



VI GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

5 FEBBRAIO 2019



2019

SPRECO ZERO
CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ALIMENTARE



**60sei
ZERO**



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

**RASSEGNA
STAMPA
IMMEDIA SV**

ECONOMIA

ECONOMIA CIRCOLARE E SOLIDALE

Last Minute Market compie vent'anni Ferrara pioniera contro gli sprechi

Il fondatore Segrè: in un ipermercato vedi buttare cibo buono
Partì tutto da lì. Il ruolo del Comune estense e di Viale K

È un'idea semplice, ma nessuno ci aveva pensato prima. C'è chi ha troppo e butta via, e chi ha troppo poco e ha bisogno di tutto.

Nasce dall'osservazione di uno squilibrio il Last Minute Market, lo spin off universitario che ha cambiato il modo di guardare allo spreco del cibo, trasformando lo scarto in risorsa e contribuendo al circuito virtuoso dell'economia circolare. Il Last Minute Market oggi consente, grazie a una rete di 350 punti vendita e 400 enti al servizio del settore, di recuperare 55 mila pasti all'anno e prodotti alimentari per un valore di 5,5 milioni, e farmaci per un milione di euro. Nella sola Emilia Romagna dal 2007 al 2016 ha recuperato prodotti per 22 milioni di euro. Ieri a Bologna è stato ricordato l'importante traguardo dei 20 anni di Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna ideato nel 1999 dall'allora docente di Economia Agraria **Andrea Segrè** e nel quale Ferrara ha avuto poi

IL PANORAMA FERRARESE

Donatori triplicati rispetto al 2004 E c'è anche la coop

Il Last Minute Market è attivo a Ferrara dal 2004. Allora gli enti donatori erano 10, con un recupero di 24.000 chili annui di prodotti alimentari. «Oggi - sottolinea il presidente **Viale K Don Domenico Bedin** - gli enti afferenti sono diventati una trentina», e per capire la crescita del progetto basti pensare che nel 2013 la quantità di prodotti alimentari recuperati era salita a 74.600 chili, per un valore di circa 279 mila euro. LMM peraltro non è l'unica iniziativa del suo genere a Ferrara, come ricorda lo stesso **don Bedin**: «Molto prezioso è il supporto dell'iniziativa **A Buon Fine**, già **Brutti Ma Buoni di Coop Alleanza 3.0**.

un ruolo di primo piano.

NASCE L'IDEA

«Nel dicembre del 1998 - racconta **Segrè** - andai in un ipermercato per una ricerca sulla Grande Distribuzione Organizzata. Volevo capire il perché di certe scelte, perché certi prodotti erano sistemati in scaffali più difficili da raggiungere e altri invece erano a portata di mano, o perché la frutta si trovasse sempre all'inizio. Mi accompagnava un mio studente, che lavorava nella Gdo, emi portò "dietro le quinte" dell'ipermercato, dove mi trovai di fronte a una vera e propria montagna di prodotti ancora consumabili ma scartati, o perché la confezione era rovinata, o perché erano vicini alla scadenza. Dall'ipotesi di passare al Last Minute Market in passaggio è stato breve». Ne scaturì anche una prima tesi di laurea, scritta da **Luca Falasconi**, e da allora sul tema ne sono state scritte un centinaio.

Ferrara è stata pioniera as-



IL 4 E 5 FEBBRAIO

La giornata mondiale anti sperpero raddoppia

Quest'anno la 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco raddoppia: oltre alla tradizionale data del 5 febbraio nella sede Empam di Roma, ci sarà un appuntamento il 4 nella sede Fac.

soluta di questa esperienza, e Segrè lo riconosce senza esitare.

FERRARA C'È

«La prima a presentarsi da me in Facoltà a Bologna è stata l'assessore **Alessandra Chiappini** - ricorda il professore - che dopo aver letto un articolo di stampa sul LMM venne a dirmi: "Ferrara c'è". E poi **Paolo Orsatti**, che è stato anche presidente di LMM, e che ha messo a disposizione i negozi del Gruppo Orsatti del fratello. Naturalmente **Don Domenico Bedin** di **Viale K**, che ci ha consentito di sperimentare la



fase di recupero dei prodotti e di farci da tramite con i bisognosi. E poi **Filippo Bocchi**, dirigente di **Agea**, ora diventata **Hera**, che introdusse una sperimentazione successivamente diventata legge, ovvero lo sconto sulla tassa dei rifiuti a favore delle aziende che recuperavano prodotti alimentari».

EVOLUZIONE

Essendo nato all'Università, il Last Minute Market aveva nella innovazione. «Da associazione è diventata una cooperativa, poi una srl ovvero uno spin off universitario e

ora è un'impresa sociale di cui sono presidente e che conta cinque soci e tre dipendenti a tempo indeterminato - conclude **Segrè**. Con il tempo sono state ampliate anche le tipologie dei prodotti raccolti, includendo oltre al cibo anche farmaci (nel 2004 è stato sperimentato a Ferrara il recupero dei medicinali in vendita dalle farmacie comunali), libri, prodotti non alimentari e anche beni ingombranti». Un inno alla lotta allo spreco e nello sviluppo dell'economia circolare. -

Alessandra Mura

@BONOLANONOSTRE

ITALIA

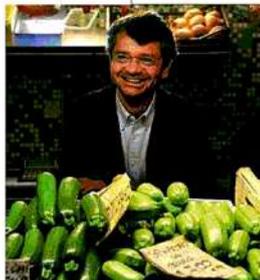
CIBO E NON SOLO: PREVENIRE È MEGLIO CHE SPRECARRE

di Gerardo Adinolfi

La famiglia italiana butta via in media **600 grammi** di alimenti alla settimana. Perché, secondo gli ultimi dati sul fenomeno, facciamo male la spesa

Bottiglie di latte lasciate a metà e poi gettate nel cassonetto. Carne comprata in gran quantità al supermercato, spinti dall'offerta di turno, che finirà per scadere. Frutta lasciata marcire e uova dimenticate nel frigo. Spreco di cibo, insomma, cattive abitudini che – secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market e Swg – costano all'Italia otto miliardi di euro all'anno. Secondo l'Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici, ogni famiglia italiana spreca in media 600 grammi di alimenti alla settimana, pari a ben 7 euro. Se dal particolare si passa al generale, si arriva a otto miliardi in un anno. E a finire nel cassonetto è soprattutto il cibo, sprecato nel 74 per cento dei casi; poi si devono calcolare gli eccessivi consumi di acqua ed energia elettrica e, infine, i soldi e i beni immateriali, come il tempo, andati in fumo. Fortunatamente aumenta anche la percezione del problema, grazie alle campagne di sensibilizzazione.

Il 48 per cento delle famiglie intervistate ha dichiarato di buttare avanzi o cibo che non considera più buono «raramente», mentre il 16 per cento «una volta al mese», il 15 per cento «una volta alla settimana» e il 13 per cento «ogni due». Ma come combattere lo spreco? Per il 65 per cento delle famiglie la solu-



VI GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE ALLO
SPRECO ALIMENTARE
5 FEBBRAIO 2019



SOPRA, IL LOGO DELLA
SESTA GIORNATA
NAZIONALE DI
PREVENZIONE ALLO
SPRECO ALIMENTARE
CHE SI TERRÀ IL 5
FEBBRAIO. A SINISTRA,
UNA VIGNETTA DI ALTAN.
SOTTO, ANDREA SEGRE
FONDATORE DELLA
CAMPAGNA SPRECO
ZERO, DELLA GIORNATA
NAZIONALE DI
PREVENZIONE SPRECO
ALIMENTARE, DI LAST
MINUTE MARKET

zione migliore è «controllare cosa serve davvero prima di fare la spesa», ma anche «congelare i cibi che non si possono mangiare a breve» e «fare attenzione alle quantità quando si cucina». In classifica anche i consigli di «utilizzare gli scarti per nuove ricette», «tenere in frigo i cibi in ordine di scadenza» e «regalare ai vicini se si è cucinato troppo».

I dati dell'Osservatorio saranno presentati il 4 e il 5 febbraio nel corso della sesta Giornata nazionale di prevenzione

ne dello spreco alimentare. La giornata è stata istituita dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e dall'Università di Bologna.

L'Osservatorio Waste Watcher rivela, infine, come sono cambiate, negli anni, le abitudini di spesa degli italiani. Oggi il 72 per cento fa gli acquisti abitualmente in un supermercato, il 30 per cento in un centro commerciale e solo il 18 per cento nei piccoli negozi come macellerie, latterie e panifici.

Quasi sparita anche la spesa al mercato (15 per cento), seguita dall'ultima tendenza, quella degli acquisti online, per ora (ma solo per ora) fermi all'8 per cento. □

ELLE

ELLE 7SU7

USCIRE, FARE, GUARDARE... *Idee da segnare*
in agenda PER LA SETTIMANA DAL **31 GENNAIO**
AL **6 FEBBRAIO**

3

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



Green In occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, Last minute market ha organizzato una giornata di studi per incentivare i comportamenti virtuosi. A Roma, nella sede Enpam (nella foto, una tavola della mostra *Primo non sprecare, secondo Altan*, prodotta dalla campagna Spreco Zero). sprecozero.it
Martedì 5

**DONNA
MODERNA**

DALLA TUA PARTE

POSSO AIUTARTI?

**DA SEGNARE
IN AGENDA**

5 febbraio

È la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco, un'occasione per riflettere sull'importanza di non gettare il cibo. Tante le iniziative per i consumatori in programma a Roma e in altre città italiane. Info su: sprecozero.it.

Starbene

L'agenda della settimana

LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO

5 febbraio Si celebra la sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco. A Roma sono in programma una serie di iniziative per sensibilizzare giovani e famiglie sul tema dello spreco alimentare e sul valore del cibo. Oltre al convegno, videoinstallazioni interattive e degustazioni di piatti ottenuti con cibi di recupero. Per info: sprecozero.it.

R Food

Spreco alimentare/1 Il premio a Neri Marcorè In occasione della sesta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 4 e il 5 febbraio a Roma, due giorni dedicati al food waste e alle strategie per arginarlo. Tra gli appuntamenti (il 4 febbraio nella sede della Fao), l'agroeconomista **Andrea Segrè** — presidente di Last Minute Market, fondatore dell'osservatorio Waste Watcher e della campagna "Spreco zero" — presenterà in anteprima i nuovi dati 2019 sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani. E proprio ieri l'attore Neri Marcorè è stato insignito del premio Vivere a Spreco Zero 2019 nella categoria testimonial, riconoscimento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Marcorè, scelto perchè in prima linea nelle questioni ambientali, riceverà il premio nel novembre 2019, ma sarà presente con un video saluto il 4 febbraio alla Fao

Rai Radio 2

I LUNATICI

I Lunatici, Radio2 sabato 2 febbraio 2019

<https://www.raiplayradio.it/audio/2019/01/I-LUNATICI-26170c00-3b01-4566-a621-149ab7e3926c.html>



I LUNATICI

12/02/2019

Con Roberto Arduini e Andrea Di Giaccio A cura di Emma Caggiano

 Ascolta

 Podcast

 Opzioni

Il Sole **24 ORE**

22

Domenica 3 Febbraio 2019 Il Sole 24 Ore

Economia e società

DOMANI A ROMA LA FAO SULLO SPRECO DOMESTICO



sullo spreco domestico in Italia sarà presentato domani a Roma alle 12, alla sede della stessa Fao (Viale delle Terme di Caracalla, Iran Room) nell'ambito della VI Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare; per l'occasione sarà visitabile la mostra «Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta»

Rai Radio 2

Miracolo Italiano

Miracolo Italiano, Radio2 domenica 3 febbraio 2019 alle 9.30

<https://www.raiplayradio.it/audio/2019/01/MIRACOLO-ITALIANO-7a249711-5ebc-4c26-9609-b7f6f81514b3.html>



MIRACOLO ITALIANO

03/02/2019

Con Fabio Canino e LaLaura, Regia di Luca Micheli, A cura di Sara Zambotti e Roberta Galimberti



Ascolta



Podcast



Opzioni

la Repubblica

VI

la Repubblica

Lunedì
4 febbraio
2019



C
U
L
T
U
R
A

Fao - Giobbe Covatta e le vignette di Altan contro lo spreco alimentare

Si aprono oggi gli eventi della sesta giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, dalle 10 nell'Iran Room della Fao in viale delle Terme di Caracalla, dove si svolgerà "Zero fame, zero spreco". Conduce Massimo Cirri e interviene Giobbe Covatta e in video anche Neri Marcorè. Si inaugura la mostra di Altan: "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta".

