

la Repubblica

Il personaggio

La lunga battaglia di Segrè "Vent'anni di lotta agli sprechi"

Tutto cominciò con la tesi di uno studente
In Emilia raccolti 22 milioni di euro di cibo

ILARIA VENTURI

All'inizio fu una tesi di laurea. Andrea Segrè, da poco ordinario di Economia dell'industria alimentare - anno 1999 - cercava nuovi filoni di ricerca: l'idea gli venne da una visita in un ipermercato in Romagna. «Volevo capire la disposizione dei prodotti, perché la frutta e la verdura sono sempre all'inizio e l'acqua minerale in fondo, per esempio. Mi portarono anche dietro le quinte, nei magazzini, e lì mi trovai di fronte a una montagna di prodotti invenduti perché magari la scatola era ammaccata o la scadenza ravvicinata. Ho ancora quell'immagine negli occhi come fosse ieri: erano cibi consumabili destinati ad essere gettati via». La tesi, allora. Il primo studente che si presentò a chiederla in quei giorni fu Luca Falasconi. «Vuole un titolo? Lavori sullo spreco». Quel giovane laureato è diventato presidente del Last Minute Market, il progetto che recupera le eccedenze di cibo per ridarle a chi ne ha bisogno. Poi è nato l'osservatorio Waste Watcher, è partita la campagna "Spreco zero", altre sono in corso, si è



Anche le opere d'arte ora denunciano lo spreco degli alimenti

arrivati ad istituire, il 5 febbraio, la Giornata contro lo spreco alimentare. «Abbiamo fatto capire che lo spreco è un problema, ma ancora non ci comportiamo benissimo col cibo, rimaniamo maleducati», non si arrende Segrè, pensando ai suoi vent'anni di lotta allo spreco ora da festeggiare, e a quel progetto di innovazione sociale che ha fatto scuola insinuandosi nel frigorifero delle nostre coscienze. Il risultato? Dal 2007 al 2016 in Emilia Romagna sono stati recuperati beni per un

valore di circa 22 milioni di euro: oltre 5,5 tonnellate di cibo, trasformate in più di 300mila pasti, ma anche 851mila farmaci e 14mila libri salvati dal cestino. Praticamente tutti gli emiliani romagnoli - 92 su 100 - considerano irresponsabile gettare cibo scaduto. E in piccola controtendenza sul dato nazionale, da noi aumenta la percezione dello spreco. Lo racconta l'ultimo rapporto, fatto da Waste Watcher con Swg, presentato ieri in viale Moro.

«Giochiamo in casa, per questo siamo più sensibili al tema», osserva lui, che ancora oggi va nelle scuole a pesare col bilancino il cibo che resta nei piatti. «Mangiare è un atto di civismo e di giustizia». Non c'è recupero che tenga se non parte dalla cucina di casa: oltre il 50% dello spreco è domestico. Ben nove italiani su dieci ammettono i loro sensi di colpa finiti nella spazzatura: ben 36 kg l'anno. E se ne rammaricano. Gli emiliani romagnoli ne hanno un po' meno, ma c'è ancora un buon 27% che non conserva, se non qualche volta, gli avanzi nel piatto. E il cibo finisce in pattumiera almeno due volte a settimana. Si gettano soprattutto frutta e verdura, un quinto più che nel resto d'Italia. Ma si buttano pure pane, salsa, sughi, pasta, riso, colazioni. Motivo? Cibo scaduto o ammuffito, acquistato in eccesso. «Sono stati fatti enormi passi avanti, ma siamo ancora lontani dall'obiettivo», dice l'assessore Andrea Corsini. Segrè, che col Last Minute Market ha infranto le rigidità dell'accademia, sorride del suo buon senso da massaia: «Basterebbe mettere in freezer la zucchini prima che vada a male».

GIUFFRÈ/AGF/ANSA

III

la Repubblica

Martedì
6 novembre
2018



C
R
O
N
A
C
A

Last Minute Market festeggia 20 anni Sempre meno cibo sprecato Recuperati 22 milioni di euro

Nove italiani su dieci si rammaricano di avere gettato cibo. Quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Come? Controllando cosa serve davvero prima di fare la spesa (96%) e congelando il cibo cucinato in eccesso (92%). È quanto risulta dal rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market-Swg. In controtendenza, rispetto al dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse perché, come ha detto Andrea Segrè, «qui abbiamo iniziato prima a sensibilizzare sul tema e l'attenzione al fenomeno è più alta». Sul podio degli alimenti più buttati salgono verdura, frutta e pane. Seguono cipolle e aglio, latte e yogurt, prodotti surgelati o per la colazione. «I paradossi del cibo sono evidenti — ricorda — 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame, una persona ogni tre è malnutrita, e una su 8 soffre di obesità». Grazie ai progetti di Last Minute Market, sostenuti dalla Regione, «dal 2007 al 2016 in Emilia-Romagna sono stati recuperati 22 milioni di euro di prodotti prima gettati nella spazzatura» rivela l'ad di Last Minute Market Matteo Guidi. Dal cestino sono stati salvati più di 3 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri. «La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa — afferma l'assessore An-



drea Corsini — Dal 2007 abbiamo fatto passi da gigante, ma c'è bisogno ancora di risorse e di persone, speriamo che il governo del cambiamento non cambi quel che si fa da anni per questo progetto». Last Minute Market festeggia i 20 anni. Nato da una tesi di laurea arrivata sul tavolo del professor Segrè e cresciuto come spin off dell'Università di Bologna, oggi è diventato realtà di eccellenza europea nel recupero di sprechi alimentari. A breve prenderanno il via diverse iniziative per festeggiare i quattro lustri, fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Tra le campagne presentate, il Premio Vivere a spreco zero di cui è testimonial Giobbe Covatta. «Un riconoscimento all'Italia sostenibile che valorizza le buone pratiche e le iniziative virtuose adottate sul territorio, premiando le esperienze innovative», annuncia il curatore del progetto 60 Sei Zero Luca Falasconi.

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vent'anni di battaglie contro lo spreco

Festa per Last Minute Market. Dal 2007 al 2016 salvati prodotti per 22 milioni di euro



VENTIDUE milioni di euro di prodotti recuperati in Emilia Romagna dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last Minute Market, l'azienda spin off dell'Alma Mater che da vent'anni si occupa di sprechi alimentari con il sostegno della Regione. E proprio in occasione del ventennale è stato presentato ieri il Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg. Una fotografia dello spreco alimentare in Italia con uno sguardo al dato dell'Emilia Romagna, regione pilota e motore della campagna Spreco Zero nata dall'Università.

Dal rapporto emerge che il 40% degli italiani dichiara di aver ri-

dotto gli sprechi nell'ultimo anno e il 90% ammette di sentirsi in colpa quando getta il cibo ancora commestibile. Nella fattispecie, da Piacenza a Rimini finiscono

IL FONDATORE

Andrea Segrè: «Alla base di tutto ci sono le famiglie. Imparare a prevenire»

nella spazzatura pane, verdura e frutta fresca.

INOLTRE, in controtendenza al dato nazionale, qui aumenta la percezione dello spreco. «Proprio

da qui iniziò il lavoro dedicato allo spreco alimentare sia domestico che distributivo – spiega Andrea Segrè (nella foto), fondatore di Last Minute Market e presidente della Fondazione Fico –. Il tutto nacque nel 1998 quando Luca Falasconi, oggi curatore del progetto Reduce, mi chiese una tesi di laurea. Proprio in quel periodo, rimasi colpito da un ipermercato in cui vidi tanti prodotti apparentemente buoni, ma non più vendibili. Iniziai così a studiare il problema e nel 2003 è partito Last Minute Market per il recupero sostenibile dei beni alimentari (e non) invenduti. La vera svolta c'è stata nel 2010 quando, con gli altri ricercatori, abbiamo capito

che alla base dello spreco ci sono le famiglie e lì bisogna prevenire. Con le differenti campagne di sensibilizzazione, da Bologna ci siamo allargati all'Europa». Con 52 Comuni coinvolti sono state salvate dal cestino 5 mila e 500 tonnellate di cibo, 851 mila farmaci e 13.738 libri in Emilia Romagna. L'assessore al commercio Andrea Corsini commenta: «C'è ancora tanto da fare. Spero che non mancheranno le risorse di Regione e Ministero». Presentata anche la nuova edizione del premio Vivere a Spreco Zero che premia le esperienze più innovative per favorire la replica sul territorio.

Giulia Bergami
© RIPRODUZIONE RISERVATA

In regione

Con 52 Comuni coinvolti, 5,5 mila tonnellate di cibo sono state salvate, e 851 mila farmaci recuperati

Il premio

Presentata la nuova edizione di Vivere a Spreco Zero che premia le esperienze più innovative sul territorio

GAZZETTA DI MODENA

MARTEDÌ 6 NOVEMBRE 2018
GAZZETTA

RAPPORTO LAST MINUTE MARKET/SWG

Buttiamo 36 chili di cibo a testa ed è in parte recuperabile

In 10 anni in regione "strappati al pattume" prodotti per 22 milioni di euro
Tra i rifiuti non solo cibo, anche libri. Aumenta la consapevolezza del riutilizzo



Ancora troppo elevato lo spreco alimentare anche nella nostra provincia

Stefano Luppi

In una delle regioni con la maggior percentuale di raccolta differenziata d'Italia che comprende la città di chef Massimo Bottura inventore dei refettori contro la povertà e lo sperpero di cibo, una ricerca dell'Osservatorio "Waste Watcher" di Last minute market/Swg" rende noto che sullo spreco alimentare gli emiliani sono sì attenti ma con alcune pecche.

