rossellini di Roma e l'Istituto Largo Brodolini di Pomezia, in collaborazione con l'Organismo di Ricerca Crf e durerà 18 mesi.

Dopo una prima fase di informazione e formazione si passerà ad un coinvolgimento diretto degli insegnanti e studenti, che proporranno soluzioni concrete alle famiglie e alle altre scuole con specifiche azioni sul territorio regionale.

**Al centro delle attività di ricerca e formazione è il Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici (Dit) dell'Inail, tramite il laboratorio di biotecnologie, che – come rileva il ministero della Salute – “è in possesso di specifiche competenze nel settore dell'agroalimentare e si occupa di agricoltura sostenibile, attraverso la realizzazione di specifici progetti di ricerca e innovazione nel settore dell'agroalimentare”.**

“Con Spaic l'Inail prosegue il suo ruolo istituzionale di promozione della cultura della sicurezza indirizzato già da diversi anni agli studenti. Lo studio offre alle scuole – sottolinea **Elena Sturchio**, ricercatrice e referente scientifico del progetto – un modello di ricerca innovativo “in qualità” in tutte le sue fasi: dalla conoscenza dello stato dell'arte (ragioni etiche, economiche, sociali e tecnologiche correlate al tema globalmente affrontato dello spreco alimentare) alla programmazione condivisa tra ricercatori docenti e studenti, alla necessità di cooperazione per la realizzazione di prodotti, che siano validati e diffusi efficacemente nel circuito sociale multimediale e verificabili mediante opportuni indicatori”.

**“Nello specifico, l'accezione di spreco alimentare proposta da Spaic, si concentra su quello evitabile dall'azione del singolo cittadino, educando i ragazzi alla loro opportunità di divenire individui competenti e consapevoli e non solo manovrabili consumatori”.**

**E' la legge 19 agosto 2016 n.166 (“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi), che ha come obiettivo la riduzione degli sprechi** nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari e farmaceutici, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi: contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.

**E il progetto SPAIC si è allineato perfettamente agli obiettivi generali della legge** e ha scelto il “consumatore” (singolo individuo o intera famiglia) come elemento focale su cui intervenire, al fine di individuare e correggere i comportamenti scorretti che causano lo spreco alimentare, attraverso la promozione di un'adeguata campagna di informazione, formazione e sensibilizzazione che guidi verso stili di vita corretti.

**L'ambito scolastico è stata una realtà concreta dove poter attuare il progetto:** il coinvolgimento attivo degli studenti ha offerto loro l'opportunità di realizzare un'esperienza all'interno di un luogo a loro familiare e punto di riferimento connesso alle specificità del territorio da essi vissuto (metodologia del lifelong learning).

Il progetto ha posto lo studente come protagonista del percorso formativo fornendogli la conoscenza del tema, guidandolo verso l'acquisizione della consapevolezza, e stimolandolo a proporre soluzioni innovative, creative ed efficaci circa il tema dello spreco alimentare. Inoltre, l'atteggiamento responsabile verso il cibo è stato proposto come aspetto collegato al rispetto del proprio stile di vita alimentare, del proprio e altrui benessere e del diritto di tutti ad una corretta alimentazione.

**L'approccio metodologico adottato è stato quello del “nudging” (“spinta gentile”),** cioè di un efficace approccio psico-comportamentale orientato su di un modello educativo che spinga verso un comportamento corretto e che non risulti come imposizione autoritaria ma come scelta dell'individuo stesso, stimolato ad essere protagonista partecipe dell'obiettivo proposto.

**I ragazzi stessi, con i loro mezzi, con i loro linguaggi e con la loro grande capacità comunicativa hanno realizzato prodotti creativi per diffondere il messaggio** in modo virale sia all'interno delle loro stesse famiglie, sia tra i coetanei, diventando, così, messaggeri di cultura di corretti stili di vita, per la salvaguardia della loro salute e del mondo che li circonda.

Ed è stato proprio questo il punto di forza del progetto (i cui risultati conclusivi, con i prodotti realizzati, fra i quali un corto cinematografico, saranno presentati nei prossimi mesi con evento dedicato).

**05 febbraio 2018**

© Riproduzione riservata

## *Spreco alimentare da 16 mld l'anno, ma 3 italiani su 4 sono virtuosi*



Il 71% degli italiani ha ridotto o annullato lo **spreco alimentare** nel corso dell'ultimo anno. A rivelarlo è un'indagine Coldiretti/Ixè, che è stata presentata durante la **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare**, il 5 febbraio.

È emerso che il 40% dei nostri connazionali ha diminuito gli sprechi nel settore dell'**alimentazione** e il 31% li ha annullati del tutto. Rimane ancora molto da fare nell'ambito della sensibilizzazione sull'argomento, perché c'è una percentuale pari al 22% di persone che ha mantenuto costante lo spreco alimentare e il 7% degli intervistati ha dichiarato addirittura di aver aumentato gli sprechi.