Su «Buone Notizie» domani in edicola gratis con il «Corriere»

Portare musica, arte ed eventi ad Amatrice per aiutarla a rinascere. È l'obiettivo di un'asta online di opere donate da artisti di tutto il mondo, che con lo slogan «Aiutaci a rimettere insieme i pezzi» invitano tutti a partecipare: il ricavato andrà all'associazione «IlluminaAmatrice» attiva nel paese del Centro Italia in provincia di Rieti colpito dal terremoto nell'agosto del 2016. Perché qui — come racconta Virginia Piccolillo nella storia di copertina di «Buone Notizie» in edicola domani gratis con il *Corriere* — dopo la sfilata di politici, tecnici, ministri, principi e re, i riflettori si sono spenti. E i problemi, così come le macerie, sono rimasti. Mentre manca quasi tutto

In edicola

● «Buone Notizie» è l'inserto del *Corriere della Sera* dedicato al mondo del sociale e al volontariato

● Il settimanale è in edicola tutti i martedì, gratuitamente, allegato al quotidiano di via Solferino

Il resto: compresi i luoghi di aggregazione. «IlluminaAmatrice» vuole riaccendere i riflettori non più sulla tragedia, ma su qualcosa che aggrega e attiri di nuovo la gente. L'asta benefica serve a sostenere il progetto «Amatrice Torn»: una trentina tra pittori, visual artist, fotografi e illustratori hanno creato un'opera sul tema della lacerazione (*torn* in inglese) e hanno filmato se stessi nell'atto di strapparla. Le opere saranno messe in vendita su Ebay dal 14 febbraio.

A Gaza, altro territorio dilaniato anche se non dal sisma, la speranza per alcune ragazze palestinesi viene dal pugilato. La ong italiana Ciss con il progetto «Boxe contro l'asse-



In copertina

Si sono mobilitati anche gli artisti — con un'asta online — per la rinascita di Amatrice, il comune colpito dal terremoto del 2016

dio» le aiuta non solo ad allenarsi, ma anche a rompere l'isolamento. Due palestre di Roma e Palermo portano allenatori e materiale nella Striscia dove i praticanti sono un centinaio e la maggior parte sono ragazze: e questo sport, fatto di sacrifici, aiuta a superare anche i traumi del conflitto e dei bombardamenti.

Tornando in Italia, domani si celebra la giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare e Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, analizza i cambiamenti di un fenomeno che rimane. Se in vaste aree del Pianeta la fame colpisce milioni di persone, nel mondo industrializzato lo spreco di cibo è enorme e in parte inconsape-

vole. I nuovi dati sull'Italia pubblicati dall'osservatorio Waste Watcher parlano di 600 grammi settimanali di cibo sprecato a famiglia, pari a 7 euro alla settimana, 8 miliardi all'anno. Questo il percepito: il dato reale indica invece 11,8 miliardi in pattumiera.

Infine prosegue l'approfondimento con AsVis sugli obiettivi di sviluppo sostenibile al 2030 indicati dall'Onu. Questa settimana il focus è l'acqua pulita. L'Italia è lontana dall'obiettivo. Il nodo non è tanto la disponibilità in generale, ma la qualità. Le risorse sono gestite male e i siti contaminati sono oltre 20 mila.



Sul web

Leggi anche la sezione «Buone Notizie» su internet all'indirizzo www.corriere.it/buone-notizie/

Fausta Chiesa
© RIPRODUZIONE RISERVATA



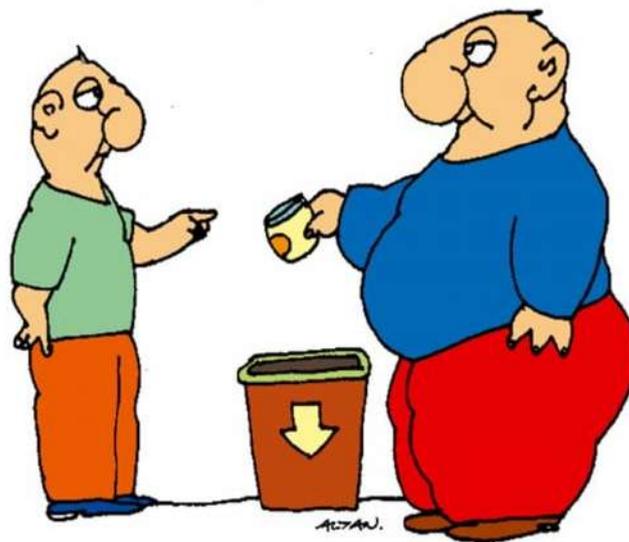
VI GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE 5 FEBBRAIO 2019

Il logo della campagna

Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa

CON QUELLO CHE
BUTTA SI NUTRIREBBE
MILIONI DI AFFAMATI.

ALLORA ME LO MANGIO:
NON VOGLIO SENSI DI COLPA.

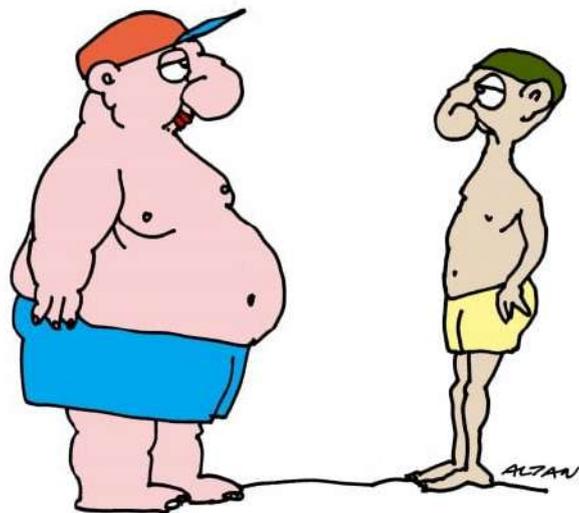


Francesco Tullio Altan per -Spr+Eco di e con Andrea Segrè e Massimo Cirri

Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa

SIAMO FATTI
D'ACQUA, MIO
CARO.

COME AL SOLITO,
A CHI TUTTO
E A CHI NIENTE.



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

Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa

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



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

Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa

AMMAZZA,
QUANTO MAGNATE!

SA: CI SIAMO
COMPRATI IL WC. NUOVO!



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

Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione o poca programmazione, nel fare la spesa.

16 MILA LITRI D'ACQUA
PER FARE
UNA BISTECCA!

BOVINI
IRRESPONSABILI.



Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa

la Repubblica.it | Le vignette di Altan per la giornata nazionale contro lo spreco alimentare



1



► Slideshow

1 di 10



Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa



Lunedì, in occasione della Sesta giornata di lotta allo spreco organizzata dal Ministero Ambiente con Waste Watchers e Last minute Market, alla Fao ci sarà una mostra delle opere di Altan sul tema. Ironia e intelligenza per combattere le cattive abitudini che ci costano miliardi l'anno in cibo commestibile gettato via, per distrazione e poca programmazione nel fare la spesa

01 febbraio 2019



TG1 del 4 febbraio edizione ore 13.30

<http://www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-2cbc94aa-a6a9-4b23-bfa1-09d5455b69b6-tg1.html>

▶ SPRECO ALIMENTARE GLI SPRECHI A TAVOLA



SPRECO ALIMENTARE GLI SPRECHI A TAVOLA

Andato in onda il: 04/02/2019

Legumi, frutta, verdura e pane acquistati in eccesso e buttati via. Ogni anno sprechiamo cibo per 15 miliardi. Roberta Badaloni

▶ SPRECO ALIMENTARE GLI SPRECHI A TAVOLA



SPRECO ALIMENTARE GLI SPRECHI A TAVOLA

Andato in onda il: 04/02/2019

Legumi, frutta, verdura e pane acquistati in eccesso e buttati via. Ogni anno sprechiamo cibo per 15 miliardi. Roberta Badaloni



TG1 del 4 febbraio edizione ore 20.00

<http://www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-69ef9bea-5a8a-4eb0-9724-34a17264eb92-tg1.html>

► SPRECHI ALIMENTARI



SPRECHI ALIMENTARI

Andato in onda il: 04/02/2019

► SPRECHI ALIMENTARI



SPRECHI ALIMENTARI

Andato in onda il: 04/02/2019



TG3 del 4 febbraio edizione ore 19.00

<http://www.tg3.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-d40390ba-e60e-459b-b274-072bfa718cd8-tg3.html#p=>

TG3 19:00 del giorno 04/02/2019
Durata:00:33:34 | Andato in onda:04/02/2019 | Visualizzazioni:1344
Mi piace 56 | Condividi | Tweet | Commenti 0

GIOBBE COVATTA

TG3

A video frame from a TG3 news broadcast. It shows a close-up of Giobbe Covatta, an older man with a full white beard and red-rimmed glasses, wearing a dark suit. He is looking slightly to the right. In the background, another man in a suit is partially visible. The TG3 logo is in the bottom right corner.

TG3 19:00 del giorno 04/02/2019
Durata:00:33:34 | Andato in onda:04/02/2019 | Visualizzazioni:1344
Mi piace 56 | Condividi | Tweet | Commenti 0

ANDREA SEGRÈ
FONDATORE CAMPAGNA SPRECO ZERO

TG3

A video frame from a TG3 news broadcast. It shows a close-up of Andrea Segrè, a man with glasses and a dark suit, looking towards the camera. In the background, there is a cartoon illustration of a man in a green suit and hat pushing a shopping cart. The cartoon has the text "NON SI SA MAI CHE CI SIA QUALCHE OFFER" written on it. The TG3 logo is in the bottom right corner.



Rai News24 del 4 febbraio 2019

<http://www.rainews.it/>





NOTIZIE | GR24

Nelle case italiane si sprecano alimenti per un valore di 12 miliardi. Lo rivelano i dati diffusi nella 6^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco

di Adriana Fracchia 04/02/2019

Lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88% del Pil, ovvero oltre 15 miliardi. E quasi l'80% del cibo viene gettato tra le mura domestiche, per un valore che sfiora i 12 miliardi. E' quanto emerge dai dati diffusi nella 6^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, nella sede FAO di Roma, dal progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, che compie nel 2019 i suoi primi vent'anni di attività.

Radio24



I DATI DIFFUSI



download

00:00 | 01:11

Volume

Frutta e verdura, latticini e pane sono fra gli alimenti che vengono gettati più di frequente, perché più deperibili. E la cosa più assurda è che paghiamo anche una tassa per smaltire i rifiuti che produciamo con lo spreco. Più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere per ridurlo sia quella dell'educazione alimentare. Anche per Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market e promotore della Campagna Spreco Zero il quale ci ha detto che "inserire l'educazione alimentare nei programmi scolastici, a partire dalla scuole primarie, diventa fondamentale. I nostri bambini devono imparare che il cibo ha valore e che non va sprecato". E tutti possiamo dare il nostro contributo acquistando solo ciò che ci serve realmente, scegliendo alimenti locali e di stagione, e consultando etichette e scadenze.



ANDREA SEGRÈ, FONDATORE E PRESIDENTE DI LA...



download

00:00 | 01:10

Volume

https://www.vaticannews.va/it/mondo/news/2019-02/primo-non-sprecare-cibo-sotto-accusa-consumi-domestici.html?fbclid=IwAR0ug4Zg_FjW1h3tUCoC8Dchca74bp62C6yWjR5QgkAw0unO9mXslcBxdLU#.XFoGbEsfTyB.facebook



Il pane è tra gli alimenti più buttati nelle famiglie italiane



MONDO

FAO

AMBIENTE

Primo non sprecare cibo: sotto accusa i consumi domestici

Domani in Italia Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Presentato a Roma, presso la Fao, il rapporto dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher. Intervista al presidente Andrea Segrè, agroeconomista dell'Università di Bologna

Roberta Gisotti – Città del Vaticano

Gli sprechi alimentari oltre che immorali e insensati pesano fortemente sull'economia italiana. Lo dimostrano i dati diffusi dall'Osservatorio sui rifiuti Waste Watcher alla vigilia della VI Giornata contro lo spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'Università di Bologna. Il rapporto è stato presentato oggi nell'ambito del Convegno "Spreco Zero, Fame zero: coltivare le buone pratiche", ospitato dalla Fao, l'organizzazione dell'Onu per l'alimentazione e l'agricoltura. Un'iniziativa promossa, sotto il motto "primo non sprecare", nell'ambito della Campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero" 2019.



Ogni cittadino butta in media 39 chili di cibo l'anno

Cresce la coscienza nei cittadini ma resta alto il livello di spreco alimentare soprattutto nelle famiglie. Nel rapporto di Waste Watcher 2014 risultava che 1 italiano su 2 gettava cibo nella spazzatura quasi ogni giorno mentre cinque anni dopo solo l'1 per cento lo fa quotidianamente, effetto della sensibilizzazione al tema degli sprechi. Ma la quantità di cibo sprecata nelle case è ancora di 36 chili l'anno pro-capite, una cifra tanto più grande dei quasi 3 chili di alimenti persi nella produzione e distribuzione. In totale mediamente circa 39 chili per ogni cittadino nel 2018.