Seppur tenendo conto che secondo i dati la quasi totalità degli italiani si rammarica quando getta via cibo scaduto, la controtendenza è "fotografata" dalla ricerca presentata ieri in Regione a Bologna: in Emilia-Romagna dal 2007 al 2016, grazie ai proget-

ti di "Last minute market", sono stati recuperati 22 milioni di euro di prodotti attraverso il lavoro di 132 enti beneficiari, 113 donatori e 52 comuni coinvolti nelle varie iniziative di recupero di verdura e frutta fresca. Da Piacenza a Rimini, dunque, aumenta la percezione dello spreco, tanto da avere recuperato oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, oltre a 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13 mila libri anch'essi salvati dal cestino.

Va però ricordato, appunto, che non tutto è efficiente nel nostro territorio visto che a livello regionale si gettano soprattutto verdura e frutta fresca. E il dato dello spreco, anche per quel che riguarda salse, sughi, pasta e prodotti per la colazione, è altissimo,

visto che è pari a un quinto in più rispetto al dato nazionale. E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto "Reduce - Spreco Zero" del Ministero dell'Ambiente e della università di Bologna che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito. Il base al rapporto il 92% degli emiliano-romagnoli ha un comportamento irresponsabile da questo punto di vista e la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (per il 43% degli intervistati). L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta ad esempio il cibo due

volte alla settimana o più raramente, un comportamento che il 92% dei cittadini giudica appunto "irresponsabile".

A livello generale, inoltre, va registrato che il 91% degli italiani si rammarica per avere gettato cibo, mentre quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile e dichiarano di avere ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Ieri hanno presentato il Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher Andrea Segrè dell'Alma Mater, fondatore di Last Minute Market e responsabile della campagna Spreco Zero, l'assessore regionale a turismo e commercio Andrea Corsini, Stefano Mazzetti presidente dell'associazione dei Comuni "Sprecozero", Maurizio Pessato di Swg, Luca Falasconi di "Reduce" e Matteo Guidi di Last minute market. Tornando al rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione nazionale, va ricordato che lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o acquistato in quantità eccessiva (36%).

A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market. —

STEFANO LUPPI/REPORTAGE

I cibi che vengono buttati maggiormente sono la frutta e la verdura fresca e il pane

Un'indagine rivela quanto sono spreconi gli italiani: in Emilia Romagna la situazione migliora

RIMINI

Quattro italiani su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, il 91% si rammarica per avere gettato cibo e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. Sono alcuni dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market-Swg da cui emerge il ritratto di un'Italia che si ravvede negli sprechi: quattro italiani su 10 hanno dichiarato di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Come? Controllando cosa serve davvero prima di fare

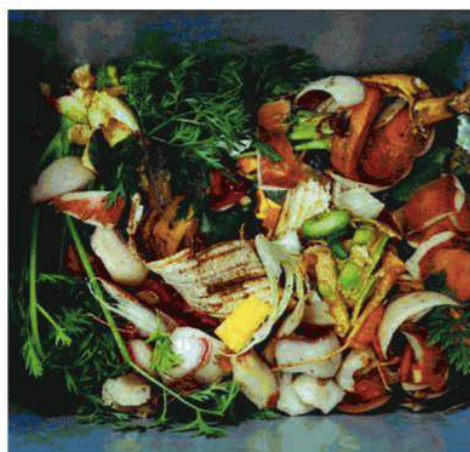
la spesa (96%) e congelando il cibo cucinato in eccesso (92%). Altro dato è quello che riguarda l'Emilia-Romagna dove aumenta la percezione dello spreco forse perché, ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, «qui abbiamo iniziato prima a sensibilizzare sul tema e l'attenzione al fenomeno è più alta». I cibi che vengono buttati maggiormente sono la frutta e la verdura fresca e il pane, «dobbiamo imparare a usare meglio frutta e verdura, acquistarla con maggiore consapevolezza e conservarla meglio - ha aggiunto Segrè - Dovremmo tornare a fare piccoli corsi di economia domestica per imparare a fare la spesa, a cucinare il cibo, a conservarlo e a

non buttarlo». Grazie ai progetti di Last Minute Market in regione, dal 2007 al 2016, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro con 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300.000 pasti, 851.000 farmaci e più di 13.000 libri sono stati così salvati dalla spazzatura.

22
I MILIONI DI
EURO DI VALORE
DEL CIBO
RECUPERATO

Le iniziative

A breve prenderanno il via le iniziative per i 20 anni di Last Minute Market, progetto che sarà celebrato con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco. Il Rapporto di Waste Watcher è stato



Troppo cibo finisce nel bidone

condotto su un campione rappresentativo della popolazione e fotografa, su scala nazionale e regionale, la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare. Lo spreco domestico rappresenta un danno economico per nove italiani su 10, di forte impatto educativo sui giovani per il

91%. Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% butta cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta alla settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Nove italiani su dieci si sentono in colpa per il cibo sprecato



Il ritratto di un'Italia che si "ravvede" dagli sprechi nei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher presentato a Bologna

ROMA - Nove italiani su 10 si rammaricano (91%) e ammettono i loro sensi di colpa (92%) per il cibo gettato. Quattro italiani su 5 giudicano un'assurdità irresponsabile buttare il cibo ancora buono e 4 su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Come? Controllando cosa serve davvero prima di fare la spesa (96%) ma anche congelando il cibo cucinato in eccesso (92%). Nei primi 20 anni dalla nascita di Last Minute Market arriva il ritratto di un'Italia che si 'ravvede' dagli sprechi nei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher presentato oggi a Bologna.

Ma quanto pesa il cibo sprecato in Italia? Sul piano della distribuzione, grava per 9,5 kg/anno ad ogni mq di superficie di vendita negli ipermercati e per 18,8 kg/anno ad ogni mq nei supermercati. Tradotto per ogni consumatore 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 solo sul piano distributivo.

Sono i dati del progetto Reduce promosso dal Distal (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Bologna con l'Università della Tuscia e il ministero dell'Ambiente, nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Il progetto Reduce attraverso i Diari di Famiglia ha esaminato anche i dati reali dello spreco domestico del cibo in Italia: la vera 'voragine' degli sprechi perché nelle nostre case gettiamo ogni anno 36 kg annui di alimenti pro capite.



"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo - spiega il fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** - I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, sesta Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco".

Arriva intanto la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta. Anche i cittadini potranno partecipare al contest fotografico con le loro buone pratiche antispreco, inviando l'immagine e un testo con hashtag #sprecozero su twitter e instagram. Le premiazioni sono previste il 28 novembre a Bologna, nell'ambito dell'edizione 2018 della Campagna 'Spreco Zero' e all'interno del progetto 60 Sei Zero sostenuto dal ministero dell'Ambiente.

Italiani meno spreconi e con più sensi di colpa, ma uno su cento getta via cibo ogni giorno

Il nuovo rapporto Waste Watchers. Siamo migliorati, quattro anni fa la metà delle famiglie buttava quotidianamente alimenti. Nella spazzatura, però, continuano a finire ancora più di otto miliardi di euro

di CATERINA PASOLINI



Tra senso di colpa e risparmio, tristezza profonda e sprechi, buone intenzioni e distrazioni col carrello della spesa, la pattumiera racconta come siamo cambiati. Come è mutato il nostro rapporto col cibo. E sarà la voglia di risparmiare o il crescere del senso civico, ma gli italiani che raccontano di gettare alimenti commestibili sono quasi spariti. Erano uno su due nel 2014, è uno su cento oggi. E comunque il 92 per cento quando butta via pane, verdure,

latte è assalito da un senso di colpa profondo e 4 su 5 giudicano una vera assurdità farlo.

Sono questi alcuni dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watchers di Last minute Market /Swg, monitorati per la 9 campagna Spreco Zero che viene presentata oggi da Andrea Segré. A 20 anni di distanza dalla nascita di Last minute market, lo spin off dell'Università di Bologna che tra i primi cominciò la battaglia contro gli sprechi per il recupero degli alimenti, come fa il Banco alimentare che con i cibi raccolti sostiene migliaia di associazioni.

I dati che indicano un aumento della sensibilità allo spreco di cibo, sono però dati percepiti: "I dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane in cui segnano tutto quello che usano e buttano quotidianamente, parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura", spiega il docente ed economista Andrea Segrè. "In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi gettati ogni anno, lo 0,6 per cento del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

Come dire: continuiamo a sprecare, ma con più sensi di colpa, grazie a campagne educative, e comunque buttiamo via meno che in passato. Un po' grazie alla programmazione, alle liste della spesa fatte prima di perderci davanti agli sconti tra gli scaffali, ai tre per due. Alla scelta di congelare il cibo avanzato che cresce sempre di più.

Gli ultimi dati confermano l'inversione di tendenza: 4 su 10 dichiarano di sprecare meno di due anni fa, 6 su 10 dicono di gettare cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due. Ma quasi tutti, ben il 92%, si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano davanti alla spazzatura a gettare alimenti che avrebbero potuto consumare con un po' di accortezza e programmazione. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che provoca danni all'ambiente e anche alle tasche, dimenticando nel frigo o comprando troppo rispetto alle esigenze.

Nella hit parade dei cibi dimenticati, marciti, buttati via ci sono verdura e insalate, poi frutta fresca, al terzo posto il pane. Poi latte e latticini, uova.



I motivi per cui si butta via il cibo? Il cibo scade senza che ce ne accorgiamo, ne viene comprato troppo, e quindi resta lì a fare la muffa. C'è infatti chi compra troppo, chi sceglie confezioni troppo grandi pensando di risparmiare, chi cucina troppo o ha proprio sbagliato scelte. E se c'è a chi dimentica di programmare, di controllare cosa viene dimenticato da giorni nel frigorifero, crescono le buone pratiche. Il 30% dice di fare la lista della spesa, programmando così gli acquisti in base alle necessità reali, il 56% conserva il cibo cucinato, il 46% se l'alimento è scaduto prima di buttarlo controlla se è buono, l'11 per cento porta a casa il cibo avanzato al ristorante.