### *=> Scopri l'iniziativa UK contro lo spreco alimentare*

Si tratta comunque di risultati notevoli, che arrivano dopo un anno dalla realizzazione della legge 166/16 relativa proprio agli sprechi nel settore dell'alimentazione. L'obiettivo secondo **Coldiretti** è proprio quello di contrastare lo spreco alimentare con una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori, in diversi settori, dalla tavola di casa al ristorante.

Se molti italiani hanno imparato a fare attenzione alle date di scadenza, a richiedere la **family bag** al ristorante o ad effettuare una **spesa a chilometro zero**, rimane ancora il problema dello spreco di alimenti nelle abitazioni, che secondo Waste Watcher è pari a circa 145 kg ogni anno.



## *=> Leggi i dati sullo spreco alimentare in Italia*

In totale, se aggiungiamo anche lo spreco nel settore della ristorazione (21%), quello della distribuzione commerciale (15%), quello dell'agricoltura (8%) e quello della trasformazione (2%), si arriva ad una cifra totale pari a 16 miliardi ogni anno.

Sono diverse le azioni che possono essere effettuate a vantaggio di una riduzione dello spreco alimentare. A casa possiamo leggere attentamente le **etichette dei cibi** acquistati, verificare la posizione corretta degli alimenti nel frigorifero, scegliere delle confezioni adatte e comprare frutta e verdura con un grado di maturazione adeguato al consumo.

La svolta però sembra vicina, nonostante non ci siano ancora risultati completamente positivi. In particolare le abitudini sembrano essere cambiate nel settore della **ristorazione** che, come sottolinea Coldiretti, si sta attrezzando sempre di più per fornire ai clienti delle vaschette che permettono di portare nella propria abitazione gli alimenti che non si consumano.

Inoltre si è verificato un aumento delle catene di distribuzione e delle industrie che consegnano le scorte di alimenti che stanno per scadere ad associazioni che operano nel sociale, come il **Banco Alimentare**. In particolare da quando è entrata in vigore la legge apposita, questa organizzazione ha stimato un aumento del 20% delle donazioni.

Se vuoi aggiornamenti su **Spreco alimentare da 16 mld l'anno, ma 3 italiani su 4 sono virtuosi** inserisci la tua email nel box qui sotto:

05/02/2018

# Alimenti: Velo, sullo spreco l'Italia sta diventando virtuosa



0 CONDIVISIONI



0 COMMENTI



Preferiti (0)



SCRITTO DA:

**ADNKRONOS SALUTE**

Roma, 5 feb. (AdnKronos Salute) - "Oggi, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita per porre la giusta attenzione a quella che è una vera e propria piaga a livello nazionale e globale, noto con piacere che finalmente in Italia la tendenza a sperperare il cibo sta diminuendo. Un dato positivo che emerge dall'ultima ricerca compiuta da Waste Watcher, l'Osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market". Così Silvia Velo, sottosegretario al ministero dell'Ambiente.

"Con il progetto Reduce, portato avanti dall'associazione insieme al ministero dell'Ambiente - ricorda - da marzo a dicembre 2017 è stato fatto compilare a 430 famiglie di tutta Italia un diario quotidiano in cui hanno annotato dettagliatamente il cibo sprecato, specificandone tipologia e quantità. I risultati parlano chiaro: nel 2016 si stimava uno spreco di cibo di 145 chili a famiglia e 63 a persona, mentre adesso Reduce ha quantificato lo spreco in 84 chili a famiglia e 36 a persona. Passi avanti che in termini economici si traducono in 110 euro di risparmio annuo a persona".

"Un virtuosismo reso possibile grazie alle numerose campagne di sensibilizzazione e best practice sull'argomento - sottolinea Velo - oltre che allo sforzo messo in campo dalle politiche pubbliche relativamente al ridimensionamento dei packaging e all'introduzione di alcune leggi ad hoc, come quella che dall'estate 2016 permette le 'family bag' di stampo statunitense per gli avanzi del ristorante da portare a casa".

"La legge che da un anno e mezzo permette alla grande distribuzione di donare a enti di assistenza i prodotti invenduti - conclude il sottosegretario - ha portato infine a far crescere di oltre il 21% le donazioni, per un totale di 87 mila tonnellate di cibo distribuite a un milione e mezzo di persone. L'Italia è sul binario giusto per dirigersi verso il 2025, proclamato dall'Ue Anno europeo contro lo spreco alimentare e termine entro il quale l'Unione si è imposta di dimezzare lo spreco in Europa, oggi quantificato in termini economici, nei 28 Paesi dell'Ue, in 143 miliardi di euro, dei quali 98 miliardi imputabili esclusivamente al cibo gettato a livello domestico".

## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: ecco il decalogo di Campagna Amica

Ecco alcuni dei consigli elaborati dalla Fondazione Campagna Amica della Coldiretti per la giornata nazionale di prevenzione dello spreco

A cura di *Filomena Fotia* 5 febbraio 2018 - 11:16

 Mi piace 521 mila



Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante sono alcuni dei consigli elaborati dalla Fondazione Campagna Amica della Coldiretti per la giornata nazionale di prevenzione dello spreco che si celebra oggi 5 febbraio.