Massima parte degli sprechi avviene nelle famiglie

Lo spreco, lungo la filiera, è imputabile solo in parte minore alla produzione in campo (5,5%), all'industria (7%) e alla distribuzione (8,6%), mentre massima parte si deve al comportamento delle famiglie convinte al contrario che la colpa ricada in massima parte sul commercio e sugli sprechi pubblici di scuole, uffici, ospedali, caserme. Ma sono invece le pattumiere casalinghe a raccogliere anzitutto scarti ed avanzi di verdure, latte e latticini, frutta, pane e altri prodotti da forno, pasta, riso e cereali. E se andiamo alle motivazioni, in testa è il cibo buttato perché non consumato in tempo, ammuffito, scaduto, avariato (45%), o scartato per motivi personali di non gradimento (25%) o cucinato, preparato, servito in eccedenza (18%).

15 miliardi di euro di perdite economiche nel 2018

In termini economici lo spreco alimentare domestico si traduce in 196 euro l'anno a persona. Un dato che esteso all'intera popolazione italiana è pari a quasi 12 miliardi di euro, cui va aggiunto lo spreco alimentare nella produzione e distribuzione pari a circa 3 miliardi di euro. In totale oltre 15 miliardi di perdita economica per il Paese.

Serve una svolta culturale a livello domestico

"Ciò che occorre – ha spiegato Andrea Segrè, presidente di Waste Watcher e fondatore della Campagna Spreco Zero – è una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico". "La prevenzione degli sprechi alimentari – ha aggiunto l'agroeconomista, docente all'università di Bologna – deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo. I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero – ha osservato ancora Segrè – 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”.

Ascolta l'intervista ad Andrea Segrè

▶ 0:00 / 3:09 ●  🔊 ⋮

Gli sprechi alimentari oltre che immorali e insensati pesano fortemente sull'economia italiana. A che punto è la sensibilizzazione delle famiglie italiane, perché sono proprio loro le principali imputate degli sprechi alimentari....

R. – Oltre il 50 per cento di ciò che si getta via nella filiera avviene a casa nostra per mancanza di conoscenze, per inconsapevolezza, però la situazione sta migliorando, nel senso che l'ultima rilevazione ci dice che gli italiani, due su tre, dichiarano di stare attenti agli sprechi alimentari e nella classifica degli sprechi, gli alimenti sono al primo posto. Quindi vuol dire che la campagna di sensibilizzazione - e, aggiungiamo, anche un po' la crisi - ci rende tutti più attenti.

Come mai c'è la percezione diffusa che le maggiori responsabilità degli sprechi risiedano nella grande distribuzione...

R. – Perché nella grande distribuzione si promuove l'azione di recupero, perché qualche eccedenza c'è, peraltro sempre di meno ed è una percentuale molto ridotta. Il supermercato, l'ipermercato, è lì per vendere non per gettare via i prodotti. Gli imputati non sono gli attori della filiera agroalimentare, non c'è nessun imputato. Dobbiamo essere tutti più consapevoli che fra recupero e prevenzione dobbiamo arrivare a un sistema più sostenibile, perché è questo che poi ci chiedono le Nazioni Unite e ci chiedono gli obiettivi del millennio. Non è un caso che abbiamo voluto celebrare l'anteprima della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare proprio alla Fao.



Quali proposte pratiche per migliorare il livello di responsabilità dei cittadini, partire dalla scuola o che altro?

R. – L’insistenza, ormai da tanti anni, di inserire nei programmi scolastici l’educazione alimentare e ambientale, come se fossero un capitolo dell’educazione civica o alla cittadinanza, come si dice oggi, è proprio il segnale che noi vorremmo maggiore consapevolezza a partire dai più giovani. Devono capire loro, dobbiamo capire tutti, che il cibo ha valore, che se usiamo l’acqua, se usiamo l’energia, se usiamo la terra per produrre gli alimenti queste sono delle risorse naturali limitate. Il Creato ha dei limiti e dobbiamo rispettare i tempi e quando parliamo di sostenibilità significa usare al meglio le risorse, che abbiamo a disposizione, nel tempo.

Può avere anche un peso importante diffondere i dati economici di danno all’economia del Paese?

R. – Io credo di sì, senza fare allarmismi perché non è il caso di farne, però la stima che abbiamo fatto è che il valore di ciò che si butta via, fra perdite e spreco, anche a casa, si aggira a un punto percentuale del nostro Prodotto interno lordo. E’ un dato significativo, che peraltro non tiene conto di quanto poi ci costa smaltire la spazzatura. Infatti, se parliamo di spreco, quindi cibo ancora buono che diventa rifiuto e che dobbiamo smaltire, questo ha un costo economico ma anche ecologico, nel senso che inquina. Poi, a monte c’è il costo nascosto che dicevo prima delle risorse naturali: il suolo, l’acqua, l’energia. Non ha veramente senso. Questo dato economico che si aggira intorno ai 15 miliardi di euro ci fa capire che è il caso di fare qualcosa!

Quotidiano Nazionale
QN

IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

Buttiamo via cibo per 15 miliardi

Spreco alimentare In fumo lo 0,9 % del Pil. Ma la crisi sta cambiando le abitudini | SEGRÈ e LOLLÌ ■ A.p. 2 e 3

QN del lunedì **IL GIORNO** OGGI le migliori storie di imprese su **espresso** **economi** **lavoro**

COME STALINO CONDANNARE BOBBI O CAGLIOLA
Vicino molesto, è rivolta
L'assemblea è in tribunale

CAPSOLE GOURMET
ristora
«Voglio separarmi»
e scatta la vendetta
Marisa, la libertà
pagata con la vita

IL COMMENTO
DI CLAUDIO MARTELLI
UN FILO
DI VOCE

IL LINGUAGGIO
IL LINGUAGGIO
IL LINGUAGGIO

CATTIVI PENSIERI
DI GABRIELE CANE

IL LEADER
CHE NON C'È

ORA DI MAIO SBEFFEGGIA SALVINI
Governo il grillino: «La sua idea per la TAV è una supercazzola»

SOGNI SPEZZATI
IL LINGUAGGIO

VISITA STORICA
Papa Francesco
sul suolo sacro
ai musulmani

INCUBO BREXIT
Piano segreto
per salvare
la Regina

TRE IN CORSA
Primario Pd,
candidati divisi
sulle alleanze

Buttiamo via cibo per 15 miliardi
Spreco alimentare In fumo lo 0,9 % del Pil. Ma la crisi sta cambiando le abitudini

DOMANI SI PARTE
Sanremo
canta politica,
soldi e ansia

CILIO, ROMA-MILAN
Inter, nuovo Ko
col Bologna
Spalletti resiste

VIVINDUO
FORME E CONDOTTE REALI
UNA AZIONE CONTRO L'INFIDELITÀ

È BASTA COMPLACENZA
SENZA COMMENTI?
PRIMA LA SCOSIA?

Il cibo buttato ci costa quasi un punto di Pil

Ma la crisi ha spinto gli italiani ad essere più oculati nell'utilizzo degli alimenti

ROMA

DOMANI si celebra la 6ª Giornata Nazionale per la Prevenzione dello Spreco alimentare, indetta dal Ministero dell'Ambiente e con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna - Distal attraverso il progetto 60SeiZERO. Si rinnova l'occasione per rimettere al centro un tema importante come quello della riduzione e del riutilizzo del cibo che buttiamo ogni giorno che, solo in Italia, "vale" qualcosa come quasi un punto di Pil (lo 0,88%, che scende allo 0,69% se si considera solo lo spreco domestico). Tante le iniziative, già a partire da oggi, quando all'Iran Room della Fao, a Roma, si parlerà di 'Zero fame e zero spreco, coltivare le buone pratiche'. Oltre alla mostra di Altan, 'Lo spreco formato vignetta', da segnalare anche l'installazione Cento Grammi, sempre alla sede Fao di Roma, con una simulazione interattiva del «quoziente di spreco» dei visitatori. Domani dalle 10, invece, nella sede Enpam di Roma, un *marineé* interamente dedicato all'educazione alimentare e al valore del cibo. Saranno protagonisti gli studenti, e poi sarà anche l'occasione per festeggiare i vent'anni di Last Minute Market, spin off dell'ateneo di Bologna fondato da Andrea Segrè e divenuto eccellenza europea nella prevenzione e nel recupero degli sprechi. Info: www.sprecozero.it



In punti

Sottozero

Surgelati 'nemici' dello spreco: gli alimenti sottozero rappresentano solo il 2,5% del cibo buttato ogni giorno dagli italiani, contro punte del 63% di quelli a breve scadenza. Lo dice l'Istituto italiano alimenti surgelati, in occasione della Giornata anti-spreco del 5 febbraio



di ANDREA SEGRÈ

QUANDO, vent'anni fa, avviammo il progetto Last Minute Market per il recupero a fini solidali di beni invenduti a partire dalla grande distribuzione non credevamo che quest'azione, così intuitiva nella sua concezione - ridurre le eccedenze di cibo alimentando i bisognosi - potesse diventare un laboratorio anticipatore di alcune grandi questioni che caratterizzano il mondo contemporaneo.

NEL 1998 la crisi economica era lontana, la povertà relativamente ridotta, la pressione ambientale ancora poco sentita, lo spreco alimentare un fenomeno quasi sconosciuto. Allora volevamo dimostrare come lo spreco alimentare potesse diventare occasione di riscatto promuovendo il dono come valore di relazione fra chi ha un surplus alimentare e chi soffre un deficit nutrizionale. Abbiamo provato che coniugare

la solidarietà sociale, aiutando gli indigenti, con la sostenibilità ambientale (producendo meno rifiuti) ed economica (riducendo i costi di smaltimento) non solo è possibile, ma consente anche di promuovere un sistema più efficiente nell'uso delle risorse naturali ed economiche. Rispettando nel contempo le 'risorse umane', che rappresentano l'elemento più importante per contrastare la cultura

SEGNALI POSITIVI

Nel 2014, un cittadino su due gettava eccedenze ogni giorno. Ora solo l'1% dice di farlo

dello scarto, condannata tante volte da papa Francesco. Abbiamo successivamente esteso il modello di recupero anche a beni non alimentari a partire dai farmaci, per poi promuovere la prevenzione come miglior antidoto contro lo spreco: meglio agire prima che il danno sia fatto.

Da questa visione, tradotta in tante azioni, sono successivamente partite tutte le iniziative di educa-

zione alimentare e ambientale, come fossero capitoli di una nuova educazione alla cittadinanza. Proprio con questo fine abbiamo avviato nel 2010 la campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica Spreco Zero, che grazie ai monitoraggi dell'Osservatorio Waste Watcher promuove la sostenibilità agroalimentare e ambientale a partire dalla prevenzione degli sprechi.

I dati Waste Watcher 2019 ci dicono lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88% del Pil: la stima è di oltre 15 miliardi euro. Di questa cifra, in totale assai considerevole, circa l'80%, ovvero quasi 12 miliardi, è rappresentato dalla spreco domestico. Poiché nelle nostre case non è possibile il recupero, la prevenzione attraverso l'educazione alimentare e alla cittadinanza risulta l'unica azione possibile.

NONOSTANTE il valore assoluto ancora molto alto, qualcosa tuttavia si è mosso. Waste Watcher ha permesso di confrontare i primi risultati della sensibilizzazione avviata in questi anni: eloquente il raffronto fra i dati 2014 e quelli

2018 rispetto alle abitudini dello spreco. Se nel 2014 addirittura un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2018 solo l'1% degli intervistati dichiara di buttare il cibo così spesso. Insomma, registriamo alcuni segnali incoraggianti. La strada per azzerare gli sprechi è ancora lunga. Anche perché negli ultimi vent'anni gli squilibri economici,

GIORNATA NAZIONALE

Oggi e domani le iniziative per combattere gli sprechi a tavola e nei supermarket

ambientali e sociali sono aumentati, e di molto. Ma certo il «mercato dell'ultimo minuto» continua ad essere un laboratorio che produce innovazione sociale, ambientale ed economica trasferendo sul campo i risultati della ricerca sull'educazione dei cittadini. Di questo c'è ancora tanto bisogno nel nostro Paese.