Nove italiani su 10 si sentono in colpa per il cibo sprecato

I dati dell'Osservatorio presentati oggi a Bologna mostrano un'Italia pronta a redimersi, anche se un po' in ritardo. Ma esistono contromisure per abbattere la dispersione (inutile) di cibo

Giovanna Pavesi - Lun, 05/11/2018 - 16:00



[commenta](#)

[G+](#)

[Mi piace 1](#)

In larga maggioranza sono dispiaciuti e il 92% di loro ammette i propri sensi di colpa per il cibo buttato.



A dirlo sono i dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, presentato oggi a Bologna, che mostra un'Italia pronta a rimediare ai propri sprechi. Con qualche anno di ritardo, però, rispetto ad altri Paesi più virtuosi.

A 20 anni dalla nascita di Last Minute Market, l'iniziativa sociale creata nel capoluogo emiliano nel 1998, emergono i dati che mostrano la volontà degli italiani a impegnarsi per non buttare via ingenti quantità di risorse alimentari. Quando possibile. Quattro su cinque, infatti, giudicano un'assurdità irresponsabile gettare cibo ancora buono e quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Controllano, infatti, cosa serve prima di fare la spesa il 96% degli italiani e, in caso di eccedenza, il 92% congela il cibo cucinato.

Lo spreco domestico è la vera voragine

Sul piano della distribuzione, secondo il progetto Reduce promosso dal Distal (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Bologna con l'Università della Tuscia e il ministero dell'Ambiente, lo spreco grava per 9,5% kg all'anno, a ogni metro cubo di superficie di vendita negli ipermercati, e per il 18,8 kg all'anno a ogni metro quadro nei supermercati. Che significa che, per ogni consumatore italiano, c'è una produzione di dispersione pari a 2,89 kg all'anno pro capite. Il programma, attraverso i "Diari di Famiglia", ha esaminato anche i dati reali dello spreco domestico. Considerata "la vera voragine", perché nelle case si gettano, ogni anno, 36 kg annui di alimenti pro capite.

il Giornale.it

La consapevolezza degli italiani

Un danno economico per 9 italiani su 10, con un forte impatto diseducativo sui giovani. Nel quotidiano, infatti, il 63% degli intervistati ha dichiarato di sperperare cibo una volta al mese o anche meno frequentemente. Il 15% ha sostenuto di buttare alimenti una volta ogni due settimane, il 15% una volta ogni sette giorni e soltanto l'1% della popolazione ritiene di gettarlo quotidianamente o comunque quattro o cinque volte a settimana. Il 44% attribuisce al cibo scaduto le motivazioni del gesto, mentre il 41% dichiara di eliminarlo quando c'è della muffa, il 39% quando non ha più un buon odore e il 36% perché comprato in eccedenza.

Le contromisure per non buttare gli alimenti

Una buona percentuale di italiani ha adottato delle contromisure per contrastare queste pratiche negative. Il 56%, se ha cucinato troppo, conserva il cibo che è avanzato. Un cittadino su due, se un prodotto è scaduto, controlla che sia ancora buono prima di disfarsene e magari lo utilizza comunque. Mentre il 41% si assicura che il cibo a rischio venga consumato subito e il 30% compila una lista della spesa per non acquistare più del necessario. Per evitare lo sperpero, l'85% degli italiani vorrebbe sistemi di pianificazione della spesa, l'84% i packaging intelligenti che cambiano colore e sistemi di controllo delle temperature del frigorifero.

Gli alimenti che si gettano di più

Nelle case italiane, verdura e frutta sono tra i primi prodotti a essere eliminati. Seguono pane fresco, cipolle, aglio, latte, yogurt, formaggi e sughi. In molti ammettono di aver buttato, negli ultimi sette giorni, almeno un etto di pane e pasta, sughi pronti, formaggi, surgelati o prodotti per la colazione. Ma anche dolci, legumi e bevande alcoliche. Per il 96% degli italiani è urgente un attento controllo su ciò che è veramente necessario e, sul piano educativo, il 90% degli italiani auspica progetti rivolti alle scuole e ai cittadini, in generale, per evitare danni economici e ambientali. Ai figli, i genitori cercano di insegnare a non buttare e a scegliere la qualità, la stagionalità e di badare meno al risparmio.

<https://www.rainews.it/tgr/emiliaromagna/notiziari/video/2018/11/ContentItem-8a060af3-d2f6-4b95-9572-247c7521197c.html>





<http://www.trc.tv/produzioni/il-telegiornale-bologna-edizioni-precedenti/?rid=UWFFUS2LTL6R#.W-HIPhNKj3A>





https://nettunotv.tv/play_video.php?v=LR9NpbZnUj0



SPRECO ALIMENTARE, IN REGIONE RECUPERATI 5 MILA TONNELLATE DI CIBO

In Emilia Romagna aumenta la consapevolezza dello spreco alimentare, e il 92% dei cittadini ritiene sbagliato buttare cibo. Nell'arco di dieci anni sono stati salvati dalla spazzatura oltre 5 mila tonnellate di alimenti



Data e Autore
06 Novembre 2018

Commenti
N. commenti 0



aaa

TAG
[spreco alimentare](#)

Il 91% degli italiani, si rammarica per aver gettato del cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello che è ancora commestibile. Questi sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero. In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco. Nonostante in regione gli alimenti che vengono buttati maggiormente siano frutta, verdura fresca e pane il 92% dei cittadini emiliano romagnoli giudica questo comportamento irresponsabile. Grazie ai progetti di Last Minute Market in Emilia Romagna, dal 2007 al 2016, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Sono stati salvati dalla spazzatura oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300.000 pasti.

Nel video l'intervista a Prof. Andrea Segrè, Fondatore di Last Minute Market



Emilia-Romagna, spreco Alimentare: recuperati prodotti per 22 milioni



Emilia-Romagna, spreco Alimentare: recuperati prodotti per 22 milioni



lunedì 5 novembre 2018 | Presentato in Regione il rapporto di Last Minute Market

In controtendenza sul dato nazionale, in **Emilia-Romagna** aumentano la **percezione dello spreco** e l'attenzione al fenomeno. Non mancano i dati in negativo: da Piacenza a Rimini, si gettano soprattutto **verdura e frutta fresca** - un quinto in più rispetto al dato nazionale. Le evidenze vengono dal Rapporto **Waste Watcher 2018** dell'Osservatorio Last Minute Market che rende la cattiva gestione del cibo, nelle cifre, misurate dal progetto **"Reduce - Spreco Zero"** del Ministero Ambiente e Università di Bologna: gettati nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti a testa. Il 35% potrebbe invece essere recuperato e redistribuito. Proprio su questo fronte, risultati virtuosi: in 10 anni, recuperati alimenti per 22 milioni di euro, **113 donatori** per 132 enti beneficiari diretti, 52 i Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e oltre 13mila libri, sono stati così salvati dal cestino.

Un fatto innanzitutto culturale: "La responsabilità nei consumi va di pari passo con una **cittadinanza consapevole** e rispettosa - afferma l'assessore **Andrea Corsini**-. Va coltivata la sensibilizzazione, sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, lo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare".

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market - I paradossi del cibo sono evidenti: **815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame**, mentre una persona su 8 soffre di obesità" - dice, annunciando campagne di sensibilizzazione sullo "spreco zero" per festeggiare i 20 anni di **Last Minute Market**.

Cibo, 9 italiani su 10 si rammaricano per averlo buttato

Rapporto Waste watcher, il 40% ha iniziato a ridurre gli sprechi



Redazione ANSA BOLOGNA 05 novembre 2018 14:30

[Scrivi alla redazione](#)



BOLOGNA - Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. E quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - hanno spiegato i curatori del rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last minute market (Lmm) sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per circa 22 milioni con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori e 52 comuni. Un bilancio lusinghiero che arriva per i festeggiamenti dei 20 anni di Lmm, con iniziative fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

ANSA^{it}

ANSA^{it} Emilia-Romagna

Nove italiani su 10 si rammaricano dello spreco alimentare

I dati del rapporto Waste watcher di Last minute market/Swg

Redazione ANSA

BOLOGNA

05 novembre 2018

17:44

NEWS

 Suggerisci

 Facebook

 Twitter

 Google+

 Altri

 Stampa



© ANSA/AP

CLICCA PER
INGRANDIRE 

Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. E quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero. In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - hanno spiegato i curatori del rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last minute market (Lmm) sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per circa 22 milioni con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori e 52 comuni. Un bilancio lusinghiero che arriva per i festeggiamenti dei 20 anni di Lmm, con iniziative fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Food Waste, ritratto dell'Italia 'pentita'

TENDENZE

[Tweet](#)

[Condividi](#)



(Fotolia)

Pubblicato il: 05/11/2018 14:20

Nove italiani su 10 si rammaricano (91%) e ammettono i loro sensi di colpa (92%) per il cibo gettato. Quattro italiani su 5 giudicano un'assurdità irresponsabile buttare il cibo ancora buono e **4 su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno**. Come? Controllando cosa serve davvero prima di fare la spesa (96%) ma anche congelando il cibo cucinato in eccesso (92%). Nei primi 20 anni dalla nascita di Last Minute Market arriva il **ritratto di un'Italia che si 'ravvede' dagli sprechi nei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher** presentato oggi a Bologna.

Ma quanto pesa il cibo sprecato in Italia? Sul piano della distribuzione, grava per 9,5 kg/anno ad ogni mq di superficie di vendita negli ipermercati e per 18,8 kg/anno ad ogni mq nei

supermercati. Tradotto per ogni consumatore 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 solo sul piano distributivo.