Secondo l'indagine Coldiretti/Ixe' quasi tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati. Il risultato è che nonostante la maggiore attenzione il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher. Agli sprechi domestici che secondo la Coldiretti rappresentano in valore ben il 54% del totale vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi in un anno.

Siamo però di fronte ad una svolta favorita dalla legge 166/16 con la ristorazione che si attrezza e – sottolinea la Coldiretti – in un numero crescente di esercizi mette a disposizione riservatamente dei clienti confezioni o vaschette ad hoc per portare a casa il cibo non consumato mentre sono aumentate le industrie e le catene di distribuzione che stringono accordi per consegnare le scorte alimentari a rischio scadenza ai più bisognosi con il Banco alimentare che stima un aumento delle donazioni di ben il 20% dall'entrata in vigore della legge anche per la semplificazione delle procedure.

Nelle case – sostiene la Coldiretti – il 63% degli italiani che ha ridotto lo spreco utilizza quello che avanza nel pasto successivo. Sulle tavole degli italiani sono tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come a ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. I piatti antispreco sono tanti, basta solo un po' di estro e si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne macinata avanzata semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per riutilizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avanzate avvolgendole in una croccante sfoglia. Se avanza del pane, invece, si può optare per la più classica panzanella aggiungendo semplici ingredienti, sempre presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla più tradizionale ribollita che utilizza cibi poveri come fagioli, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Ma anche la frutta – conclude la Coldiretti – può essere facilmente recuperata se caramellata, cotta per diventare marmellata o più semplicemente macedonia.



NEWS

## Giornata contro lo spreco alimentare: meno cibo buttato per 3 italiani su 4

5 Feb 2018

Home > News > Giornata contro lo spreco alimentare: meno cibo buttato per 3 italiani su 4

Come ogni anno, la Giornata Nazionale di Prevenzione dello **Spreco Alimentare** è occasione per fare il punto su un tema tanto fondamentale quanto sottovalutato. I dati del **2017** però, sembrano dare segnali rassicuranti per il nostro Paese.

Da quanto emerge dall'indagine **Ixe'** per **Coldiretti**, quasi tre italiani su quattro hanno diminuito o annullato lo spreco alimentare. In particolare, il 40% degli italiani dichiara di averlo diminuito, un virtuoso 31% lo ha addirittura annullato, mentre il 22% lo ha mantenuto costante e solo il 7% ha ammesso di averlo aumentato.

### Meno sprechi per le famiglie

Le conferme a riguardo arrivano anche da un altro studio, quello del progetto **Reduce**, coordinato da Luca Falasconi dell'Università di Bologna e promosso dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'Università di Bologna e la campagna **Spreco Zero**. La ricerca, la prima in assoluto condotta con un metodo quantitativo (su un campione di 400 famiglie) evidenzia come ogni famiglia sprechi in media **84,9 kg** all'anno, corrispondenti a 8,5 miliardi di euro (0,6 punti di PIL). Numeri ancora spaventosi, ma di gran lunga migliori rispetto ai **145 kg** (16 miliardi di danno economico, pari all'1% del PIL) di spreco individuati da **Waste Watcher** nel 2016.

### Le misure anti-spreco di ristorazione e supermercati

Se gli sprechi **domestici** pesano per ben il 54% del totale, a questi vanno aggiunti quelli nella **ristorazione** (21%), nella distribuzione **commerciale** (15%), nell'**agricoltura** (8%) e nella **trasformazione** (2%). Anche la ristorazione italiana, infatti, si sta progressivamente allineando ai Paesi più sviluppati, con l'introduzione in un crescente numero di esercizi di vaschette (le **doggy bag** di anglosassone ispirazione) a discrezione del cliente per portare a casa il cibo non consumato.

Meglio anche gli esercizi commerciali, che dopo l'introduzione della **legge Gadda** hanno aumentato le donazioni delle eccedenze del 21,4%.

# TELESTENSE

## Informazione

### Giornata contro lo spreco alimentare, i consigli di Coldiretti Campagna Amica

05/02/2018 14:49



Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la family bag al ristorante. Sono questi alcuni dei consigli elaborati dalla Fondazione Campagna Amica della Coldiretti per la giornata nazionale di prevenzione dello spreco che si celebra 5 febbraio.



Consigli importanti perché se da un lato i risultati di un'indagine Coldiretti/Ixe' parlano di tre italiani su quattro che hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno, dall'altro il problema resta rilevante con lo spreco di cibo che nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 145 kg all'anno per famiglia secondo Waste Watcher.

Agli sprechi domestici che secondo la Coldiretti rappresentano ben il 54% del totale, vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%)

per un totale di oltre 16 miliardi in un anno.

Siamo però di fronte ad una svolta favorita dalla legge 166/16 con la ristorazione che si attrezza per evitare gli sprechi ma aiutare anche i bisognosi con realtà come il Banco alimentare che stima un aumento delle donazioni di ben il 20% dall'entrata in vigore della legge anche per la semplificazione delle procedure.