* Fondatore del Last Minute Market
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Doggy bag



Un italiano su tre (33%) quando esce dal ristorante si porta talvolta a casa gli avanzi con la cosiddetta 'doggy bag', il 18% lo fa raramente. Così l'indagine Coldiretti/Ixè sugli sprechi

Sfida social

Life-Food.Waste.StandUp, progetto di sensibilizzazione sulle eccedenze alimentari lancia la sfida social con l'hashtag #iorecupero: fai la foto ai piatti preparati con ciò che trovi in frigo

GLI ALIMENTI NEL PATTUME



Percentuale sul totale di spreco evitabile (%)

PERCHÈ VENGONO GETTATI



Fonti: Progetto Reduce
 Università di Bologna
 Distat e Ministero dell'Ambiente
 con campagna Spreco Zero,
 Osservatorio
 Waste Watcher
 di Last Minute
 Market/Swg

35 PER CENTO

dello spreco totale sarebbe recuperabile per l'alimentazione umana

15 MILIARDI DI EURO
 il valore dello spreco totale nazionale, pari allo 0,88% del Pil

196 EURO
 il costo pro-capite all'anno dei cibi che buttiamo nella spazzatura

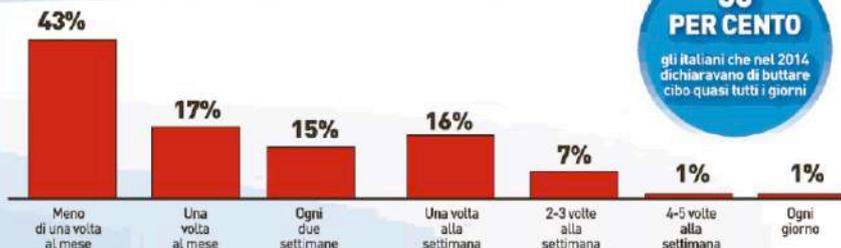
36 CHILOGRAMMI
 il peso degli alimentari che ogni italiano spreca all'anno in famiglia

70 PER CENTO
 Gli italiani che dicono frequentemente ai propri figli di non sprecare il cibo



LA MAPPA DELLO SPRECO

QUANTO SPESSO BUTTIAMO IL CIBO



50 PER CENTO

gli italiani che nel 2014 dichiaravano di buttare cibo quasi tutti i giorni

L'INIZIATIVA DELLA FAO

Le vignette di Francesco Altan contro lo spreco

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



ROMA. Le vignette di Altan sbarcano alla Fao oggi, nell'ambito della sesta giornata nazionale di Prevenzione dello spreco che si celebra per iniziativa del Ministero dell'Ambiente e della campagna Spreco Zero. Si rinnova così l'occasione per rilanciare la sensibilizzazione intorno al tema dello spreco alimentare in Italia: e quella sistema è più efficace delle sanguigne tavole del Maestro della satira italiana? L'arte e l'ironia di Altan scandiscono il percorso espositivo "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", con tavole che ci raccontano i consumatori italiani e le loro piccole grandi debolezze. —



Rai News24 del 4 febbraio 2019

<http://www.rainews.it/>





Geo, Rai 3 martedì 5 febbraio 2019

<https://www.raiplay.it/video/2019/01/Aspettando-Geo-Geo-21d28444-8b95-41e2-bb43-97e5a7975ce5.html>





Sky Tg24, edizione delle 13 di martedì 5 febbraio 2019

<https://tg24.sky.it/salute-e-benessere/alimentazione/2019/02/05/spreco-alimentare-italiani-15-miliardi-anno.html>

| SALUTE E BENESSERE

05 febbraio 2019

Spreco alimentare, agli Italiani costa 15 miliardi di euro ogni anno

I TITOLI DI SKY TG24 DELLE 13 DEL 5/2



Lo riferiscono i dati della Fao diffusi in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, secondo i quali l'80% dei cibi ancora commestibili viene gettato tra le mura domestiche

 [Giornata contro lo spreco alimentare: cosa possiamo fare per limitarlo](#)

Ogni anno, lo spreco di cibo costa alle tasche degli Italiani oltre 15 miliardi di euro, pari allo 0,88% del Pil. Lo rivela il rapporto annuale della Fao, diffuso in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, secondo cui gli alimenti ancora commestibili che vengono buttati più frequentemente nella spazzatura sono pane, frutta e verdura fresche, bevande analcoliche, legumi e pasta. L'indagine rivela inoltre che l'80% dello spreco avviene tra le mura domestiche, mentre nelle fasi di produzione e distribuzione la percentuale di cibo che viene gettato è del 21,1%, pari a 3 miliardi di euro.

Il rapporto Waste Watcher

Oltre ai dati Fao, a fotografare nel dettaglio la situazione dello spreco alimentare in Italia c'è anche il rapporto per il 2019 dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, il quale mostra che, in media, il 20% degli Italiani spreca del cibo a sua insaputa, con la convinzione che gli sprechi maggiori avvengano nel commercio (47% degli intervistati) e nel settore pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%). Tuttavia, la campagna di sensibilizzazione sulla prevenzione dello spreco casalingo attiva da qualche anno sta dando i suoi frutti: oggi solo l'1% della popolazione italiana dichiara di gettare quotidianamente cibo nelle immondizie, mentre nel 2014 la percentuale era addirittura del 50%.

Italiani attenti allo spreco

Stando ai dati dell'indagine Waste Watcher, in ogni casa italiana si gettano 2,4 chilogrammi di cibo ogni mese, circa 600 grammi a settimana, per un valore corrispettivo di 28 euro. Tuttavia, le famiglie italiane sono molto sensibili su questo tema: il 65%, infatti, provvede a controllare la dispensa prima di uscire per fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire cucinando solamente la quantità necessaria. Inoltre, il 52% controlla che il cibo sia effettivamente deperito prima di decidere di buttarlo nella spazzatura, mentre il 44% effettua il test dell'assaggio. Infine, il 48% del campione intervistato utilizza gli avanzi in ricette di recupero, mentre il 34% richiede una doggy bag al ristorante e solo il 22%, quindi circa un italiano su 5, dona i suoi cibi ai vicini quando è consapevole che non riuscirà a consumarli.

CORRIERE DELLA SERA

Martedì 5 Febbraio 2019

CORRIERE DELLA SERA

buonenotizie.corriere.it

ANNO 1 - N. 4

BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE

Andrea Segrè: «Lo spreco dipende da te»

di MARCELLO PARILLI

9

Martedì 5 Febbraio 2019

CORRIERE DELLA SERA

buonenotizie.corriere.it

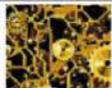
BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE



Non siamo soli	Area di servizio	L'altra impresa	ControCorrente
Le ragazze di Gaza salgono sul ring di ANDREA SEGRÈ 4	La scuola dei cuochi? Comincia nell'orto di ANDREA SEGRÈ 10	Cameroon-Italia e ritorno «Noi, laureati d'Africa» di MARCELLO PARILLI 17	Risorse da salvare: tutti i buchi dell'acqua di ANDREA SEGRÈ 20
Andrea Segrè: «Lo spreco dipende da te» di MARCELLO PARILLI 9	Piccoli uomini crescono Milano e la Casa di Sum di MARCELLO PARILLI 13	Camilla e Melissa, stiliste dell'etica di ANDREA SEGRÈ 19	Senso e sfruttamento in un mondo di schiavi di ANDREA SEGRÈ 23

Fondazione Golinelli apre G-Factor



S'inaugura a Bologna il nuovo **Incubatore acceleratore G-Factor**, destinato a realtà imprenditoriali emergenti. Un progetto della Fondazione Golinelli, rivolto alla **formazione dei giovani e alla creazione d'impresa**. Nella nuova ala, che è stata progettata dai pluripremiati

architetti di "diverserigestudio", che completerà l'**Opificio Golinelli**: 14.000 metri quadrati dedicati alla conoscenza. Alcuni spazi saranno affidati al Consorzio pubblico-privato Big Data Innovation & Research Excellence di **Industria 4.0** www.fondazionegolinelli.it

Il colloquio

I settori dello spreco, trend percettivo

In quali dei seguenti ambiti lei ritiene di sprecare di più:



Le abitudini quotidiane

Dove fa/fate la spesa abitualmente/più spesso?



*gruppi di acquisto solidale

L'attenzione per ridurre lo spreco alimentare

Quali comportamenti attuare:



Fonte: Waste Watchers - Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane, 2019 (percentuali su risposte multiple)

Contiene della Sera

«Spreco zero? Ora tocca a te»

Oggi la Giornata nazionale. Andrea Segré, precursore degli studi e delle campagne di responsabilità nel piatto:

«Il dato positivo è che oggi il principio dell'economia circolare sta entrando nella mentalità delle aziende,

Ma ogni famiglia, pur dichiarando di buttare sei etti di cibo a settimana, ne getta per 11,8 miliardi di euro all'anno»

di MARCELLO PARILLI

Il dato è inequivocabile: mentre in vaste aree del pianeta la fame minaccia presente e futuro di milioni di persone, nel mondo industrializzato lo spreco di cibo è all'ordine del giorno. Come dire che le risorse ci sarebbero per tutti, ma vengono usate male. A ricordarcelo oggi, come ogni 6 febbraio, arriva la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare con i dati del Diari di famiglia del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente, Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e annunciati dalla campagna Spreco Zero. Vero e proprio paladino di questa battaglia è Andrea Segré, professore dell'ateneo bolognese (dove insegna Politica agraria), inventore di Spreco Zero ma soprattutto fondatore di

rondosi dichiaratamente all'attività di suor Matilde Lego delle Suore Missionarie del Lavoro, che dal 1981 opera al mercato ortofruttilo di Bologna dove ogni giorno, con pochi religiosi e volontari, raccoglie la merce invenduta dai grossisti e la ridistribuisce a oltre 60 istituti e comunità di bisognosi. «Come ci ha insegnato suor Matilde - racconta Segré - recuperiamo le eccedenze (ma anche il cibo non utilizzato a MasterChef, ndr) che poi vengono distribuite e consumate in un raggio molto ristretto, in modo che i tragitti siano brevi e il magazzino venga eliminato, con riduzione dei costi economici e ambientali. Di fatto, rispetto ad analoghe iniziative estere, al fattore solidale che genera una forte relazione tra chi dona e chi riceve abbiamo aggiunto quello della sostenibilità, con un modello che riduce rifiuti e inquinamento e che poi, partendo da frutta e verdura, abbiamo esteso

agli altri alimenti in alcune catene distributive, perfezionando la parte igienico-sanitaria e logistica». Il recupero delle eccedenze però non risolve il problema degli scarti: con la Direttiva per la Gestione dei Rifiuti (2008) l'Europa ha infatti puntato valorizzare la prevenzione, obbligando i Paesi membri ad adoperarsi per minimizzare la quantità prodotta e massimizzare il recupero di materiali ed energie per ottenere il miglior risultato ambientale complessivo, ricorrendo il meno possibile alla discarica. «Anni fa in qualche modo abbiamo anticipato l'economia circolare passando dal recupero alla prevenzione, cioè coniugando solidarietà e sostenibilità, perché se "il miglior rifiuto è quello che non produce" allora "il minor spreco è quello che non fa". Ma lo spreco maggiore - spiega Segré - non avviene nella grande distribuzione, dove il cibo è facilmente recuperabile, bensì proprio



Andrea Segré Triestino, classe 1961, dal 2000 è professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e dal 2015 insegna Economia circolare all'Università di Trento. Ideatore di Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna e della campagna Spreco Zero, attualmente è presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN), della Fondazione FilCO e del Centro Agrolimentare di Bologna. Ha scritto e scrive per riviste internazionali e nazionali. L'ultimo saggio (Il gusto per le cose giuste. Lettere alla generazione Z) è uscito per Mondadori nel 2017.

nelle nostre case, dove diventa immediatamente rifiuto. E che senso ha produrre cibo usando acqua, energia, terra, lavoro e poi distruggerlo? Bisogna allora lavorare molto sull'educazione, perché la mentalità contemporanea tende a giustificare lo spreco, dicendo "consumiamo pure senza freni, tanto poi recuperiamo".

Una logica infinita

Invece dobbiamo sforzarci di uscire dallo schema del produrre, acquistare, consumare, della rottamazione, dell'uso e getta. «È una logica infinita che punta solo a sostituire un prodotto per farne comprare un altro. E questo non ce lo possiamo più permettere, perché la Terra ha risorse limitate, l'inquinamento aumenta e la crisi è sempre in agguato. L'unica strada è la crescita sostenibile, dove usi le risorse disponibili in modo responsabile e non le consumi prima che si rinnovino. È una società a spreco zero, anche se sembra un'utopia».

I nuovi dati sull'Italia appena pubblicati da Waste Watcher parlano di 600 grammi settimanali di cibo sprecato a famiglia, ovvero 7 euro alla settimana, 8 miliardi all'anno nel Paese. Questo il percepito: anche se il dato reale parla di 11,8 miliardi di euro in pattumiera. «Ormai un italiano su due - conclude Segré - dichiara di buttar via meno cibo di una volta, anche se ancora troppo. E poi scopriamo che ormai gli italiani fanno la spesa quasi solo nei supermercati. Per mercati e negozietti di quartiere c'è sempre meno spazio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'unica strada è la crescita sostenibile, dove le risorse disponibili si usano in modo responsabile senza consumarle prima che si siano rinnovate

Last Minute Market, un progetto nato giusto vent'anni fa in ambito universitario per il recupero a fini solidali di beni invenduti in primis dalla grande distribuzione.