Sono i dati del progetto Reduce promosso dal Distal (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Bologna con l'Università della Tuscia e il ministero dell'Ambiente, nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Il progetto Reduce attraverso i Diari di Famiglia ha esaminato anche i dati reali dello spreco domestico del cibo in Italia: la vera 'voragine' degli sprechi perché **nelle nostre case gettiamo ogni anno 36 kg annui di alimenti pro capite**.

Un **danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%) e di forte impatto diseducativo sui giovani (91%)** alla luce dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg presentati oggi.

Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione ritiene di gettarlo quotidianamente o in misura di 4/5 volte a settimana. Le ragioni: il cibo è scaduto (44%) o ha fatto la muffa (41%), non ha un buon odore/sapore (39%) o era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Ecco le contromisure: il 56% dei cittadini se ha cucinato troppo conserva il cibo che è avanzato, il 46% (1 cittadino su 2), appena un alimento è scaduto, controlla che sia ancora buono prima di buttarlo, e nel caso lo utilizza, il 41% si assicura che il cibo a rischio di guastarsi venga mangiato prima, il **30% compila una lista della spesa per non comprare più del necessario**.

Cosa si getta, nelle case degli italiani? **La verdura e frutta fresca guidano questa 'hit', seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi**. Tutti ammettono di aver buttato negli ultimi 7 giorni almeno un etto di pane e pasta, salse e sughi, frutta, yogurt, prodotti surgelati o per la colazione. Ma anche dolci, legumi, bevande alcoliche, ecc....

Come invertire la tendenza? Secondo il 96% degli italiani è urgente un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa. Ma il 94% propone anche di congelare il cibo che non si riesce a mangiare a breve, di fare attenzione alle quantità di cibo che vengono cucinate e di verificare che i cibi siano realmente scaduti prima di buttarli.

Sul fronte della **governance**, gli italiani auspicano: iniziative di sensibilizzazione, rivolte alle scuole per 9 italiani su 10 (90%), e agli stessi cittadini per evidenziare il danno economico legato allo spreco (88%) e il danno ambientale (88%).

E quali sono le **tecnologie più corteggiate**? Al top i sistemi di pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e i sistemi di controllo delle temperature del frigo (84%).

Ai figli, invece, cosa si insegna? A non sprecare il cibo (86%) e a scegliere innanzitutto la qualità (86%), quindi la stagionalità del cibo (85%) e un po' meno il risparmio nell'acquisto (81%).



E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%)**.

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo - spiega il fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** - I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, sesta Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco".

Arriva intanto **la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta**. Anche i cittadini potranno partecipare al contest fotografico con le loro buone pratiche antispreco, inviando l'immagine e un testo con hashtag #sprecozero su twitter e instagram. Le premiazioni sono previste il 28 novembre a Bologna, nell'ambito dell'edizione 2018 della Campagna 'Spreco Zero' e all'interno del progetto 60 Sei Zero sostenuto dal ministero dell'Ambiente.



Spreco alimentare, cresce la consapevolezza. "Ma ancora tanta strada da fare"

I dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg. Il 91% degli italiani si rammarica per aver gettato cibo e 4 su 10 hanno ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. In Emilia-Romagna

più attenzione al fenomeno: in 10 anni recuperati 22 milioni di euro in prodotti

Spreco alimentare, cresce la consapevolezza. "Ma ancora tanta strada da fare"

I dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg. Il 91% degli italiani si rammarica per aver gettato cibo e 4 su 10 hanno ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. In Emilia-Romagna più attenzione al fenomeno: in 10 anni recuperati 22 milioni di euro in prodotti

05 novembre 2018

BOLOGNA – Quattro italiani su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, il 91% si rammarica per avere gettato cibo e 4 su 5 giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. Sono alcuni dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg** da cui emerge il ritratto di un'Italia che si ravvede negli sprechi. Come? Controllando cosa serve davvero prima di fare la spesa (96%) e congelando il cibo cucinato in eccesso (92%). Altro dato è quello che riguarda l'Emilia-Romagna dove aumenta la percezione dello spreco forse perché, ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, "qui abbiamo iniziato prima a sensibilizzare sul tema e l'attenzione al fenomeno è più alta".

I cibi che vengono buttati maggiormente sono la frutta e la verdura fresca e il pane, "dobbiamo imparare a usare meglio frutta e verdura, acquistarla con maggiore consapevolezza e conservarla meglio – ha aggiunto Segrè – **Dovremmo tornare a fare piccoli corsi di economia domestica per imparare a fare la spesa, a cucinare il cibo, a conservarlo e a non buttarlo**". Grazie ai progetti di Last Minute Market in regione, dal 2007 al 2016, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro con 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e più di 13 mila libri sono stati così salvati dalla spazzatura. A breve prenderanno il via le iniziative per i 20 anni di Last Minute Market, progetto che sarà celebrato con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco.



Il Rapporto di Waste Watcher è stato condotto su un campione rappresentativo della popolazione e fotografa, su scala nazionale e regionale, la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare. Lo spreco domestico rappresenta un danno economico per 9 italiani su 10, di forte impatto diseducativo sui giovani per il 91%. Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). il 15% butta cibo una volta ogni 2 settimane, il 15% una volta alla settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi. Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è stato acquistato in quantità eccessiva (36%). "Questi dati mettono in luce che abbiamo ancora molta strada da fare per raggiungere il nostro obiettivo che è quello di ridurre a zero lo spreco, tuttavia **gli italiani si stanno rendendo conto che sprecare è un danno per la salute, per l'economia e anche per l'ambiente** – ha precisato Segrè – Nove italiani su 10 sono ben consapevoli di quello che sta succedendo in particolare nelle nostre case perché lo spreco domestico è quello che incide di più e che, peraltro, non si può recuperare".

In Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last Minute Market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna, il 92% degli intervistati considera irresponsabile gettare il cibo scaduto. In base ai dati del Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%): indice di prodotti acquistati in eccesso (40%) o ammuffiti (43%). L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo 2 volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una settimana. Il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure di consumare quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla la scadenza per mangiarlo prima (41%). Tra le strategie per la prevenzione dello spreco ci sono la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%). "I dati ci dicono che stiamo andando verso la riduzione dello spreco – ha concluso Segrè – ma la strada da fare è ancora lunga".

Informazione e sensibilizzazione hanno contribuito a ridurre gli sprechi: è così per 4 italiani su 10 che hanno dichiarato di averli ridotti nell'ultimo anno. Tra le campagne presentate in occasione della diffusione del Rapporto: il [Premio Vivere a spreco zero](#) di cui è testimonial Giobbe Covatta. "Un riconoscimento all'Italia sostenibile che valorizza le buone pratiche e le iniziative virtuose adottate sul territorio, premiando le esperienze più innovative per favorirne la replica sul territorio – ha detto Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei Zero promosso dall'Università di Bologna con il ministero dell'Ambiente – La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa



anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti". Inoltre, è partita "Piatto pulito, buon appetito", la campagna radiofonica che andrà in onda ogni martedì alle 19.20 su Caterpillar, la trasmissione di Radio2, su iniziativa di Last Minute Market/Spreco Zero.

"Chi 20 anni fa parlava di lotta allo spreco veniva guardato con stranezza perché il tema non scaldava gli animi, grazie ad Andrea Segrè e ai suoi collaboratori sono stati fatti enormi passi avanti e i dati sono confortanti – ha detto Andrea Corsini, assessore regionale a Turismo e Commercio della Regione Emilia-Romagna – **Il lavoro fatto è importante, ma siamo ancora lontani dall'obiettivo.** La Regione sta lavorando in questa direzione, ad esempio con le leggi sull'economia solidale e sull'economia circolare, e speriamo che il governo confermi le risorse per poter continuare a sviluppare il lavoro su un tema che ci riguarda tutti in quanto consumatori". (lp)

© Copyright Redattore Sociale



[Comunicato stampa Giunta regionale Emilia -

+T -I]

Romagna]

Commercio. Spreco alimentare, dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati 22 milioni di euro di prodotti con 132 enti beneficiari, 113 donatori e 52 Comuni coinvolti grazie ai progetti del Last minute market.

lunedì 5 novembre 2018

Da Piacenza a Rimini finiscono nella spazzatura di casa soprattutto verdura e frutta fresca

Il 91% degli italiani si rammarica per avere gettato cibo, quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. In Emilia-Romagna, in controtendenza sul dato nazionale, aumenta la percezione dello spreco. Il ritratto di un'Italia in cui cresce la consapevolezza degli sprechi nel Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last minute market/Swg. L'assessore Corsini: "I consumatori responsabili sono prima di tutto cittadini consapevoli, occorre moltiplicare l'impegno per diffondere sensibilità, esempi ed esperienze virtuose nate qui: una per tutte quella di Last minute market. La Regione c'è e ci auguriamo che l'attuale governo mantenga le risorse da destinare a questi progetti etici che danno soddisfazione"

Bologna - Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg** presentato oggi a Bologna da **Andrea Segrè** dell'Università di Bologna - fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero -, **Andrea Corsini** assessore regionale a Turismo e Commercio, **Stefano Mazzetti** sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, **Maurizio Pessato** presidente Swg, **Luca Falasconi** curatore del progetto Reduce e **Matteo Guidi** amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in **Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco**, forse - spiegano i curatori del Rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto **verdura e frutta fresca**: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

E sul versante della distribuzione, **dal 2007 al 2016** grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di **circa 22 milioni di euro e 132 enti** beneficiari diretti, **113 donatori, 52 Comuni** coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal **progetto Reduce - Spreco Zero** di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi **getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti**. Il **35%** di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

"La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa - afferma l'assessore **Corsini** -. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari. La Regione - prosegue **Corsini** - da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali (19/2016 e 16/2015) la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo".



"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega **Andrea Segrè**. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo".