Nelle case – sostiene la Coldiretti – il 63% degli italiani che ha ridotto lo spreco utilizza quello che avanza nel pasto successivo. Sulle tavole degli italiani sono tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato.

# Agor@

m a g a z i n e

Riprendi il tuo spazio

VENERDÌ, 09 FEBBRAIO 2018 04:42

## Spreco di cibo: ecco i dati sullo spreco domestico di 400 famiglie italiane nell'ambito del progetto Reduce

Written by [Redazione Ambiente](#)



**Spreco alimentare, la fotografia delle case italiane nei primi dati reali su quanto gettiamo ogni giorno: i diari di famiglia hanno accertato 100,1 grammi di cibo pro capite nel quotidiano.**

Ogni anno si arriva a 36,92 kg di alimenti edibili, per un costo di 250 € all'anno. Ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale sprechiamo 2,2 milioni di tonnellate di cibo all'anno, per un costo complessivo di 8,5 miliardi €. Lo 0,6% del PIL. Alla vigilia della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ecco i primi dati sullo spreco domestico reale e non semplicemente 'percepito' (come nei sondaggi), monitorati su campione statistico di 400 famiglie italiane attraverso i Diari, nell'ambito del progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna e la campagna Spreco Zero.

# Agor@

m a g a z i n e

Riprendi il tuo spazio

Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: quasi 1/3 dei pasti viene gettato, 90 grammi di cibo per ogni studente, ad ogni pasto. il cibo meno gradito è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto. I dati reali del monitoraggio sul retail: la grande distribuzione produce 2,89 kg/anno di spreco alimentare per abitante, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. il 35% potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco nel segno dell'arte, con l'anteprima della videoinstallazione interattiva Centogrammi e la mostra griffata da Altan sullo spreco di cibo e acqua.

ROMA – Il 2018 sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia: perché per la prima volta arrivano i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, iper e supermercati italiani – sono stati realizzati dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e L'Università di Udine – Deis. Nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e in vista della V Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - in agenda il 5 febbraio 2018 - hanno illustrato i dati oggi al MAXXI il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con i promotori dell'iniziativa: Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero e Luca Falasconi, coordinatore del progetto Reduce/60 SeiZERO del Min. Ambiente.

Ogni giorno fra ciò che rimane nel piatto nel frigo e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 € all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con scrupolosa annotazione quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia: per una settimana, sotto il coordinamento di Claudia Giordano ricercatrice dell'Università di Bologna, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che ogni famiglia getta 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno: a livello nazionale significa sprecare circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi €. circa lo 0,6% del Pil. La famiglia media spreca circa 1,5 kg di cibo ogni settimana e il pasto incriminato e' la cena, quando si spreca in media 1 volta e ½ piu' che a pranzo. Guida l'infausta 'hit' dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno, in media, per quasi 20g, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g).

# Agor@

## magazine

Riprendi il tuo spazio

Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%). Rilevazioni importanti anche dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato dal progetto Reduce con il coordinamento di Silvio Franco e Clara Cicatiello del DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m2) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m2).

Ma si spreca anche nelle mense scolastiche: lo studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento di Matteo Boschini ricercatore dell'Università di Bologna, ha coinvolto 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 in Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che quasi 1/3 del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente a fronte di pasti che offrono ca 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). Il cibo meno gradito agli studenti è la frutta, in testa al gradimento dei bambini il 'secondo' piatto. «Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al Ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il Sottosegretario Barbara Degani - Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico e le indagini fatte con i Diari di famiglia ci hanno dimostrato come lo spreco si sia attestato oggi sui 37 kg pro capite.

Questo sta a dimostrare che una corretta campagna di sensibilizzazione concertata tra Istituzioni come in questo caso Ministero Parlamento e Università possa produrre grandi risultati». «Vent'anni fa – ha osservato l'agroeconomista Andrea Segrè - da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasceva Last Minute Market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispirato all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini solidali attiva al Centro AgroAlimentare di Bologna sin dal 1981: quasi 40 anni fa! Dal 2010 la campagna e il movimento Spreco Zero diventavano sinonimo di un orizzonte più sostenibile in Italia e in Europa. Oggi i primi test sullo spreco reale e non stimato dimostrano che la sensibilizzazione si 'tocca' con mano: lo spreco domestico vale il 40% in meno rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2016. Bilancia e taccuino alla mano, gli italiani sprecano ca 37 kg di cibo all'anno contro il doppio circa del dato precedente, con un risparmio di 110 € in 365 giorni.

# Agor@

m a g a z i n e

Riprendi il tuo spazio

Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare». «Per la prima volta – ha spiegato il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi - siamo riusciti a tracciare la fotografia reale del rapporto che gli italiani hanno con il cibo. Emerge quanto potere possa esercitare ciascun consumatore nella prevenzione dello spreco alimentare: sia quando acquistiamo che quando prepariamo e consumiamo il cibo a casa o in mensa. E' incredibile ma vero: non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo». La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare ha intrecciato arte e sensibilizzazione, quest'anno: al MAXXI hanno fatto il loro debutto in anteprima due progetti promossi da Reduce/60 SeiZERO e campagna Spreco Zero che saranno circuitati in tutta Italia nel corso dell'anno.