«In vent'anni le cose sono cambiate tantissimo. Da una parte - dice - la povertà si è allungata a nuove categorie sociali e la richiesta di cibo è aumentata. Dall'altra il cibo recuperabile, sprecato o invenduto, è diminuito sia per colpa della crisi, sia perché sono aumentate le campagne di sensibilizzazione. Quindi le cose sono peggiorate». Segré è arrivato al modello logistico di Last Minute Market in due passaggi. Prima osservando il percorso di un vasetto di yogurt in scadenza in un supermercato; poi ispirato

I consigli pratici alla portata di tutti

Arriva il «Quintalogo» salva-cibo

Lo spreco maggiore di cibo avviene in casa, ma seguendo poche regole sarà possibile ridurre sensibilmente. Ecco quindi il «Quintalogo» del professor Segré, che verrà approfondito ed esteso in *Il risveglio della scorta*, manuale di economia domestica in uscita a maggio: **1) Check In**: prima di andare a far la spesa prepara una lista realistica che tenga effettivamente conto di quanto si ha in frigo, in dispensa e in cantina (con relativa scadenza dei prodotti) e del numero dei commensali. **2) Check Out**: non cedere a gas, megaofferte e promozioni varie, riempiendosi la casa

di prodotti che non si consumeranno mai. **3) Weight & Waste Watchers**: non cucinare mai quantità eccessive di cibo, o che comunque i nostri commensali non siano in grado di consumare. **4) Day after Sharing**: non gettare mai via gli avanzi, ma cucinare un super-platto del giorno dopo, invitando parenti, amici o vicini, oppure ricorrendo al freezer. **5) Zerowaste & sprecozero**. Per non trascurare l'ambiente, differenziare negli appositi contenitori tutti i rifiuti organici (trasformabili in composti di qualità) e i relativi imballaggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La rete
Il sito che segue le numerose attività di Andrea Segré è www.andresegre.it. Quello di Last Minute Market è invece www.lastminutemarket.it

Il Messaggero

Economia

Fax: 06 4720597
e-mail: economia@ilmessaggero.it



Martedì 5 Febbraio 2019
www.ilmessaggero.it

Spreco alimentare: dal pane alle verdure nella spazzatura 15 miliardi di euro all'anno

IL REPORT

ROMA Ogni anno in Italia finiscono nella spazzatura 15 miliardi di euro di cibo, quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. Esattamente lo 0,88% del Pil. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili

ogni mese a famiglia. È la fotografia emersa dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last Minute Market, presentato ieri alla Fao con il vice direttore, Daniel Gustafson, per la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna Spreco Zero. Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco avvenga soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%). «La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta

culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè. La situazione sta comunque migliorando grazie alla sensibilizzazione anti-spreco: negli ultimi quattro anni si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento.

AVANZA IL RICICLO

Oggi, secondo la ricerca, il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quantità prima di cucin-

arlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità prima di risolverlo a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio. Avanza anche la cultura del riciclo, con il 48% che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto, ma solo il 34% richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Isè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani. I consumatori, fa notare Filiera Italia, sono ancora l'anello debole della catena, e quindi una collaborazione virtuosa tra industria e agricoltu-



Verdure, frutta e legumi tra i beni che pesano nello spreco alimentare

ra potrebbe fare molto per migliorare la situazione. Una sfida che, secondo Federalimentare, si può vincere solo insieme. E gli esempi virtuosi non mancano. Ogni anno viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio Qualità & Sicurezza rilasciato dal Sistema camerale, a Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. A livello locale poi sono quasi 1.100 le tonnellate di ortofrutta recuperate dal Centro Agroalimentare di Roma e poi ridistribuite alle Onlus della Capitale e del Lazio. Il tutto per un valore di mercato di 2 miliardi.

Valeria Arnaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**È LO 0,88% DEL PIL
L'80% DEL CIBO
SI BUTTA ALL'INTERNO
DELLE ABITAZIONI, MA
IL 20% DEGLI ITALIANI
SI AUTOASSOLVE**

Il Sole

24 ORE

Il Sole 24 Ore Martedì 5 Febbraio 2019

Economia & Imprese

PANORAMA

IN ITALIA

Lo spreco alimentare supera i 15 miliardi

Lo spreco alimentare in Italia supera i 15 miliardi all'anno, pari allo 0,88% del Pil. . Oggi si celebra la sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. L'appuntamento annuale ideato dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna di sensibilizzazione Spreco Zero e con il Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna.

Secondo il Rapporto Waste Watcher 2019 della FaO, l'80% dello spreco avviene dentro le mura domestiche, mentre nelle fasi di produzione e distribuzione si spreca cibo per poco più di 3 miliardi. Oggi, inoltre, appena l'1% dichiara di gettare cibo ogni giorno, mentre nelle rilevazioni del 2014 lo dichiarava un italiano su due.

Lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 36 chilogrammi all'anno procapite e colloca il nostro Paese molto in basso (23esimo su 29) nella classifica dei più virtuosi nell'Unione europea e 58esimo su 67esimo nel mondo. In media, riguarda il 45% della frutta e della verdura, il 35% dei pesci e dei prodotti ittici, il 30% dei cereali, il 20% dei latticini e della carne e dei legumi.



Lo spreco. Nelle case degli italiani si buttano via 36 chili di cibo all'anno

FOCUS

I dati diffusi alla Fao in occasione della sesta Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Le cause principali? Distrazione domestica e poca programmazione al momento degli acquisti

Italiani sciuponi, in pattumiera cibo per 15 miliardi ogni anno

IN 5 PUNTI

Denis Artioli

Bevande analcoliche, frutta fresca, legumi e pasta buttati nella pattumiera senza nemmeno essere stati consumati: a riempire il cestino dell'immondizia sono soprattutto questi prodotti, anche se pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso gettati. Se ognuno si soffermasse a guardare cosa butta via ogni giorno, troverebbe sicuramente qualcuno di questi alimenti nel proprio sacchetto della spazzatura. I dati diffusi ieri alla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare, dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market spiegano che supera i 15 miliardi l'anno lo spreco alimentare in Italia. Significa che si raggiunge lo 0,88% del Pil, e la maggior parte del cibo (quasi l'80%) viene buttato tra le mura di casa.

Le ragioni dello sperpero
Ma perché gli italiani sprecano così tanto cibo, chesarebbe invece il benvenuto nelle varie mense dei poveri di ogni città o in molti Paesi del mondo? I motivi principali indicati nello studio presentato dalla Fao sono: distrazione casalinga, poca programmazione negli acquisti e scarsa cultura alimentare. Secondo gli esperti, questa miscela porta gli italiani a buttare via, in ca-



Ogni anno si spreca in Italia alimenti per un valore complessivo di circa 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Prodotto Interno lordo

sa, 12 miliardi di euro di cibo, 2,4 chili ogni mese a famiglia.

2 Gli spreconi si assolvono
Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco sia soprattutto da attribuire a un comportamento di altri. Di chi è la colpa? Gli italiani intervistati ritengono che il grosso degli alimenti venga buttato via soprattutto nel settore del commercio (47%), e negli enti pubblici (scuole, ospedali, uffici e case) il (27%).

3 Serve una svolta
«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo cui la prevenzione deve partire dal quotidiano. Per gli esperti, però, qualche segno di miglioramento spunta all'orizzonte, grazie alle campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. I dati sottolineano, infatti, che negli ultimi quattro anni «si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento».

E, sempre per la ricerca, il 65% degli intervistati provvede «a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quan-

tità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità (la commestibilità, ndr) prima di risolverlo a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

4 La cultura del riciclo
In aumento anche la sensibilità verso il riciclo: il 48% degli intervistati dice che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto quotidiano, ma solo il 34%, quando va al ristorante, richiede una borsa per portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ixè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani.

5 La sfida
I consumatori, dice Filiera Italia, sono l'anello debole della catena. Che cosa potrebbe imprimere una svolta? Una collaborazione tra industria e agricoltura «potrebbe fare molto per migliorare la situazione». Per Federalimentare è una sfida che si può vincere insieme. Ogni anno, ad esempio, viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio «Qualità & Sicurezza» rilasciato dal Sistema camerale, in città come Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. —

© FOTOGRAFIA/STUDIO FERRARI

FOCUS

I dati diffusi alla Fao in occasione della sesta Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Le cause principali? Distrazione domestica e poca programmazione al momento degli acquisti

Italiani sciuponi, in pattumiera cibo per 15 miliardi ogni anno

IN 5 PUNTI

Denis Artioli

Bevande analcoliche, frutta fresca, legumi e pasta buttati nella pattumiera senza nemmeno essere stati consumati: a riempire il cestino dell'immondizia sono soprattutto questi prodotti, anche se pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso gettati. Se ognuno si soffermasse a guardare cosa butta via ogni giorno, troverebbe sicuramente qualcuno di questi alimenti nel proprio sacchetto della spazzatura. I dati diffusi ieri alla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare, dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market spiegano che supera i 15 miliardi l'anno lo spreco alimentare in Italia. Significa che si raggiunge lo 0,88% del Pil, e la maggior parte del cibo (quasi l'80%) viene buttato tra le mura di casa.

1 Le regioni dello sperpero

Ma perché gli italiani sprecano così tanto cibo, che sarebbe invece il benvenuto nelle varie mense dei poveri di ogni città o in molti Paesi del mondo? I motivi principali indicati nello studio presentato dalla Fao sono: distrazione casalinga, poca programmazione negli acquisti e scarsa cultura alimentare. Secondo gli esperti, questa miscela porta gli italiani a buttare via, in ca-



Ogni anno si sprecono in Italia alimenti per un valore complessivo di circa 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Prodotto interno lordo

sa, 12 miliardi di euro di cibo, 2,4 chili ogni mese a famiglia.

2 Gli spreconi si assolvono

Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco sia soprattutto da attribuire a un comportamento di altri. Di chi è la colpa? Gli italiani intervistati ritengono che il grosso degli alimenti venga buttato via soprattutto nel settore del commercio (47%), e negli enti pubblici (scuole, ospedali, uffici e caserme) il (27%).

3 Serve una svolta

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo cui la prevenzione deve partire dal quotidiano. Per gli esperti, però, qualche segno di miglioramento spunta all'orizzonte, grazie alle campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. I dati sottolineano, infatti, che negli ultimi quattro anni «si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento».

E, sempre per la ricerca, il 65% degli intervistati provvede «a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quan-

tità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità (la commestibilità, ndr) prima di rischiarsi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

4 La cultura del riciclo

In aumento anche la sensibilità verso il riciclo: il 48% degli intervistati dice che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto quotidiano, ma solo il 34%, quando va al ristorante, richiede una borsa per portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Fse, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani.

5 La sfida

I consumatori, dice Fibera Italia, sono l'anello debole della catena. Che cosa potrebbe imprimere una svolta? Una collaborazione tra industria e agricoltura «potrebbe fare molto per migliorare la situazione». Per Federalimentare è una sfida che si può vincere insieme. Ogni anno, ad esempio, viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio «Qualità & Sicurezza» rilasciato dal Sistema camerale, in città come Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce.

© G. GAZZANON/AGF/REUTERS

Lilli Goriup

TRIESTE Se lo spreco alimentare è un problema globale, le soluzioni sono alla portata di ciascuno, nel proprio piccolo. A partire dalla lista della spesa e dall'educazione alimentare, il cui inserimento nei programmi didattici è sempre più urgente. Lo sostiene Andrea Segrè, ideatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: in occasione dell'apertura dei lavori per la sua sesta edizione, ieri è intervenuto alla Fao di Roma. Segrè, nato a Trieste, è fondatore del movimento e della campagna Spreco Zero nonché presidente di Last Minute Market. Dal 2016 presiede inoltre la Fondazione Fico per l'educazione alimentare e alla sostenibilità.

Professo Segrè, il dato della ricerca che colpisce di più è che, contrariamente a quanto si ritiene, la maggior parte degli sprechi non avviene a livello di filiera bensì domestica.

Già. Si tratta in un certo senso di una costante: è da un po' di tempo che lo rileviamo e abbiamo avviato la campagna di prevenzione proprio per questa ragione. Lo spreco domestico non è infatti recuperabile: tutto finisce semplicemente nella spazzatura. Ci sono però anche delle buone notizie. Se da una parte il dato assoluto è ancora molto alto, dall'altra le risposte sono incoraggianti: due persone su tre, ormai, si rendono conto che lo spreco c'è. Significa che la campagna sta funzionando.