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i **comportamenti** da attuare e la **percezione** dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un **danno economico** secondo **9 italiani su 10** (93%), di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%). Nella pratica quotidiana **il 63%** degli intervistati dichiara di **gettare il cibo una volta al mese (17%)** o anche meno frequentemente (46%). **Il 15%** sostiene di gettare cibo **una volta ogni due settimane**, **il 15% una volta a settimana** e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le **ragioni** sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile

In base al Rapporto, la presenza di **cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione** (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il **92%** dei cittadini **giudica irresponsabile**.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Strategie ed educazione alimentari

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la **pianificazione della spesa (85%)**, i **packaging intelligenti** che cambiano colore (**84%**) e il **controllo delle temperature del frigo (84%)**.

E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? **Non sprecare il cibo, per l'86%**, scegliere la **qualità** (sempre **86%**) e rispettare la **stagionalità** del cibo (**85%**); un po' meno il **risparmio** negli acquisti (**81%**). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito** (39%).

Il premio Vivere a Spreco Zero

Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero**, testimonial l'artista **Giobbe Covatta**: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Distal Università di Bologna con ministero dell'Ambiente - che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

La partecipazione è aperta a tutti e le **segnalazioni** vanno inviate sul sito **www.sprecozero.it** entro **domenica 11 novembre**./OC



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana



Cibo: il 40% degli italiani ha ridotto gli sprechi

05 Novembre 2018

Rapporto Waste Watcher, continuare campagna di educazione alimentare

Spreco alimentare, l'inversione di tendenza è confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%) o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti - il 92% - si sentono in colpa quando si ritrovano a gettare alimenti. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.

Sono alcune anticipazioni dai dati del [Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg](#), monitorati per la 9ª edizione della campagna Spreco Zero presentata a Roma dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente Anci Antonio Decaro e con Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial.

"Ma i dati reali sullo spreco parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura -spiega l'agro-economista Segrè, fondatore della campagna-. In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane, questo si traduce in 8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

La campagna Spreco Zero 2018/2019 si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.



Borsa Italiana

NOTIZIE RADIOCOR - ECONOMIA



EMILIA ROMAGNA: PRESENTATO RAPPORTO SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 05 nov - Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono. Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg presentato oggi a Bologna da Andrea Segre' dell'Universita' di Bologna - fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero. In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - spiegano i curatori del Rapporto - perche' e' maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in piu' rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione. E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, piu' di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati cosi' salvati dal cestino.

com-Avi



9 italiani su 10 si rammaricano spreco



(ANSA) - BOLOGNA, 5 NOV - Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. E quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero. In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - hanno spiegato i curatori del rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last minute market (Lmm) sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per circa 22 milioni con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori e 52 comuni. Un bilancio lusinghiero che arriva per i festeggiamenti dei 20 anni di Lmm, con iniziative fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

5 novembre 2018

Diventa fan di Tiscali su Facebook

 Mi piace 254.974

L'Italia spreca sempre meno a tavola



4 italiani su 10 dichiarano di sprecare meno di due anni fa, 6 su 10 dicono di gettare cibo ancora commestibile solo una volta al mese. (Credits – Getty Images)

Gli italiani sono sempre più attenti a ciò che mangiano, ma soprattutto a ciò che non mangiano. A dirlo sono i risultati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watchers di Last minute Market /Swg** che ha preso in considerazione gli sprechi alimentari in Italia.

Partiamo, però, dai **dati ancora negativi**. *“I dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane in cui segnano tutto quello che usano e buttano quotidianamente, parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura”*, spiega il **docente ed economista Andrea Segrè**.

“In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi gettati ogni anno, lo 0,6 per cento del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale” conclude l'esperto. E questo è il lato negativo del Rapporto di Waste Watchers. Ma **se l'Italia ancora spreca, spreca molto meno rispetto al passato**.

Il Rapporto, infatti, racconta come **4 italiani su 10 dichiarino di sprecare meno di due anni fa**, 6 su 10 dicono di gettare cibo ancora commestibile solo una volta al mese, o addirittura più raramente (43%). Il **16% degli italiani ancora butta alimenti buoni una volta alla settimana** e il 15% ogni due, con una **cifra complessiva di spechi mensili che comunque tocca, in questo modo, una quota ancora ragguardevole del 74%**. Ma quasi tutti, ben il 92%, si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano davanti alla spazzatura a gettare alimenti che avrebbero potuto consumare.

Anche se ancora si spreca, si spreca meno e, soprattutto, **si prova a evitare sprechi**. Secondo il Rapporto, infatti, il **30% degli dice di fare la lista della spesa** programmando così gli acquisti in base alle necessità reali, il **56% conserva il cibo cucinato**, il **46% controlla se il cibo è ancora commestibile anche se è scaduto** e l'**11% porta a casa il cibo avanzato al ristorante**.



Spreco alimentare, Waste Watcher: si butta via meno per 4 italiani su 10

Inversione di tendenza per lo spreco di cibo: si getta via meno. Rispetto a due anni fa lo spreco domestico è diminuito per quattro italiani su dieci. Sei su dieci dichiarano di gettare via il cibo una volta al mese o anche più raramente. E quando qualcosa finisce nella spazzatura, il sentimento più diffuso – accumuna oltre nove italiani su dieci – è il senso di colpa. Nonostante i progressi, però, i dati sullo spreco di cibo in famiglia dicono che ogni mese vengono gettati via circa 3 kg di alimenti. In termini di costi annui, significa 8,5 miliardi di euro.



I dati vengono dal **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg**, monitorati per la **nona edizione della campagna Spreco Zero** presentata a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè. Sembra confermata l'inversione di tendenza nello spreco alimentare in famiglia, evidenzia la ricerca. **"Sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%) – si legge in una nota stampa – Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano**

a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa".

Questo non significa che il lavoro contro lo spreco alimentare sia finito. Tutt'altro. "I dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di **3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura** – spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna – In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in **8,5 miliardi € gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil**. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale". La campagna Spreco Zero 2018/2019 si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.



Osservatorio Waste Watcher 2018: “Ogni italiano spreca 36 kg di cibo l'anno”

Solo il settore della distribuzione genera 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 92% degli intervistati si sente in colpa per il cibo sprecato

Nei primi 20 anni di Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna diventato realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari, arriva la nuova “fotografia” dello spreco alimentare in Italia. I dati reali, innanzitutto: sul piano della **distribuzione** lo spreco del cibo grava per 9,5 kg/anno ad ogni mq di superficie di vendita negli ipermercati e per ben 18,8 kg/anno ad ogni mq nei supermercati. Tradotto per ogni consumatore 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 solo sul piano distributivo. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.**

Sono i dati del **progetto Reduce** promosso dal Distal (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'Università di Bologna con l'Università della Tuscia e il Ministero dell'Ambiente, nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Il progetto Reduce attraverso i Diari di Famiglia ha esaminato anche i dati reali dello spreco domestico del cibo in Italia: la vera “voragine” degli sprechi perché nelle nostre case gettiamo ogni anno qualcosa come **36 kg annui di alimenti pro capite**. Un **danno economico** secondo 9 italiani su 10 (93%), e di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%) alla luce dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg, illustrato oggi a Bologna da **Andrea Segrè**, fondatore LMM e campagna Spreco Zero, **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO Distal Università di Bologna – Min. Ambiente, **Maurizio Pessato**, presidente Swg e vice presidente Vicario Assirm (Associazione aziende di ricerche di mercato), **Stefano Mazzetti** presidente rete Sprecozero.net e **Matteo Guidi** AD Last Minute Market, che da varie stagioni sostiene i **progetti di recupero attivi per iniziativa di Last Minute Market**, consentendo di recuperare prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro con il coinvolgimento, fra il 2007 e il 2016, di 132 Enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni. Per un recupero di 5.579.944,65 kg di alimenti, 314.041 pasti, 851.219,25 farmaci e 13.738 libri. Un bilancio lusinghiero che sigla i festeggiamenti per i vent'anni di LMM, con iniziative in programma dal novembre 2018 al 5 febbraio 2019, Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Sprecare, dunque, che tristezza! Lo dichiarano all'Osservatorio Waste Watcher **ben 9 italiani su 10 si rammaricano (91%)**, che ammettono anche i loro **sensi di colpa (92%)** per il cibo gettato. 4 italiani su 5 giudicano un'assurda irresponsabile buttare il cibo ancora ancora buono. E **4 su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno**. Ma come hanno fatto? È un plebiscito: controllando cosa serve davvero prima di fare la spesa (96%) ma anche congelando il cibo cucinato in eccesso (92%).

Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione ritiene di gettarlo quotidianamente o in misura di 4/5 volte a settimana. **Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%) o ha fatto la muffa (41%), non ha un buon odore / sapore (39%) o era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).**

Italiani e buone pratiche: ecco le contromisure antispreco: il 56% dei cittadini se ha cucinato troppo conserva il cibo che è avanzato, il 46% (1 cittadino su 2) appena un alimento è scaduto controlla che sia ancora buono prima di buttarlo, e nel caso lo utilizza, il 41% si assicura che il cibo a rischio di guastarsi venga mangiato prima, il 30% compila una lista della spesa per non comprare più del necessario. **Cosa si getta, nelle case degli italiani? La verdura e frutta fresca guidano questa 'hit' infausta, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi.** Tutti 'confessano' di aver buttato negli ultimi 7 giorni almeno un etto di pane e pasta, salse e sughi, frutta, yogurt, prodotti surgelati o per la colazione. Ma anche dolci, legumi, bevande alcoliche ...