La mostra 'Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta' è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare. La mostra è stata allestita dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma, visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17.

E dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola, presentata in anteprima. L'opera agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto: comprare cibo nella 'giusta' quantità è il valore da perseguire. L'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' la metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari: stiamo consumando cibo in eccesso, generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro 'disequilibrio' nel rapporto col cibo, ogni giorno. (info [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it))



# Stop allo spreco alimentare

Per il quinto anno consecutivo, una serie di iniziative in tutta Italia per promuovere azioni di prevenzione contro lo spreco alimentare che vale oltre 8 miliardi di euro l'anno

4 Febbraio 2018

🕒 6 min.



La Giornata di prevenzione dello spreco alimentare è stata celebrata per la prima volta in Italia il 5 febbraio 2014. Un appuntamento che si rinnova anche quest'anno, per la quinta volta consecutiva, sempre il 5 febbraio, per volontà del Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal. Molto è stato fatto negli ultimi anni per sensibilizzare famiglie, imprese, retailer e consumatori e prevenire lo spreco di alimenti. E molto resta ancora da fare.



## Non più stime, ma dati reali

Il 2018 sarà l'anno zero per le rilevazioni sullo spreco del cibo in Italia. Per la prima volta arriveranno infatti i dati reali sullo spreco alimentare nelle nostre case, integrati da rilevazioni nella grande distribuzione e nelle mense scolastiche. Gli innovativi monitoraggi, su campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia – e su campioni significativi di scuole, ipermercati e supermercati – sono stati realizzati dal progetto 'Reduce' del Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal, e il partenariato dell'Università della Tuscia – Deim, del Politecnico di Milano – Dica e dell'Università di Udine – Deis.

## I numeri dello spreco

Ogni giorno, fra ciò che rimane nel piatto, nel frigorifero e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 euro all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con analisi quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia. Per una settimana, sotto il coordinamento della ricercatrice dell'Università di Bologna Claudia Giordano, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che a livello nazionale si sprecano circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi di euro, circa lo 0,6% del Pil.



## I numeri dello spreco

Ogni giorno, fra ciò che rimane nel piatto, nel frigorifero e nella dispensa di casa gli italiani gettano 100 grammi di cibo: una quota che moltiplicata per 365 giorni all'anno ci porta a 36,92 kg di alimenti, per un costo di 250 euro all'anno. Lo hanno rilevato i Diari di Famiglia dello spreco, eseguiti con analisi quali-quantitativa da parte di 400 famiglie di tutta Italia. Per una settimana, sotto il coordinamento della ricercatrice dell'Università di Bologna Claudia Giordano, hanno preso nota del cibo gettato, della tipologia e delle cause che hanno determinato lo spreco. Reduce ha accertato che a livello nazionale si sprecano circa 2,2 milioni di tonnellate di cibo in un anno, per un costo di 8,5 miliardi di euro, circa lo 0,6% del Pil.

## I cibi più sprecati

Il pasto 'incriminato' è la cena, quando si spreca in media una volta e mezzo più che a pranzo. Guida l'infausta classifica dei cibi gettati la verdura, che ciascuno di noi sperpera ogni giorno in media per quasi 20 grammi, pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure). Subito dopo arrivano latte e latticini con 13,16 grammi al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 grammi) e i prodotti da forno (8,8 grammi). Le cause? Data di scadenza raggiunta o superata o prodotti andati a male (nel 46% dei casi) oppure cibo non gradito (26%).

# FOOD



## Supermercati e ipermercati

Rilevazioni importanti anche dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato dal progetto Reduce con il coordinamento di Silvio Franco e Clara Cicatiello del DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati, e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo di alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e arriva all'1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 mq) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 mq).



## Mense scolastiche

Un altro studio pilota di Reduce, sotto il coordinamento del ricercatore dell'Università di Bologna Matteo Boschini, ha coinvolto le mense di 73 plessi di scuola primaria, 35 dei quali in Emilia-Romagna, 25 nel Lazio e 18 in Friuli-Venezia Giulia. Hanno partecipato 11.518 soggetti fra studenti e personale scolastico, per un totale di 109.656 pasti monitorati. I dati evidenziano che quasi un terzo del pasto viene gettato, il 29,5%: si tratta di 120 grammi di cibo per ogni studente, a fronte di pasti che offrono circa 534 grammi di cibo pro capite. Lo spreco è ripartito fra avanzi dei piatti (16,7%), cibo intatto lasciato nella mensa (5,4%) e cibo intatto portato in classe (pane e frutta, 7,4%). L'alimento meno gradito dagli studenti è la frutta, mentre in testa al gradimento dei bambini troviamo il 'secondo' piatto.