Cosa si può fare per prevenire lo spreco alimentare? L'osservatorio presentato oggi (ieri, ndr) alla Fao parla proprio di questo. Alla domanda

L'INTERVISTA



Lo spreco alimentare sempre più un problema globale



Andrea Segrè, presidente della fondazione Fico

Andrea Segrè: «Gettiamo nei rifiuti un punto di Pil Fate la lista della spesa»

L'economista e presidente di Last Minute Market spiega che un comportamento virtuoso parte da una seria educazione alimentare nelle scuole

«Che cosa fareste, se dovessi dare indicazioni per ridurre lo spreco?» il 65% degli italiani risponde che bisogna fare la lista della spesa. E ha ragione. Sembra una banalità eppure sono ancora pochissimi coloro

che mettono in pratica questo comportamento. Alla domanda «Quale intervento mettereste in atto, a livello nazionale?», inoltre, molti connazionali rispondono che sarebbe importante introdurre l'educazione alimentare nelle scuole. Anche questo è vero. La consapevolezza dunque c'è, da parte degli italiani: ora si tratta di tradurla in fatti concreti.

Ha riscontrato un atteggiamento di disponibilità, per

quanto riguarda l'idea di portare l'educazione alimentare in classe?

La disponibilità è grande, innanzitutto da parte delle scuole. Sono sempre più diffuse le iniziative sul tema. Si tratta tuttavia di progetti su base volontaria. Ora è necessario rendere simili esperienze strutturali. Di recente c'è stata una raccolta firme, su iniziativa popolare, per introdurre a scuola l'educazione alla cittadinanza;

vorremmo che al suo interno vi fossero percorsi dei paragrafi, dedicati a quella alimentare. I ragazzi non solo sono il futuro ma anche il presente: tornano a casa e raccontano ai genitori quanto hanno appreso.

A tale proposito, l'entità del fenomeno è impressionante se solo si pensa a come vivevano i nostri nonni: molti di loro hanno sofferto la fame, di certo non spreca-

no. E lo è ancor di più se si pensa che ciò accade proprio (ma non solo) in Italia: il Belgio, quello del buon cibo. Evidente che negli ultimi cinquant'anni qualcosa è cambiato, se oggi di fatto gettiamo letteralmente nell'immondizia quasi un punto percentuale di Pil. Insisto: quella che una volta si chiamava economia domestica,

adesso dev'essere sostituita dall'educazione alimentare. Occorre imparare a fare la lista della spesa, a ottimizzare l'uso del freezer, del frigorifero, della cucina e così via.

Comesi pone l'Italia rispetto ad altri Paesi?

Siamo né più né meno spreconi degli altri: nella media europea. È positivo che l'Italia, per prima, si sia posta il problema: nel 2010 abbiamo sollevato il tema al Parlamento europeo. Si è trattato del primo documento internazionale sull'argomento: di lì la Fao e l'Onu hanno poi messo la lotta allo spreco alimentare tra gli obiettivi del millennio. Chiediamo inoltre che sia istituito un anno europeo sullo stesso tema. Presentare la Giornata italiana della Fao è stata una grande opportunità. —

© G. GAZZANON/AGF/REUTERS

Economia

La fotografia dell'Italia

Sprechi di alimenti per 15 miliardi l'anno

I dati del rapporto Waste Watcher 2019: l'80% viene cestinato in casa

Sabina Licci

ROMA

Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 2019 Waste Watcher e Last Minute Market, presentato oggi alla FaO con il vicedirettore, Daniel Gustafson. L'occasione è la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna Spreco Zero. Italiani spreconi, ma a loro insaputa. Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco avvenga soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%).

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo il quale la prevenzione deve partire dal quotidiano.

Ma la situazione sta migliorando grazie agli effetti della sensibilizzazione anti-spreco: negli ultimi quattro anni si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura

una volta al giorno, a uno su cento. Oggi, secondo la ricerca, il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quantità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità prima di risolverlo a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

Avanza anche la cultura del riciclo, con 48% che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto, ma solo il 34% richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare.

Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Isè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani. I consumatori, fa notare Filiera Italia, sono ancora l'anello debole della catena, e quindi una collaborazione virtuosa tra industria e agricoltura potrebbe fare molto per migliorare la situazione. Una sfida che, secondo Federimentare, si può vincere solo insieme.

E gli esempi virtuosi lungo la filiera non mancano. Ogni anno viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio Qualità &.



Sprechi Ogni anno recuperato oltre l'80% di frutta e verdura invendute.

ECONOMIA & FINANZA

RAPPORTO WASTE WATCHER QUASI L'80% FRA LE MURA DOMESTICHE. IN TERMINI DI PIL IL CIBO NON CONSUMATO EQUIVALE ALLO 0,88%

In Italia si sprecono alimenti per 15 miliardi l'anno

Lecce fra le città virtuose: ogni anno recupera oltre l'80% di frutta e verdura invendute

● **ROMA.** Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia.

E' la fotografia che emerge dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last minute Market, presentato alla Fao con

il vice direttore, Daniel Gustafson. L'occasione è la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna SprecoZero. Ma la situazione sta migliorando grazie agli effetti della sensibilizzazione anti-spreco: negli ultimi quattro anni si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento. Oggi, secondo la ricerca, il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quantità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità prima di risolversi a buttarlo,

con il 44% che affronta il test dell'assaggio. Avanza anche la cultura del riciclo, con 48% che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto, ma solo il 34% richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare.

E gli esempi virtuosi lungo la filiera non mancano. Ogni anno viene recuperato oltre l'80% delle 9mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio Qualità & Sicurezza rilasciato dal Sistema camerale, a Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce.

LA SICILIA

MARTEDÌ 5 FEBBRAIO 2019

LA SICILIA

rubriche | .41

Il Rapporto Waste Watcher 2019

IN ITALIA SI SPRECANO ALIMENTI PER 15 MILIARDI ALL'ANNO, L'80% IN CASA

Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta.

Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last Minute Market, presentato ieri alla Fao con il vice direttore, Daniel

Gustafson.

L'occasione è la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei Zero e la campagna Spreco Zero.

Italiani spreconi, ma a loro insaputa. Il 20% degli intervistati si auto-assolve, convinto che lo spreco avvenga soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%).

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè,

secondo il quale la prevenzione deve partire dal quotidiano.

Ma la situazione sta migliorando grazie agli effetti della sensibilizzazione anti-spreco: negli ultimi quattro anni si è passati da un italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento.

Oggi, secondo la ricerca, il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quantità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità prima di risolversi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

Avanza anche la cultura del riciclo, con 48% che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto, ma solo il 34% richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare.

Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ilxè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani. I consumatori, fa notare Filiera Italia, sono ancora l'anello debole della catena, e quindi una collaborazione virtuosa tra industria e agricoltura potrebbe fare molto per migliorare la situazione. Una sfida che, secondo Federalimentare, si può vincere solo insieme.

E gli esempi virtuosi lungo la filiera non mancano. Ogni anno viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutti all'ingrosso aderenti al marchio Qualità & Sicurezza rilasciato dal Sistema camerale, a Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce.

A livello locale poi sono quasi 1.100 le tonnellate di ortofrutta recuperate dal Centro Agroalimentare di Roma (Car) e poi ridistribuite alle Onlus della Capitale e della Regione Lazio. Il tutto per un valore di mercato e di potenziale risparmio di oltre 2 miliardi di euro.

SABINA LICCI

ALIMENTARI. Secondo l'ultimo rapporto Waste Watcher, l'80% dello spreco avviene in casa

Sprechiamo cibo per 15 miliardi Pane e verdura guidano la classifica

ROMA

Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa

cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia. È la fotografia che emerge dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last minute Market, presentato alla Fao con il vice direttore, Daniel Gustafson. L'occasione è stata la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna Spreco Zero. •



Un bancone alimentare ANSA



Dalla doggy bag alla spesa a chilometri zero

Svolta a tavola con oltre sette italiani su dieci (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la richiesta della doggy bag al ristorante e la spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. E' quanto emerge da un'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio. Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che - denuncia Coldiretti - rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno. Lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa 36 kg all'anno procapite secondo Waste Watcher. Tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Non si tratta quindi solo di un problema etico ma che determina anche -

precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Anche per questo sulle tavole degli italiani - continua la Coldiretti - sono tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come - rileva la Coldiretti - la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. E maggiore attenzione - sostiene la Coldiretti - viene rivolta alle informazioni fornite in etichetta con riguardo alla scadenza dei prodotti ed in particolare in merito al diverso significato tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro il...". Il cambiamento si vede infine anche dal fatto che un italiano su tre (33%) quando esce dal ristorante si porta talvolta a casa gli avanzi con la cosiddetta "doggy bag" mentre una percentuale del 18% lo fa solo raramente secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'.

ECONOMIA & FINANZA

Telefono 045.9600.111 Fax 045.9600.837 | E-mail: economia@arena.it

ALIMENTARI. Secondo l'ultimo rapporto Waste Watcher, l'80% dello spreco avviene in casa

Sprechiamo cibo per 15 miliardi Pane e verdura guidano la classifica

ROMA

Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa

cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia. È la fotografia che emerge dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last minute Market, presentato alla Fao con il vice direttore, Daniel Gustafson. L'occasione è stata la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna Spreco Zero. •



Un bancone alimentare ANSA

LA NUOVA

Nuova Sardegna

In Italia si spreca cibo per 15 miliardi ogni l'anno

Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia. Lo rivela il Rapporto 2019 di Waste Watcher.

FOCUS

I dati diffusi alla Fao in occasione della sesta Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Le cause principali? Distrazione domestica e poca programmazione al momento degli acquisti

Italiani sciuponi, in pattumiera cibo per 15 miliardi ogni anno

IN 5 PUNTI

Denis Artioli

Bevande analcoliche, frutta fresca, legumi e pasta buttati nella pattumiera senza nemmeno essere stati consumati: a riempire il cestino dell'immondizia sono soprattutto questi prodotti, anche se pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso gettati. Se ognuno si soffermasse a guardare cosa butta via ogni giorno, troverebbe sicuramente qualcuno di questi alimenti nel proprio sacchetto della spazzatura. I dati diffusi ieri alla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare, dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market spiegano che supera i 15 miliardi l'anno lo spreco alimentare in Italia. Significa che si raggiunge lo 0,88% del Pil, e la maggior parte del cibo (quasi l'80%) viene buttato tra le mura di casa.

1 Le ragioni dello sperpero

Ma perché gli italiani sprecano così tanto cibo, che sarebbe invece il benvenuto nelle varie mense dei poveri di ogni città o in molti Paesi del mondo? I motivi principali indicati nello studio presentato dalla Fao sono: distrazione casalinga, poca programmazione negli acquisti e scarsa cultura alimentare. Secondo gli esperti, questa miscela porta gli italiani a buttare via, in ca-



Ogni anno si sprecano in Italia alimenti per un valore complessivo di circa 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Prodotto interno lordo

sa, 12 miliardi di euro di cibo, 2,4 chili ogni mese a famiglia.

2 Gli spreconi si assolgono

Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco sia soprattutto da attribuire a un comportamento di altri. Di chi è la colpa? Gli italiani intervistati ritengono che il grosso degli alimenti venga buttato via soprattutto nel settore del commercio (47%), e negli enti pubblici (scuole, ospedali, uffici e caserme) il (27%).

3 Serve una svolta

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo cui la prevenzione deve partire dal quotidiano. Per gli esperti, però, qualche segno di miglioramento spunta all'orizzonte, grazie alle campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. I dati sottolineano, infatti, che negli ultimi quattro anni «si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento».

E, sempre per la ricerca, il 65% degli intervistati provvede «a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quan-

tità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità (la commestibilità, ndr) prima di risolverlo a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

4 La cultura del riciclo

In aumento anche la sensibilità verso il riciclo: il 48% degli intervistati dice che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto quotidiano, ma solo il 34%, quando va al ristorante, richiede una borsa per portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Txè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani.

5 La sfida

I consumatori, dice Filiera Italia, sono l'anello debole della catena. Che cosa potrebbe imprimere una svolta? Una collaborazione tra industria e agricoltura «potrebbe fare molto per migliorare la situazione». Per Federalimentare è una sfida che si può vincere insieme. Ogni anno, ad esempio, viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio «Qualità & Sicurezza» rilasciato dal Sistema camerale, in città come Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. —

FOCUS

I dati diffusi alla Fao in occasione della sesta Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Le cause principali? Distrazione domestica e poca programmazione al momento degli acquisti

Italiani sciuponi, in pattumiera cibo per 15 miliardi ogni anno

IN 5 PUNTI

Denis Artioli

Bevande analcoliche, frutta fresca, legumi e pasta buttati nella pattumiera senza nemmeno essere stati consumati: a riempire il cestino dell'immondizia sono soprattutto questi prodotti, anche se pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso gettati. Se ognuno si soffermasse a guardare cosa butta via ogni giorno, troverebbe sicuramente qualcuno di questi alimenti nel proprio sacchetto della spazzatura. I dati diffusi ieri alla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare, dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market spiegano che supera i 15 miliardi l'anno lo spreco alimentare in Italia. Significa che si raggiunge lo 0,88% del Pil, e la maggior parte del cibo (quasi l'80%) viene buttato tra le mura di casa.