Come invertire la tendenza e far scattare un personale impegno sul fronte della prevenzione/riduzione degli sprechi alimentari? Secondo il 96% degli italiani urge un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa. Ma il 94% propone anche di congelare il cibo che non si riuscirebbe a mangiare a breve, di fare attenzione alle quantità di cibo che vengono cucinate e di verificare che i cibi siano realmente scaduti prima di buttarli. L'aspetto innovativo riguarda però i provvedimenti che gli italiani auspicano da parte di della governance, per contrastare lo spreco alimentare: in pole position iniziative di sensibilizzazione, rivolte alle scuole per 9 italiani su 10 (90%), e agli stessi cittadini per evidenziare il danno economico legato allo spreco (88%) e il danno ambientale (88%). **E quali sono le tecnologie più corteggiate, per la prevenzione dello spreco? Al top i sistemi di pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e i sistemi di controllo delle temperature del frigo (84%).** Ai figli, invece, cosa si insegna? A non sprecare il cibo, chiaramente (86%) e a scegliere innanzitutto la qualità (86%), quindi la stagionalità del cibo (85%) e un po' meno il risparmio nell'acquisto (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).** Significa che parecchio resta da fare perché comportamenti virtuosi scattino nei restanti 6 italiani che sono in larga misura consapevoli della questione, ma non hanno ancora adottato abitudini di prevenzione/riduzione dello spreco del cibo a casa loro.

Come invertire la tendenza e far scattare un personale impegno sul fronte della prevenzione/riduzione degli sprechi alimentari? Secondo il 96% degli italiani urge un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa. Ma il 94% propone anche di congelare il cibo che non si riuscirebbe a mangiare a breve, di fare attenzione alle quantità di cibo che vengono cucinate e di verificare che i cibi siano realmente scaduti prima di buttarli. L'aspetto innovativo riguarda però i provvedimenti che gli italiani auspicano da parte di della governance, per contrastare lo spreco alimentare: in pole position iniziative di sensibilizzazione, rivolte alle scuole per 9 italiani su 10 (90%), e agli stessi cittadini per evidenziare il danno economico legato allo spreco (88%) e il danno ambientale (88%). **E quali sono le tecnologie più corteggiate, per la prevenzione dello spreco? Al top i sistemi di pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e i sistemi di controllo delle temperature del frigo (84%).** Ai figli, invece, cosa si insegna? A non sprecare il cibo, chiaramente (86%) e a scegliere innanzitutto la qualità (86%), quindi la stagionalità del cibo (85%) e un po' meno il risparmio nell'acquisto (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito** (39%). Significa che parecchio resta da fare perché comportamenti virtuosi scattino nei restanti 6 italiani che sono in larga misura consapevoli della questione, ma non hanno ancora adottato abitudini di prevenzione/riduzione dello spreco del cibo a casa loro.

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo - spiega il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè – I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero acquistando solo ciò che serve realmente, compilando liste precise che non cadono nelle sirene del marketing, scegliendo alimenti locali e di stagione basati sulla Dieta Mediterranea, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti senza stiparli alla rinfusa".

Arrivano intanto due importanti novità: **la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta: "un riconoscimento all'Italia sostenibile – spiega Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO - che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorire la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: conoscerli, valorizzarli e promuoverli è certamente un passo determinante verso la riduzione degli sprechi alimentari e una maggiore consapevolezza dei consumatori nell'approccio al cibo, dall'acquisto alla sua conservazione. Tutti potranno mandare le loro segnalazioni o autocandidarsi dal sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre".**

Anche i cittadini potranno partecipare al contest fotografico con le loro buone pratiche antispreco, inviando l'immagine e un testo con hashtag #sprecozero su twitter e instagram. Le premiazioni sono previste il 28 novembre a Bologna, nell'ambito dell'edizione 2018 della Campagna "Spreco Zero" e all'interno del progetto 60 Sei ZERO sostenuto dal Ministero dell'Ambiente. E ha preso il via su Caterpillar Radio2 Rai la campagna di educazione alimentare e prevenzione degli sprechi **"Piatto pulito, buon appetite!"**, nove mesi di collegamenti ogni martedì alle 19.20 su Radio2 Rai. **Massimo Cirri e Laura Troja** dagli studi di Caterpillar si collegheranno con i promotori della campagna per uno **"storytelling" radiofonico settimanale** sulle iniziative e novità legate a questi temi.

"L'attenzione alla lotta a tutti gli sprechi è una priorità per la salvaguardia del nostro nostro pianeta – commenta Stefano Mazzetti, presidente della rete di Comuni Sprecozero.net - Ritengo fondamentale il ruolo degli amministratori locali proprio in virtù della stretta relazione che hanno con i cittadini e con il mondo delle imprese. Ogni azione qualificata di approfondimento delle politiche antispreco, purché supportata da dati e informazioni scientifiche, è di estrema utilità affinché le varie iniziative siano efficaci. Nel caso specifico dello spreco alimentare l'osservatorio Waste Watcher ci consente di misurare il fenomeno e di valutare l'impatto delle azioni di contrasto messe in campo a vari livelli dagli enti territoriali". "Dopo 20 anni di progetti operativi sulla lotta allo spreco alimentare e non solo – osserva Matteo Guidi, AD Last Minute Market - dal 2010 Last Minute Market entra anche nelle case dei cittadini con la Campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero". Consapevoli che oltre il 50% dello spreco si origina tra le mura domestiche, abbiamo voluto coinvolgere i cittadini attraverso progetti di comunicazione e sensibilizzazione, e attraverso l'Osservatorio Waste Watcher ci proponiamo di indagare le dinamiche sociali, comportamentali e gli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie, per agire in ottica di prevenzione generando conoscenza e cultura sulla riduzione dello spreco alimentare delle famiglie".

Cibo: il 40% degli italiani ha ridotto gli sprechi



Spreco alimentare, l'inversione di tendenza è confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%) o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono in colpa quando si ritrovano a gettare alimenti. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.

Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, monitorati per la 9^a edizione della campagna Spreco Zero presentata a Roma dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente Anci Antonio Decaro e con Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial.

"Ma i dati reali sullo spreco parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura -spiega l'agro-economista Segrè, fondatore della campagna-. In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane, questo si traduce in 8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".



Ecco le contromisure: il 56% dei cittadini se ha cucinato troppo conserva il cibo che è avanzato, il 46% (1 cittadino su 2), appena un alimento è scaduto, controlla che sia ancora buono prima di buttarlo, e nel caso lo utilizza, il 41% si assicura che il cibo a rischio di guastarsi venga mangiato prima, il 30% compila una lista della spesa per non comprare più del necessario.

Cosa si getta, nelle case degli italiani? La verdura e frutta fresca guidano questa 'hit', seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Tutti ammettono di aver buttato negli ultimi 7 giorni almeno un etto di pane e pasta, salse e sughi, frutta, yogurt, prodotti surgelati o per la colazione. Ma anche dolci, legumi, bevande alcoliche, ecc....

Come invertire la tendenza? Secondo il 96% degli italiani è urgente un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa. Ma il 94% propone anche di congelare il cibo che non si riesce a mangiare a breve, di fare attenzione alle quantità di cibo che vengono cucinate e di verificare che i cibi siano realmente scaduti prima di buttarli.

La campagna Spreco Zero 2018/2019 si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.

05/11/2018 DI ALESSANDRO NUNZIATI

Spreco alimentare, dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati 22 milioni di euro

I dati del rapporto 2018 Waste Watcher di Last minute Market / Swg



Antonella Scarcella
05 NOVEMBRE 2018 12:17

13

Condivisioni



Andrea Segrè - Last minute market

Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market / Swg presentato oggi a Bologna da Andrea Segrè dell'Università di Bologna - fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero -, Andrea Corsini assessore regionale a Turismo e Commercio, Maurizio Pessato presidente Swg, Luca Falasconi curatore del progetto Reduce e Matteo Guidi amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - spiegano i curatori del Rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

Sul versante della distribuzione invece, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last Minute Market sostenuti dalla Regione sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati (li abbiamo presentati 8 mesi fa a Roma) i dati, misurati dal progetto Reduce - Spreco Zero di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

“La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa- afferma l'assessore Corsini-. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare.

Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari.

La Regione- prosegue Corsini- da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo”.

“Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega Andrea Segrè-. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo”.

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

EMILIA-ROMAGNA

Spreco alimentare, in 10 anni recuperati in Emilia-Romagna 22 mln di euro di prodotti

BY MCOLONNA • NOVEMBRE 5, 2018

(Sesto Potere) – Bologna – 5 novembre 2018 – Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.



Sono alcuni dei dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg**

presentato oggi a Bologna da **Andrea Segrè** dell'Università di Bologna – fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero –, **Andrea Corsini** assessore regionale a Turismo e Commercio, **Stefano Mazzetti** sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente

Associazione dei Comuni Sprecozero.net, **Maurizio Pessato** presidente Swg, **Luca Falasconi** curatore del progetto Reduce e **Matteo Guidi** amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in **Emilia-Romagna** aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto **verdura e frutta fresca**: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di **circa 22 milioni di euro** e **132 entibeneficiari diretti**, **113 donatori**, **52 Comuni** coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto **Reduce – Spreco Zero** di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi **getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti**. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.



“Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo – spiega **Andrea Segrè** –. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo”.

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i **comportamenti** da attuare e la **percezione** dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un **danno economico** secondo **9 italiani su 10** (93%), di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di **gettare il cibo una volta al mese** (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo **una volta ogni due settimane**, il 15% **una volta a settimana** e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o

MCOLONNA

0 LIKES

COMMENTS DISABLED

PRINT

SESTO PODERE .COM



quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%). Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile

In base al Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Strategie ed educazione alimentari

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%).

E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? Non sprecare il cibo, per l'86%, scegliere la qualità (sempre 86%) e rispettare la stagionalità del cibo (85%); un po' meno il risparmio negli acquisti (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).