## Contro lo spreco

*Quello della lotta allo spreco è un caso che porto come fiore all'occhiello del mio mandato al Ministero dell'Ambiente – ha dichiarato il Sottosegretario Barbara Degani in occasione della presentazione delle iniziative per la V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Abbiamo iniziato con Expo ad occuparcene, e la sinergia tra Reduce e il Premio Vivere a Spreco Zero ha prodotto ottimi risultati. Le stime del 2015 evidenziavano come si sprecassero 63 Kg di cibo a testa. I dati emersi dal progetto Reduce indicano un **calo** dello spreco a livello domestico, attestatosi oggi sui 37 Kg pro capite. Questo dimostra che una corretta campagna di **sensibilizzazione** possa produrre grandi risultati. L'agroeconomista Andrea Segrè ha ricordato che vent'anni fa, da uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna nasceva Last Minute Market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, ispirato all'iniziativa di recupero di ortofrutta a fini*



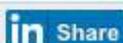
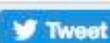
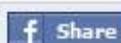
*Adesso è il momento di rilanciare su due proposte chiave: l'inserimento dell'educazione alimentare come materia di studio dalle scuole Primarie, e la richiesta di una normativa comune europea da promuovere anche attraverso l'Anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare. Il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi ha infine sottolineato che non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo.*

## Prevenzione e arte

La V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare metterà insieme arte e sensibilizzazione. Al Maxxi di Roma hanno fatto il loro debutto in anteprima due **progetti** promossi da 'Reduce/60 SeiZERO' e campagna 'Spreco Zero' che gireranno per tutta l'Italia nel corso dell'anno. La mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta" è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist, il cui tratto inconfondibile e la fulminea ironia hanno immortalato i tanti momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. La mostra sarà allestita dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma, visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17. Dopo l'anteprima del Maxxi sarà in scena in nuove location in Italia la video installazione Centogrammi del videoartista Paolo Scoppola.

## Lunedì 5 febbraio 2018, 5ª giornata nazionale contro lo spreco alimentare

[Stampa](#)



LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2018

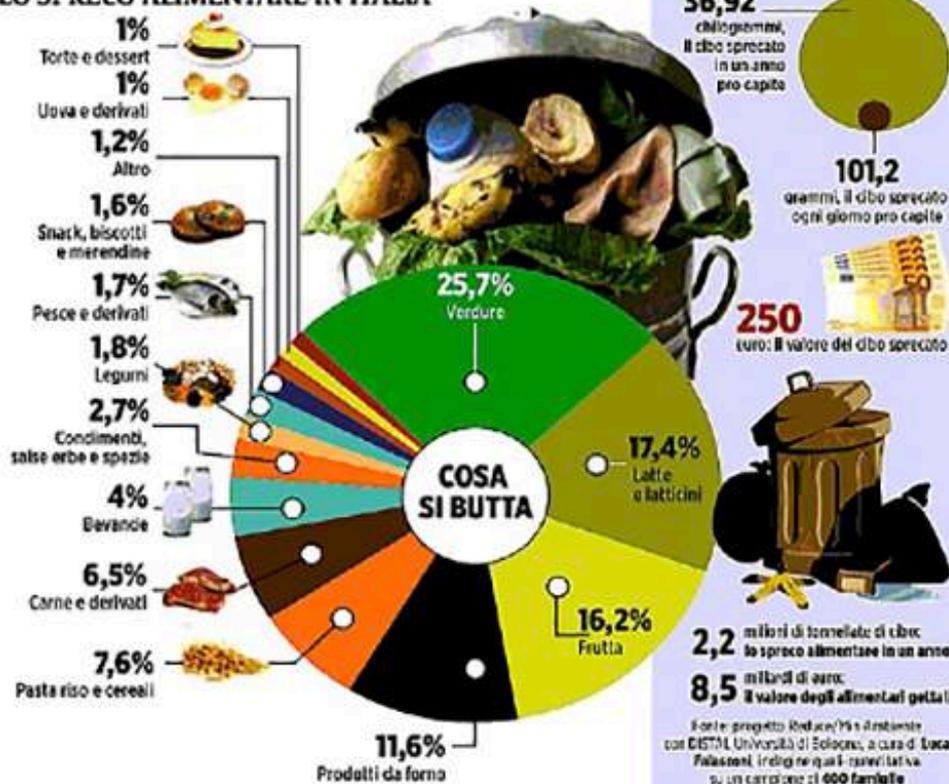
5ª GIORNATA NAZIONALE

CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE.

QUANTO SPRECA LA DISTRIBUZIONE?

I dati del progetto Reduce rivelano quanto cibo viene gettato  
La soluzione? Pianificare e gestire bene la spesa settimanale

### LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA



Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.

## COSA SPRECANO GLI ITALIANI?

Nella "hit" del cibo gettato in casa, secondo i dati reali del progetto Reduce, al primo posto le verdure per 20g pari al 25,6% dello spreco totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure).

Sensibilizzare in occasione della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: lo sta facendo il progetto Reduce con la campagna Spreco Zero attraverso i dati monitorati dai ricercatori delle Università di Bologna e della Toscana. Rilevazioni importanti arrivano dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato infatti con il DEIM dell'Università della Toscana. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m<sup>2</sup>) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m<sup>2</sup>).