Le ragioni dello sperpero
Ma perché gli italiani sprecano così tanto cibo, che sarebbe invece il benvenuto nelle varie mense dei poveri di ogni città o in molti Paesi del mondo? I motivi principali indicati nello studio presentato dalla Fao sono: distrazione casalinga, poca programmazione negli acquisti e scarsa cultura alimentare. Secondo gli esperti, questa miscela porta gli italiani a buttare via, in ca-



Ogni anno si sprecono in Italia alimenti per un valore complessivo di circa 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Prodotto interno lordo

sa, 12 miliardi di euro di cibo, 2,4 chili ogni mese a famiglia.

2 Gli spreconi si assolvono

Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco sia soprattutto da attribuire a un comportamento di altri. Di chi è la colpa? Gli italiani intervistati ritengono che il grosso degli alimenti venga buttato via soprattutto nel settore del commercio (47%), e negli enti pubblici (scuole, ospedali, uffici e caserme) il (27%).

3 Serve una svolta

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo cui la prevenzione deve partire dal quotidiano. Per gli esperti, però, qualche segno di miglioramento spunta all'orizzonte, grazie alle campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. I dati sottolineano, infatti, che negli ultimi quattro anni «si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento».

E, sempre per la ricerca, il 65% degli intervistati provvede «a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quan-

tità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità (la commestibilità, ndr) prima di risolversi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

4 La cultura del riciclo

In aumento anche la sensibilità verso il riciclo: il 48% degli intervistati dice che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto quotidiano, ma solo il 34%, quando va al ristorante, richiede una borsa per portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ixè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani.

5 La sfida

I consumatori, dice Filiera Italia, sono l'anello debole della catena. Che cosa potrebbe imprimere una svolta? Una collaborazione tra industria e agricoltura «potrebbe fare molto per migliorare la situazione». Per Federalimentare è una sfida che si può vincere insieme. Ogni anno, ad esempio, viene recuperato oltre l'80% delle 9mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio «Qualità & Sicurezza» rilasciato dal Sistema camerale, in città come Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. —

© FICCOLA/CONSUMERS/REUTERS

FOCUS

I dati diffusi alla FaO in occasione della sesta Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Le cause principali? Distrazione domestica e poca programmazione al momento degli acquisti

Italiani sciuponi, in pattumiera cibo per 15 miliardi ogni anno

IN 5 PUNTI

Denis Artioli

Bevande analcoliche, frutta fresca, legumi e pasta buttati nella pattumiera senza nemmeno essere stati consumati: a riempire il cestino dell'immondizia sono soprattutto questi prodotti, anche se pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso gettati. Se ognuno si soffermasse a guardare cosa butta via ogni giorno, troverebbe sicuramente qualcuno di questi alimenti nel proprio sacchetto della spazzatura. I dati diffusi ieri alla FaO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare, dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market spiegano che supera i 15 miliardi l'anno lo spreco alimentare in Italia. Significa che si raggiunge lo 0,88% del Pil, e la maggior parte del cibo (quasi l'80%) viene buttato tra le mura di casa.

1 Le ragioni dello sperpero

Ma perché gli italiani sprecano così tanto cibo, che sarebbe invece il benvenuto nelle varie mense dei poveri di ogni città o in molti Paesi del mondo? I motivi principali indicati nello studio presentato dalla FaO sono: distrazione casalinga, poca programmazione negli acquisti e scarsa cultura alimentare. Secondo gli esperti, questa miscela porta gli italiani a buttare via, in ca-



Ogni anno si spreca in Italia alimenti per un valore complessivo di circa 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Prodotto interno lordo

sa, 12 miliardi di euro di cibo, 2,4 chili ogni mese a famiglia.

2 Gli spreconi si assolvono

Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco sia soprattutto da attribuire a un comportamento di altri. Di chi è la colpa? Gli italiani intervistati ritengono che il grosso degli alimenti venga buttato via soprattutto nel settore del commercio (47%), e negli enti pubblici (scuole, ospedali, uffici e caserme) il (27%).

3 Serve una svolta

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo cui la prevenzione deve partire dal quotidiano. Per gli esperti, però, qualche segno di miglioramento spunta all'orizzonte, grazie alle campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. I dati sottolineano, infatti, che negli ultimi quattro anni «si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento».

E, sempre per la ricerca, il 65% degli intervistati provvede «a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quan-

tità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità (la commestibilità, ndr) prima di risolversi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

4 La cultura del riciclo

In aumento anche la sensibilità verso il riciclo: il 48% degli intervistati dice che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto quotidiano, ma solo il 34%, quando va al ristorante, richiede una borsa per portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ixè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani.

5 La sfida

I consumatori, dice Filiera Italia, sono l'anello debole della catena. Che cosa potrebbe imprimere una svolta? Una collaborazione tra industria e agricoltura «potrebbe fare molto per migliorare la situazione». Per Federalimentare è una sfida che si può vincere insieme. Ogni anno, ad esempio, viene recuperato oltre l'80% delle 9mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio «Qualità & Sicurezza» rilasciato dal Sistema camerale, in città come Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. —

EUROSCAL/CONTRASTO

FOCUS

I dati diffusi alla Fao in occasione della sesta Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. Le cause principali? Distrazione domestica e poca programmazione al momento degli acquisti

Italiani sciuponi, in pattumiera cibo per 15 miliardi ogni anno

IN 5 PUNTI

Denis Artioli

Bevande analcoliche, frutta fresca, legumi e pasta buttati nella pattumiera senza nemmeno essere stati consumati: a riempire il cestino dell'immondizia sono soprattutto questi prodotti, anche se pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso gettati. Se ognuno si soffermasse a guardare cosa butta via ogni giorno, troverebbe sicuramente qualcuno di questi alimenti nel proprio sacchetto della spazzatura. I dati diffusi ieri alla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare, dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market spiegano che supera i 15 miliardi l'anno lo spreco alimentare in Italia. Significa che si raggiunge lo 0,88% del Pil, e la maggior parte del cibo (quasi l'80%) viene buttato tra le mura di casa.

Le ragioni dello sperpero

I Ma perché gli italiani sprecano così tanto cibo, che sarebbe invece il benvenuto nelle varie mense dei poveri di ogni città o in molti Paesi del mondo? I motivi principali indicati nello studio presentato dalla Fao sono: distrazione casalinga, poca programmazione negli acquisti e scarsa cultura alimentare. Secondo gli esperti, questa miscela porta gli italiani a buttare via, in ca-



Ogni anno si spreca in Italia alimenti per un valore complessivo di circa 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Prodotto Interno lordo

sa, 12 miliardi di euro di cibo, 2,4 chili ogni mese a famiglia.

2 Gli spreconi si assolvono

Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco sia soprattutto da attribuire a un comportamento di altri. Di chi è la colpa? Gli italiani intervistati ritengono che il grosso degli alimenti venga buttato via soprattutto nel settore del commercio (47%), e negli enti pubblici (scuole, ospedali, uffici e caserme) il (27%).

3 Serve una svolta

«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, secondo cui la prevenzione deve partire dal quotidiano. Per gli esperti, però, qualche segno di miglioramento spunta all'orizzonte, grazie alle campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. I dati sottolineano, infatti, che negli ultimi quattro anni «si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento».

E, sempre per la ricerca, il 65% degli intervistati provvede «a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quan-

tità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità (la commestibilità, ndr) prima di risolversi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio.

4 La cultura del riciclo

In aumento anche la sensibilità verso il riciclo: il 48% degli intervistati dice che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto quotidiano, ma solo il 34%, quando va al ristorante, richiede una borsa per portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ixè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani.

5 La sfida

I consumatori, dice Filiera Italia, sono l'anello debole della catena. Che cosa potrebbe imprimere una svolta? Una collaborazione tra industria e agricoltura «potrebbe fare molto per migliorare la situazione». Per Federalimentare è una sfida che si può vincere insieme. Ogni anno, ad esempio, viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio «Qualità & Sicurezza» rilasciato dal Sistema camerale, in città come Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. —

EUROPEAN COMMISSION



Riconoscimento a Neri Marcorè

VA ALL'ATTORE Neri Marcorè il premio 'Vivere a spreco zero 2019' nella categoria testimonial: il riconoscimento, promosso da Last Minute Market, viene annunciato oggi in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, poi l'artista ritirerà concretamente il premio nella cerimonia di novembre. Neri Marcorè, da sempre in prima linea – anche in scena – per la sostenibilità, raccoglie il testimone da Giobbe Covatta.

TGR Lazio, edizione delle 19.30 di martedì 5 febbraio 2019

<https://www.rainews.it/tgr/lazio/notiziari/video/2019/02/ContentItem-b2a6afde-13f2-4bb7-b047-6e91ab363efc.html>



TGR

Edizione delle 19:30

Andato in onda il 05 febbraio 2019



Condividi



TGR

Edizione delle 19:30

Andato in onda il 05 febbraio 2019



Condividi

Riflettori

Spreco Zero premia Neri Marcorè

◆ Va all'artista Neri Marcorè il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 nella categoria testimonial: il riconoscimento, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, sarà consegnato insieme ai Premi per le migliori Buone pratiche di Enti pubblici, scuole, aziende e cittadini, nel novembre 2019. Il riconoscimento a Marcorè per "il passo sostenibile che l'uomo dovrà tenere per garantire un futuro armonioso al pianeta: valore che perfettamente si rispecchia nelle scelte artistiche e nell'impegno personale di Neri Marcorè, spesso in prima linea per sostenere la sostenibilità, sensibilizzando, anche in scena, sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano".



il manifesto

quotidiano comunista



4

l'ExtraTerrestre
7 febbraio 2019

IL FATTO DELLA SETTIMANA

15 miliardi di euro di cibo sprecato

■ Secondo il rapporto «Waste Watcher 2019», lo spreco alimentare in Italia supera i 15 miliardi di euro all'anno, lo 0,88% del Pil. Quasi l'80% di questo spreco avviene tra le mura di casa. Gli alimenti più buttati sono pane e verdure fresche, ma anche bevande analcoliche e legumi (frutta e pasta finiscono spesso nella spazzatura senza nemmeno essere consumati). Quattro italiani su cinque non se ne rendono nemmeno conto.

Polpette e doggy-bag. Nuova vita al cibo

Lotta agli sprechi Dalle vecchie ricette con gli avanzi alla spesa a km0

Giustina Ottaviani

Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore

15
Miliardi il valore in euro del cibo che finisce nel bidone ogni anno

22
Per cento Gli italiani che hanno mantenuto costanti gli sprechi

Non siate timidi
Se a cena fuori il piatto è ricco quel che resta si porta a casa

di chiedere la doggy bag al ristorante sono alcuni dei consigli elaborati dalla Coldiretti e diffusi ieri in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare.

IL CIBO NEL BIDONE

Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè quasi tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati. Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno. Eppure per evitare di buttare il cibo basterebbe seguire pochi semplici accorgimenti, come spiega il decalogo della Coldiretti predispo-

7
Per cento Gli italiani che dichiarano di aver incrementato gli sprechi

La lista della spesa
Scrivere quello che serve per evitare acquisti inutili

sto per la Giornata contro lo spreco. Importante innanzitutto è programmare la propria spesa, magari facendo la tradizionale lista, ma anche prediligendo acquisti ridotti ma più frequenti.

COSSA FARE

La classica maxispesa quindicinale o mensile negli ipermercati aumenta infatti il rischio di ritrovarsi nel frigo prodotti scaduti. Fare poi la spesa a chilometri zero in filiere corte con l'acquisto di prodotti locali taglia del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali. Lo spreco alimentare - sottolinea la Coldiretti - scende dal 40-60% per i sistemi alimentari di grande distribuzione alimentare ad appena il 15-25% per gli acquisti diretti dal produttore agricolo. Coloro che si approvvigionano esclusivamente tramite reti alimentari alternative sprecano meno perché - conclude la Coldiretti - i cibi in vendita sono più freschi e durano di più e perché non devono percorrere lunghe distanze con le emissioni in atmosfera dovute alla combustione di benzina e gasolio.