ALTO ADIGE

Cibo: 9 italiani su 10 si rammaricano per averlo buttato

05 novembre 2018 A- A+   



(ANSA) - BOLOGNA, 5 NOV - Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. E quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero. In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - hanno spiegato i curatori del rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last minute market (Lmm) sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per circa 22 milioni con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori e 52 comuni. Un bilancio lusinghiero che arriva per i festeggiamenti dei 20 anni di Lmm, con iniziative fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

TRENTINO

Cibo: 9 italiani su 10 si rammaricano per averlo buttato

05 novembre 2018 A- A+   



(ANSA) - BOLOGNA, 5 NOV - Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. E quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero. In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - hanno spiegato i curatori del rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last minute market (Lmm) sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per circa 22 milioni con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori e 52 comuni. Un bilancio lusinghiero che arriva per i festeggiamenti dei 20 anni di Lmm, con iniziative fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.



Nove italiani su 10 si rammaricano dello spreco alimentare



Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg presentato a Bologna da Andrea Segrè dell'Università di Bologna – fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero –, Andrea Corsini assessore regionale a Turismo e Commercio, Stefano Mazzetti sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, Maurizio Pessato presidente Swg, Luca Falasconi curatore del progetto Reduce e Matteo Guidi amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.



E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto Reduce – Spreco Zero di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile – Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

In base al Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).



Strategie ed educazione alimentare – Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%).

E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? Non sprecare il cibo, per l'86%, scegliere la qualità (sempre 86%) e rispettare la stagionalità del cibo (85%); un po' meno il risparmio negli acquisti (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).

Il premio Vivere a Spreco Zero – Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Dital Università di Bologna con ministero dell'Ambiente – che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

La partecipazione è aperta a tutti e le segnalazioni vanno inviate sul sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre 2018.

E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016, grazie ai progetti di Last minute market (Lmm) sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per circa 22 milioni con il coinvolgimento di 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori e 52 comuni. Un bilancio lusinghiero che arriva per i festeggiamenti dei 20 anni di Lmm, con iniziative fino al 5 febbraio 2019, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Lotta allo spreco alimentare: dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati prodotti per 22 milioni di euro

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93 per cento), di forte impatto diseducativo sui giovani (91 per cento)



05/11/2018 di > Redazione

Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono. Sono alcuni dei dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg** presentato oggi a Bologna da **Andrea Segrè** dell'Università di Bologna - fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero -, **Andrea Corsini** assessore regionale a Turismo e Commercio, **Stefano Mazzetti** sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, **Maurizio Pessato** presidente Swg, **Luca Falasconi** curatore del progetto Reduce e **Matteo Guidi** amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in **Emilia-Romagna** **aumenta la percezione dello spreco**, forse - spiegano i curatori del Rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto **verdura e frutta fresca**: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino. E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal **progetto Reduce - Spreco Zero** di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi **getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti**. Il **35 per cento** di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i **comportamenti** da attuare e la **percezione** dello spreco alimentare sulle nostre tavole. Lo spreco domestico rappresenta un **danno economico** secondo **9 italiani su 10** (93 per cento), di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91 per cento). Nella pratica quotidiana il **63 per cento** degli intervistati dichiara di **gettare il cibo una volta al mese (17 per cento)** o anche meno frequentemente (46 per cento). Il **15 per cento** sostiene di gettare cibo **una volta ogni due settimane**, il **15 per cento una volta a settimana** e solo l'1 per cento della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi. Le **ragioni** sono intuibili: il cibo è scaduto (44 per cento), ammuffito (41 per cento), non ha un buon odore o sapore (39 per cento) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36 per cento).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna. In base al Rapporto, la presenza di **cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle regioni dello spreco in regione** (43 per cento): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40 per cento) o ammuffiti (43 per cento). Così il 56 per cento dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46 per cento) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41 per cento).

In Emilia Romagna aumenta l'impegno contro lo spreco alimentare. VIDEO

📅 6 novembre 2018 🗣 Michele Angella



In controtendenza con i dati nazionale, l'87% dei cittadini emiliano romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o meno. E' emerso dal rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher presentato a Bologna

BOLOGNA – Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile e quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino. Ma non basta

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana. In base al rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

IL NORDEST QUOTIDIANO

Spreco alimentare: dal 2007 in Emilia Romagna recuperati 22 milioni di euro di prodotti

132 gli enti beneficiari, 113 donatori e 52 comuni coinvolti grazie ai progetti del Last minute market. Il ritratto di un'Italia in cui cresce la consapevolezza degli sprechi nel Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last minute market/Swg.

Spreco alimentare: quattro italiani su dieci dichiarano di averlo ridotto nell'ultimo anno, **nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa** quando **gettano il cibo avanzato e ancora commestibile**, e **quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono**. Sono alcuni dei dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg** presentato a Bologna da **Andrea Segre** dell'**Università di Bologna** – **fondatore Last Minute Market** e campagna **Spreco Zero** –, **Andrea Corsini**, **assessore regionale a turismo e commercio**, **Stefano Mazzetti**, **sindaco del comune di Sasso Marconi** e **presidente Associazione dei comuni Sprecozero.net**, **Maurizio Pessato**, **presidente Swg**, **Luca Falasconi**, **curatore del progetto Reduce**, e **Matteo Guidi**, **amministratore delegato di Last minute market**.

In controtendenza sul dato nazionale, in **Emilia Romagna aumenta la percezione dello spreco**, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini, **si gettano soprattutto verdura e frutta fresca**: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche **salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione**.

E sul **versante della distribuzione**, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati **recuperati alimenti** per un **valore complessivo** di circa **22 milioni** di euro e **132 enti beneficiari diretti**, **113 donatori**, **52 comuni coinvolti**. Oltre **5.500 tonnellate di cibo**, più di **300.000 pasti**, **851.000 farmaci** e **13.738 libri**, sono stati così **salvati dal cestino**.

E sempre sulla **cattiva gestione del cibo**, sono stati elencati i dati, misurati dal **progetto Reduce – Spreco Zero** del **ministeroAmbiente** e **Università di Bologna** che rivelano come **ciascuno getti nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti**. **Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito**.

«La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa – afferma l'assessore **Andrea Corsini** -. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è, ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti».

In Emilia Romagna aumenta l'impegno contro lo spreco alimentare. VIDEO

📅 6 novembre 2018 🗣 Michele Angella



In controtendenza con i dati nazionale, l'87% dei cittadini emiliano romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o meno. E' emerso dal rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher presentato a Bologna

BOLOGNA – Il 91% degli italiani, ben nove su dieci, si rammarica per aver gettato cibo. Quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile e quattro su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno. Sono alcuni dei dati del rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute market/Swg presentato a Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino. Ma non basta

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana. In base al rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle regioni dello spreco in regione (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

ER, regione antispreco: 24 novembre colletta alimentare

Lunedì, 05 Novembre 2018

News

dimensione font



Stampa

Email



(Rimini) Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono. Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg presentato

oggi a Bologna da Andrea Segrè dell'Università di Bologna - fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero -, Andrea Corsini assessore regionale a Turismo e Commercio, Stefano Mazzetti sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, Maurizio Pessato presidente Swg, Luca Falasconi curatore del progetto Reduce e Matteo Guidi amministratore delegato di Last minute market.

Lo studio arriva a poche settimane dalla Colletta alimentare 2018, il 24 novembre prossimo in centinaia di supermercati anche nel riminese, per la ventunesima edizione. "Che cosa esprime il grido del povero se non la sua sofferenza e solitudine, la sua delusione e speranza? La risposta è una partecipazione piena d'amore alla condizione del povero. Probabilmente, è come una goccia d'acqua nel deserto della povertà; e tuttavia può essere un segno di condivisione per quanti sono nel bisogno, per sentire la presenza attiva di un fratello o di una sorella. Non è un atto di delega ciò di cui i poveri hanno bisogno, ma il coinvolgimento personale di quanti ascoltano il loro grido. Il grido del povero è anche un grido di speranza con cui manifesta la certezza di essere liberato", ha detto papa Francesco nel suo messaggio per la seconda Giornata mondiale dei poveri. Messaggio che i volontari del Banco alimentare rilanciano inviando a partecipare alla tradizionale colletta dell'ultimo sabato di novembre.

Tornando ai dati regionali, in controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse - spiegano i curatori del Rapporto - perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto Reduce - Spreco Zero di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

"La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa- afferma l'assessore Corsini-. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari. La Regione- prosegue Corsini- da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali (19/2016 e 16/2015) la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo".

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega Andrea Segrè-. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo".

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

In base al Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%).

E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? Non sprecare il cibo, per l'86%, scegliere la qualità (sempre 86%) e rispettare la stagionalità del cibo (85%); un po' meno il risparmio negli acquisti (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).

Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Dital Università di Bologna con ministero dell'Ambiente - che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

Spreco alimentare, dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati 22 milioni di euro



5 Nov 2018



Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg presentato oggi a Bologna da Andrea Segrè dell'Università di Bologna – fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero –, Andrea Corsini assessore regionale a Turismo e Commercio, Stefano Mazzetti sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, Maurizio Pessato presidente Swg, Luca Falasconi curatore del progetto Reduce e Matteo Guidi amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto Reduce – Spreco Zero di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

"La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa- afferma l'assessore Corsini-. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari. La Regione- prosegue Corsini- da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali (19/2016 e 16/2015) la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo".

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega Andrea Segrè-. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo".

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile.

In base al Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%); indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Strategie ed educazione alimentari

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%). E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? Non sprecare il cibo, per l'86%, scegliere la qualità (sempre 86%) e rispettare la stagionalità del cibo (85%); un po' meno il risparmio negli acquisti (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).

Il premio Vivere a Spreco Zero

Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Distal Università di Bologna con ministero dell'Ambiente – che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

La partecipazione è aperta a tutti e le segnalazioni vanno inviate sul sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre.