E nelle case italiane cosa sprechiamo? La verdura innanzitutto, con 20 grammi al giorno pro capite (ca 7 kg ogni anno), come accertato dal progetto Reduce grazie ai ricercatori dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari coordinati dal prof. Luca Falasconi. Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).

Domani anche l'arte e l'ironia di Altan possono contribuire: dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma sarà visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17 la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", allestita nell'ambito del progetto Reduce/60 SeiZERO con la campagna Spreco Zero. La mostra è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare.

*comunicato stampa*

# TRIE- STE- Cafe

MAGAZINE

## SPRECO, I DATI REALI DELLA DISTRIBUZIONE: OGNI ANNO PRODUCIAMO 18,8 KG SPRECO / MQ NEI SUPERMERCATI ITALIANI

written by Redazione | febbraio 6, 2018



### QUANTO SPRECA LA DISTRIBUZIONE?

Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.

### COSA SPRECANO GLI ITALIANI?

Nella "hit" del cibo gettato in casa, secondo i dati reali del progetto Reduce, al primo posto le verdure per 20g pari al 25,6% del totale giornaliero (in un anno significa sprecare 7,1 kg di verdure).



**ROMA – Sensibilizzare in occasione della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: lo sta facendo il progetto Reduce con la campagna Spreco Zero attraverso i dati monitorati dai ricercatori delle Università di Bologna e della Tuscia.** Rilevazioni importanti arrivano dal **monitoraggio sulla grande distribuzione** avviato infatti con il DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa **9,5 kg/anno** per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e **18,8 kg/anno** per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa **una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite**, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è **sotto l'1%** per gli ipermercati, e di circa **1,4%** per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m<sup>2</sup>) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m<sup>2</sup>).

**E nelle case italiane cosa sprechiamo? La verdura innanzitutto, con 20 grammi al giorno pro capite (ca 7 kg ogni anno)**, come accertato dal progetto Reduce grazie ai ricercatori dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari coordinati dal prof. Luca Falasconi. Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). **Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).**

**Anche l'arte e l'ironia di Altan possono contribuire: dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma sarà visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17 la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta",** allestita nell'ambito del **progetto Reduce/60 SeiZERO** con la campagna **Spreco Zero**. La **mostra** è un percorso espositivo con **10 tavole ideate dal geniale cartoonist**. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare.



Attualità

Economia

In evidenza

## Spreco alimentare in Italia, 250 euro per persona all'anno finiscono nella spazzatura

📅 febbraio 5, 2018 👤 redazione 🗑️ campagna spreco zero, spreco alimentare

Roma – Sensibilizzare in occasione della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è lo scopo del progetto *Reduce* con la campagna Spreco Zero attraverso i dati monitorati dai ricercatori delle Università di Bologna e della Toscana.

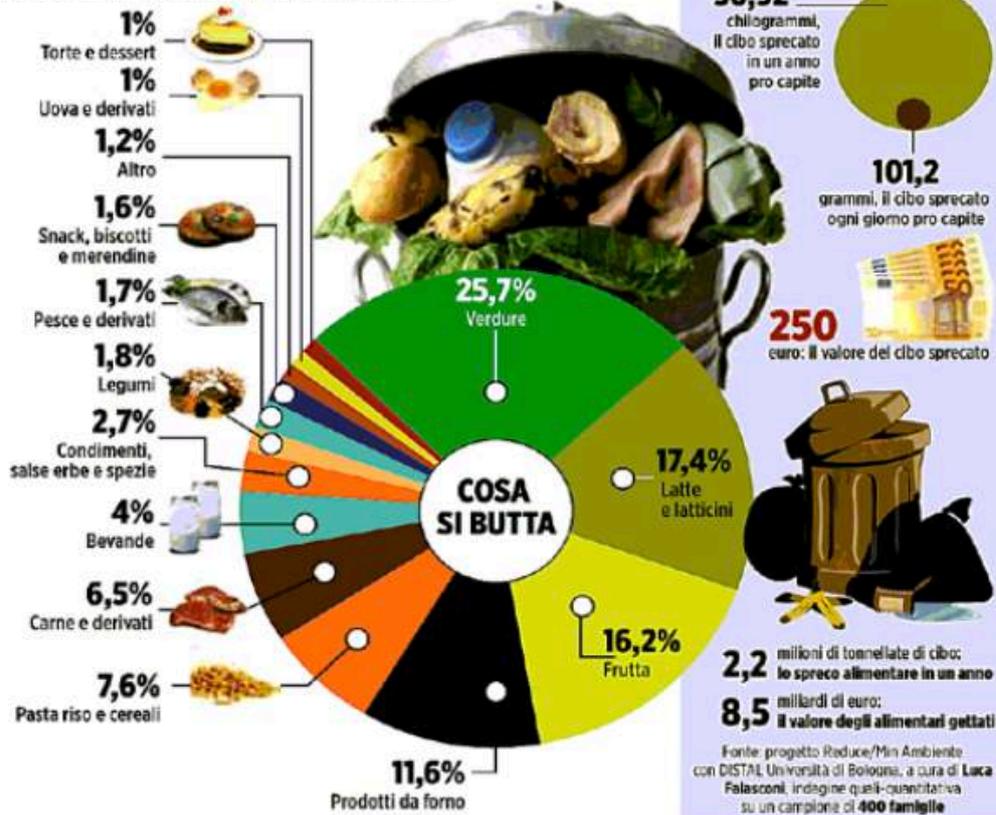
Rilevazioni importanti arrivano dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato con il DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati.

Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.

In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m<sup>2</sup>) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m<sup>2</sup>).

I dati del progetto Reduce rivelano quanto cibo viene gettato  
La soluzione? Pianificare e gestire bene la spesa settimanale

### LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA



E nelle case italiane cosa sprechiamo? La verdura innanzitutto, con 20 grammi al giorno pro capite (ca 7 kg ogni anno), come accertato dal progetto Reduce grazie ai ricervatori dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari coordinati dal prof. Luca Falasconi. Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al 17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno.

A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%).

Anche l'arte e l'ironia di Altan possono contribuire: dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma sarà visitabile con ingresso libero dalle 10 alle 17 la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", allestita nell'ambito del progetto Reduce/60 SeiZERO con la campagna Spreco Zero. La mostra è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist.

Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani.

Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole e grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare.



## V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

5 Febbraio 2018

### SPRECO, I DATI REALI DELLA DISTRIBUZIONE

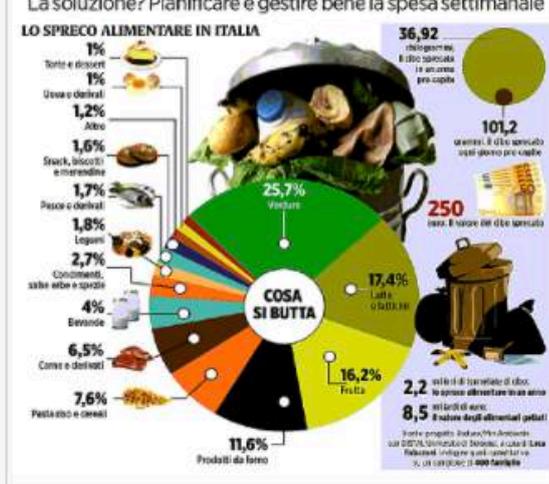
Scritto da: Enrico Liotti - 2018-02-05 - in Attualità, HOT, ROMA, Salute, SLIDER  
 Commenti disabilitati su SPRECO, i dati reali della DISTRIBUZIONE

ROMA – Sensibilizzare in occasione della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: lo sta facendo il progetto Reduce con la campagna Spreco Zero attraverso i dati monitorati dai ricercatori delle Università di Bologna e della Tuscia. Rilevazioni importanti arrivano dal monitoraggio sulla grande distribuzione avviato infatti con il DEIM dell'Università della Tuscia. Pesa 9,5 kg/anno per mq di superficie di vendita lo spreco negli ipermercati e 18,8 kg/anno per mq nei supermercati. Tradotto per ogni cittadino italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9

gr al giorno. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. In termini economici, l'incidenza dello spreco alimentare sul fatturato dei punti vendita è sotto l'1% per gli ipermercati, e di circa 1,4% per i supermercati. Le rilevazioni hanno preso in esame 16 punti vendita, di cui 3 ipermercati (oltre 2.500 m<sup>2</sup>) e 13 supermercati (da 600 a 2.500 m<sup>2</sup>).

E nelle case italiane cosa sprechiamo? La verdura innanzitutto, con 20 grammi al giorno pro capite (ca 7 kg ogni anno), come accertato dal progetto Reduce grazie ai ricercatori dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari coordinati dal prof. Luca Falasconi. Subito dopo il latte e latticini con 13,16 g al giorno pari al

I dati del progetto Reduce rivelano quanto cibo viene gettato. La soluzione? Pianificare e gestire bene la spesa settimanale



17,6% dello spreco totale giornaliero, per 4,8 kg all'anno. A seguire la frutta (12,24 g) e i prodotti da forno (8,8 g). Le cause? Aver raggiunto o superata la data di scadenza o essere andato a male nel 46% dei casi, e aver gettato il cibo che non era piaciuto (26%). Domani anche l'arte e l'ironia di Altan possono contribuire: dal 5 all'8 febbraio nella sede ENPAM di Piazza Vittorio a Roma sarà visitabile con ingresso liberodalle 10 alle 17 la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", allestita nell'ambito del progetto Reduce/60 SeiZERO con la campagna Spreco Zero. La mostra è un percorso espositivo con 10 tavole ideate dal geniale cartoonist. Il tratto inconfondibile e la fulminea ironia di Altan hanno immortalato le sirene delle offerte 2x3, la bulimia da acquisto al supermercato e altri momenti di ordinaria quotidianità sprecona dei consumatori italiani. Contesti nei quali è facile riconoscersi e specchiarsi mettendo a fuoco le piccole/grandi abitudini e disattenzioni che ci portano ad accumulare il cibo che non riusciremo a consumare.