Sassuolo Online

NOTIZIE

Spreco alimentare, dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati 22 milioni di euro



5 Nov 2018



Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg presentato oggi a Bologna da Andrea Segrè dell'Università di Bologna – fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero –, Andrea Corsini assessore regionale a Turismo e Commercio, Stefano Mazzetti sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, Maurizio Pessato presidente Swg, Luca Falasconi curatore del progetto Reduce e Matteo Guidi amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

Sassuolo Online

NOTIZIE

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto Reduce – Spreco Zero di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

"La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa- afferma l'assessore Corsini-. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari. La Regione- prosegue Corsini- da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali (19/2016 e 16/2015) la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo".

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega Andrea Segrè-. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo".

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile.

In base al Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%); indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%). L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Sassuolo Online

NOTIZIE

Strategie ed educazione alimentari

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%). E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? Non sprecare il cibo, per l'86%, scegliere la qualità (sempre 86%) e rispettare la stagionalità del cibo (85%); un po' meno il risparmio negli acquisti (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).

Il premio Vivere a Spreco Zero

Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Distal Università di Bologna con ministero dell'Ambiente – che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

La partecipazione è aperta a tutti e le segnalazioni vanno inviate sul sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre.

Spreco alimentare, dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati 22 milioni di euro



5 Nov 2018



Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg presentato oggi a Bologna da Andrea Segrè dell'Università di Bologna – fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero –, Andrea Corsini assessore regionale a Turismo e Commercio, Stefano Mazzetti sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, Maurizio Pessato presidente Swg, Luca Falasconi curatore del progetto Reduce e Matteo Guidi amministratore delegato di Last minute market.

In controtendenza sul dato nazionale, in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto verdura e frutta fresca: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

E sul versante della distribuzione, dal 2007 al 2016 grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro e 132 enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal progetto Reduce – Spreco Zero di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

"La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa- afferma l'assessore Corsini-. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari. La Regione- prosegue Corsini- da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali (19/2016 e 16/2015) la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo".

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega Andrea Segrè-. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo".

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i comportamenti da attuare e la percezione dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%), di forte impatto diseducativo sui giovani (91%). Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%). Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le ragioni sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile.

In base al Rapporto, la presenza di cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione (43%); indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%). L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Strategie ed educazione alimentari

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e il controllo delle temperature del frigo (84%). E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? Non sprecare il cibo, per l'86%, scegliere la qualità (sempre 86%) e rispettare la stagionalità del cibo (85%); un po' meno il risparmio negli acquisti (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito (39%).

Il premio Vivere a Spreco Zero

Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Distal Università di Bologna con ministero dell'Ambiente – che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

La partecipazione è aperta a tutti e le segnalazioni vanno inviate sul sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre.



SPRECO ALIMENTARE, DAL 2007 IN EMILIA-ROMAGNA RECUPERATI 22 MILIONI DI EURO DI PRODOTTI CON 132 ENTI BENEFICIARI

05-11-2018 12:35 - Redazione

Commercio. Spreco alimentare, dal 2007 in Emilia-Romagna recuperati 22 milioni di euro di prodotti con 132 enti beneficiari, 113 donatori e 52 Comuni coinvolti grazie ai progetti del Last minute market. Da Piacenza a Rimini finiscono nella spazzatura di casa soprattutto verdura e frutta fresca

Il 91% degli italiani si rammarica per avere gettato cibo, quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare quello ancora commestibile. In Emilia-Romagna, in controtendenza sul dato nazionale, aumenta la percezione dello spreco. Il ritratto di un'Italia in cui cresce la consapevolezza degli sprechi nel Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last minute market/Swg. L'assessore Corsini: "I consumatori responsabili sono prima di tutto cittadini consapevoli, occorre moltiplicare l'impegno per diffondere sensibilità, esempi ed esperienze virtuose nate qui: una per tutte quella di Last minute market. La Regione c'è e ci auguriamo che l'attuale governo mantenga le risorse da destinare a questi progetti etici che danno soddisfazione"

Bologna – Quattro italiani su dieci dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno, nove su dieci ammettono di sentirsi in colpa quando gettano il cibo avanzato e ancora commestibile, e quattro su cinque giudicano irresponsabile buttare cibo ancora buono.

Sono alcuni dei dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher, Last minute Market/Swg** presentato oggi a Bologna da **Andrea Segrè** dell'Università di Bologna – fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero -, **Andrea Corsini** assessore regionale a Turismo e Commercio, **Stefano Mazzetti** sindaco del Comune di Sasso Marconi e presidente Associazione dei Comuni Sprecozero.net, **Maurizio Pessato** presidente Swg, **Luca Falasconi** curatore del progetto Reduce e **Matteo Guidi** amministratore delegato di Last minute market. In controtendenza sul dato nazionale, **in Emilia-Romagna aumenta la percezione dello spreco**, forse – spiegano i curatori del Rapporto – perché è maggiore l'attenzione reale al fenomeno. Da Piacenza a Rimini si gettano soprattutto **verdura e frutta fresca**: un quinto in più rispetto al dato nazionale. Ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione. E sul versante della distribuzione, **dal 2007 al 2016** grazie ai progetti di Last minute market sostenuti dalla Regione, sono stati recuperati alimenti per un valore complessivo di **circa 22 milioni di euro e 132 enti** beneficiari diretti, **113 donatori, 52 Comuni** coinvolti. Oltre 5,5 mila tonnellate di cibo, più di 300 mila pasti, 851 mila farmaci e 13.738 libri, sono stati così salvati dal cestino.

E sempre sulla cattiva gestione del cibo, sono stati elencati i dati, misurati dal **progetto Reduce – Spreco Zero** di Ministero Ambiente e Università di Bologna, che rivelano che ciascuno di noi **getta nella spazzatura 36 kg all'anno di alimenti**. Il **35%** di questo spreco potrebbe essere recuperabile e redistribuito.

"La responsabilità nei consumi va di pari passo con una cittadinanza consapevole e rispettosa- afferma l'assessore **Corsini**-. Va coltivata una sensibilizzazione sociale e sugli stili di vita: dall'educazione nelle scuole, al monitoraggio nella grande distribuzione, allo sviluppo di una vera e propria cultura di riduzione dello spreco alimentare. Resta comunque da fare ancora parecchio per rendere più diffusi comportamenti di riduzione degli sprechi di cibo. La Regione c'è ma i progetti hanno bisogno di risorse per camminare e produrre risultati, per questo mi auguro che l'attuale governo mantenga i contributi garantiti in questi anni dai governi precedenti. Occorre moltiplicare l'impegno per diffondere anche fuori dal perimetro regionale la nostra sensibilità, gli esempi e le esperienze virtuose nate qui; non è un caso che l'esperienza del Last minute market, emblema del recupero del cibo e della prevenzione dello spreco alimentare, abbia preso vita in Emilia-Romagna vent'anni fa e da qui sia diventato una realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari. La Regione- prosegue **Corsini**- da tempo è attenta a dinamiche economiche più eque, sostenibili sotto il profilo ambientale e sociale, più solidali e comunitarie, tanto, ad esempio, da normare con due leggi regionali (19/2016 e 16/2015) la promozione dell'economia solidale e il sostegno all'economia circolare, che ruota in sostanza su riuso e riciclo".

"Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo- spiega **Andrea Segrè**-. I paradossi del cibo sono evidenti: 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative fino al 5 febbraio 2019, 6ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo".

Tornando al Rapporto, condotto su un campione rappresentativo della popolazione, fotografa su scala nazionale e regionale la situazione, i **comportamenti** da attuare e la **percezione** dello spreco alimentare sulle nostre tavole.

Lo spreco domestico rappresenta un **danno economico** secondo **9 italiani su 10** (93%), di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%). Nella pratica quotidiana **il 63%** degli intervistati dichiara di **gettare il cibo una volta al mese (17%)** o anche meno frequentemente (46%). Il **15%** sostiene di gettare cibo **una volta ogni due settimane**, il **15% una volta a settimana** e solo l'1% della popolazione afferma di gettarlo quotidianamente o quasi.

Le **ragioni** sono intuibili: il cibo è scaduto (44%), ammuffito (41%), non ha un buon odore o sapore (39%) o è era stato acquistato in quantità eccessiva (36%).

Con particolare attenzione, l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia-Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last minute market e motore della campagna Spreco Zero nata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

Cibo scaduto e gettato: per il 92% degli emiliano-romagnoli un comportamento irresponsabile

In base al Rapporto, la presenza di **cibo scaduto nelle dispense o in frigorifero è in testa alle ragioni dello spreco in regione** (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) o ammuffiti (43%).

L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo due volte alla settimana o più raramente, il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana.

Un comportamento che il **92%** dei cittadini **giudica irresponsabile**.

Così il 56% dei cittadini dichiara di conservare il cibo avanzato oppure consuma quello appena scaduto se ancora buono (46%) o controlla che venga mangiato prima della scadenza (41%).

Strategie ed educazione alimentari

Quali sono le strategie per la prevenzione dello spreco? Prima di tutto la **pianificazione della spesa (85%)**, i **packaging intelligenti** che cambiano colore (**84%**) e il **controllo delle temperature del frigo (84%)**.

E rispetto ai figli, che regole si danno in casa? **Non sprecare il cibo, per l'86%**, scegliere la **qualità** (sempre **86%**) e rispettare la **stagionalità** del cibo (**85%**); un po' meno il **risparmio** negli acquisti (**81%**). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito** (39%).



Il premio Vivere a Spreco Zero

Tra le iniziative presentate oggi anche la nuova edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero**, testimonial l'artista **Giobbe Covatta**: "Un riconoscimento all'Italia sostenibile- spiega **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO promosso da Distal Università di Bologna con ministero dell'Ambiente – che valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, premiando le esperienze più innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti".

La partecipazione è aperta a tutti e le **segnalazioni** vanno inviate sul sito www.sprecozero.it **entro domenica 11 novembre**./OC