Meglio, dunque, prediligere i prodotti di stagione, scegliere la frutta e le verdure al giusto grado di maturazione e conservandole adeguate, senza tenere insieme quella che si intende consumare a breve con quella che si prevede di conservare più a lungo. E lo stesso consiglio vale anche per tutti i cibi in generale. Occorre poi controllare sempre l'etichetta - continua Coldiretti - in particolare la scadenza, distinguendo tra «da consumarsi entro» e «da consumarsi preferibilmente entro il...». Nel



Stop sprechi ieri la sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna-Distal

primo caso il prodotto va mangiato obbligatoriamente entro la data indicata, mentre il secondo riguarda il termine entro cui il prodotto mantiene le proprietà organolettiche e gustative, o nutrizionali specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

VECCHIE E NUOVE USANZE

Per evitare gli sprechi anche al ristorante non ci si deve vergognare di chiedere la doggy bag, la scatola che permette di portare a casa gli avanzi dei pasti consumati, usanza che ha conquistato un italiano su tre (33%) che lo fa spesso, mentre un altro 18% lo fa solo raramente. Sulle tavole degli italiani sono poi tornati i piatti del

giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che - spiega Coldiretti - non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura gastronomica del territorio come a ribollita toscana, i candorli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta.

I piatti antispreco sono tanti, basta solo un po' di estro e si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne macinata avanzata semplicemente aggiungendo uova, pane duro

e formaggio oppure la frittata di pasta per riutilizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avanzate avvolgendole in una croccante sfoglia. Si avanza del pane, invece, si può optare per la più classica panzanella aggiungendo semplici ingredienti, sempre presenti in ogni casa, come pomodoro o olio e sale per arrivare alla più tradizionale ribollita che utilizza cibi poveri come fagioli, cavoli, carote, zuccine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Ma anche la frutta può essere facilmente recuperata se caramellata, cotta per diventare marmellata o più semplicemente macedonia.

Comportamenti virtuosi L'impatto ambientale benefico dei prodotti recuperati equivale a 354 piscine olimpioniche di acqua risparmiata

Il Car recupera 1.090 tonnellate di frutta e verdura per i poveri

2 Milioni il valore delle derrate alimentari recuperate dal Car di Roma

Lo spreco alimentare vale 15 miliardi di euro, un punto di Pil, non possiamo permettercelo. Lo rivelano i dati diffusi, in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna - Distal, dal progetto 60 Sei Zero. «Alla politica posso dire che si può fare di più pensando a questo punto di Pil che ogni anno si getta via - dice Segré - e che tra l'altro non tiene conto dei costi dello smaltimento, dell'inquinamento del costo del capitale naturale impegnato». «Sprecare risorse ambientali, idriche ed eco-

nomiche sia nella produzione, sia nell'acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci - commenta il ministro

Un punto di Pil
Lo spreco alimentare vale più di 15 miliardi di euro

dell'Ambiente Sergio Costa -. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in pro-

getti di educazione alimentare per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini e consumatori».

Tante le iniziative benefiche. Sono oltre 1090 le tonnellate di frutta e verdura fresca recuperate dal Centro Agroalimentare di Roma (Car) e poi ridistribuite alle onlus della Capitale e della Regione Lazio accreditate al progetto il Cibo che serve ideato dalle Acli di Roma e Provincia. È di 2.180.000 di euro (ipotetico prezzo medio al dettaglio di 2 euro/Kg) la stima del valore di mercato dei prodotti recuperati

e del potenziale risparmio.

L'impatto ambientale dei prodotti recuperati dal Car fornisce una stima delle risorse naturali impiegate in fase di produzione e quindi non sprecate: 2.207 cassette di rifiuti, 354 piscine olimpioniche di acqua non sprecate (acqua per produrre i prodotti recuperati); 9.538 viaggi in auto Roma - Milano inquinaerebbero come la CO2 prodotta in fase di produzione dei prodotti recuperati; 1.036 campi da calcio equivalenti alla superficie di territorio che sarebbe necessaria per compensare gli impatti dei prodotti recuperati; 1.144.500 H2O non sprecate; 1.226.250 CO2 non sprecate.

C.U.C. Pomigliano d'Arco - Sant'Anastasia - Somma Vesuviana - Pollena Trocchia
ESITO DI GARA
La procedura aperta relativa al Servizio custodia - Servizi di pulizia - Cura del verde - Manutenzione Ordinaria - Formazione del catasto censimetrico - Servizi di Polizia Municipale illuminazione viviva perpetua ed occasionale per il Comune di Somma Vesuviana - CO 741/ES07, pubblicato su GURI n. 99 del 28/07/2018 è stata aggiudicata il 02/02/2019 all'ATI composta dalle ditte CIPRESSI S.R.L. e BERLOR S.R.L. per il prezzo di € 1.001.327,04 + IVA. Il Dirigente Coordinatore della C.U.C. Ing. Ciro Cusano

Il ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata nazionale per promuovere il consumo sostenibile a tavola

Lo spreco alimentare vale un punto di Pil

Nella spazzatura delle case degli italiani finisce ogni anno cibo per un valore di 11,8 miliardi

di **Alessandra Lemme**

ROMA

■ "La lotta allo spreco alimentare deve diventare un'occasione per proporre un modello positivo e più sostenibile, con il quale risparmieremo quasi un punto di Pil e guadagneremo in salute, per non parlare dell'ambiente". Parola di Andrea Segrè, fondatore e presidente del Last Minute Market che da 20 anni promuove in Italia politiche e abitudini contro gli sprechi alimentari e non solo. Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia per una stima di oltre 15 miliardi di euro, se si considera lo spreco di filiera (produzione - distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi di euro del totale, a fronte di quello alimentare domestico reale, misurato nelle case degli italiani sottoposti a campione, che rappresenta quindi i quattro quinti dello spreco complessivo di cibo in Italia per un valore di oltre 11,8 miliardi di euro. Lo rivelano i dati diffusi, in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita dal Ministero dell'ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna - Dista, dal progetto 60 Sei Zero. "Alla politica posso dire che si può fare di più pensando a questo punto di Pil che ogni anno si getta via - dice Segrè, intervistato da LaPresse - e che tra l'altro non tiene conto dei costi dello smaltimento, dell'inquinamento del

Tonnellate di cibo buttato
Secondo Segrè, presidente di Last Minute Market, si deve proporre un modello positivo e più sostenibile di consumo, con il quale si guadagnerebbe soprattutto in salute



costo del capitale naturale impegnato". "Sprecare risorse ambientali, idriche

Il capo del dicastero Costa
"Una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci"

ed economiche sia nella produzione, sia nell'acquisto dei beni alimentari

che poi non si riesce a consumare è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci - commenta il ministro dell'Ambiente Sergio Costa -. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in progetti di educazione alimenta-

re per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini e consumatori". Nel Rapporto Waste Watcher 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market sull'economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, che monitora la percezione dei cittadini in merito agli sprechi alimentari, si legge che 4

italiani su 5, non riescono a mettere a fuoco il tema centrale dello spreco alimentare che è quello domestico: infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). L'Osservatorio dà conto anche dei provvedi-

menti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

La cultura di dire basta agli sprechi

I volontari di Assfron hanno incontrato gli studenti per parlare di cibo buttato

► TRENTO

Un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene buttato per un valore di 2000 miliardi di euro, nella sola Italia il valore del cibo buttato ha superato nel 2018 i 15 miliardi. Per questo motivo il 5 febbraio è stato dichiarato 6 anni fa giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, una giornata indetta dal Ministero dell'Ambiente e da Università di Bologna con il progetto Reduce voluto da Waste Watcher di Last Minute market presieduto da Andrea Segrè. Negli ultimi 5 anni gli sprechi di cibo sono aumentati del 14% nonostante che la percezione dei consumatori sia diversa, e supe-

rano quelli idrici, e quelli energetici. Quali le conseguenze? gli sprechi contribuiscono alle emissioni di Co2 nell'atmosfera per il 31%. Ma non solo, hanno anche un costo per le famiglie, che secondo i diari di famiglia, che registra la spesa e gli sprechi di migliaia di famiglie, il costo annuo per famiglia nel 2018 è stato pari a 336 euro contro i 250 euro dell'anno precedente con un'incidenza sul Pil dello 0,88%.

Metà degli sprechi si verifica in famiglia e fra il 25 e il 40% nelle mense scolastiche, sono questi i dati comunicati da Andrea Segrè nella sua veste di presidente di Last Minute Market.

Per questo è strategica una vasta azione di sensibilizzazione e



Un momento dell'incontro di ieri mattina alle Sanzio

di educazione alimentare cominciando dalle scuole, ricorda Segrè, come quella che fa in Trentino l'Associazione Scuola Senza Frontiere (Assfron), sul rapporto: Cibo- salute- sprechi

alimentari impatto sull'ambiente, movimento. Questa attività ha ricordato ieri il segretario dell'associazione Carlo Bridi, è importante oltre che per gli scolari anche per genitori ed inse-

gnanti. La giornata contro lo spreco è stata celebrata ieri alle scuole primarie Sanzio di Trento dove gli esperti volontari: Bridi, i medici Dario Piccoli, Albina Andrenacci e il fisiatra Beppi Frattin si sono confrontati con 2 classi quinte evidenziando l'importanza di dire basta agli sprechi. Ad oggi, le classi incontrate dai volontari Assfron, sono un centinaio ed un'altra trentina sono già in agenda. In apertura dell'incontro, la vice dirigente Laura Corelli, ha definito molto importanti questi momenti formativi all'interno di un percorso sull'educazione alimentare per creare dei cittadini responsabili, il tema degli sprechi da una parte e della fame dall'altra deve responsabilizzare tutti noi ad ogni livello. Grande l'apprezzamento dei volontari per l'ottimo livello degli scolari, e per l'ottima formazione fatta su questi temi dell'insegnante Alessandra Cagnoli.



Lo spreco alimentare vale un punto di Pil, il ministro Costa: «Ora basta»

Last Minute Market: «Occasione per proporre un modello positivo e più sostenibile»

di ALESSANDRA LEMME

ROMA - "La lotta allo spreco alimentare deve diventare un'occasione per proporre un modello positivo e più sostenibile, con il quale risparmieremo quasi un punto di Pil e guadagneremo in salute, per non parlare dell'ambiente." Parola di Andrea Segrè, fondatore e presidente del Last Minute Market che da 20 anni promuove in Italia politiche e abitudini contro gli sprechi alimentari e non solo.

Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia per una stima di oltre 15 miliardi di euro, se si considera lo spreco di filiera (produzione - distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi di euro del totale, a fronte di quello alimentare domestico reale, misurato nelle case degli italiani sottoposti a campione, che rappresenta quindi i quattro quinti dello spreco complessivo di cibo in Italia per un



E' lotta contro lo spreco alimentare

valore di oltre 11,8 miliardi di euro.

Lo rivelano i dati diffusi, in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita dal Ministero dell'ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bolo-

gna - Distal, dal progetto 60 Sei Zero.

"Alla politica posso dire che si può fare di più pensando a questo punto di Pil che ogni anno si getta via - dice Segrè, intervistato da LaPresse - e che tra l'altro non tiene conto dei costi dello smaltimento, dell'inquinamento del costo del capitale naturale impegnato."

"Sprecare risorse ambientali, idriche ed economiche sia nella produzione, sia nell'acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci - commenta il ministro dell'Ambiente Sergio Costa -. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in progetti di educazione alimentare per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini e consumatori."

Nel Rapporto Waste Watcher 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market sull'economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, che monitora la percezione dei cittadini in merito agli sprechi alimentari, si legge che 4 italiani su 5, non riescono a mettere a fuoco il tema centrale dello spreco alimentare che è quello domestico: infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%).

L'Osservatorio dà conto anche dei provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

LA SICILIA

LA SICILIA

GIOVEDÌ 7 FEBBRAIO 2019

32. | caltanissetta

INIZIATIVA DEL ROTARY CON LA COLLABORAZIONE DI CAROLINA CUCURULLO

Spreco alimentare, una campagna nelle scuole

Nella giornata di oggi, sarà dato l'avvio al progetto su "Lo spreco alimentare se lo conosci lo eviti" promosso dal Rotary club di Caltanissetta.

«È un progetto del Rotary Italia realizzato in collaborazione con Last Minute Marche con la supervisione scientifica di Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale presso l'Università di Bologna - dice il presidente del Rotary, Salvatore Mancuso - Fruttoro del progetto saranno gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado (quarta e quinta elementare, prima e seconda media) ai quali i nostri soci, con la collaborazione di Carolina Cucurullo delegata per la realizzazione del progetto stesso, illustreranno le problematiche dello spreco alimentare».

I giovani saranno invitati a riflettere sul paradosso che nel mondo si spreca un terzo di tutto il cibo prodotto e più della metà di tutto il cibo sprecato viene gettato via nelle nostre case. Le scuole partecipanti al progetto riceveranno il materiale didattico sviluppato e ideato per stimolare la creatività degli alunni, invitandoli a confrontarsi sui temi dell'anti spreco.

Verrà fornito un opuscolo ai ragazzi "Lo spreco alimentare, piccolo ma-



UN'IMMAGINE CHE TESTIMONIA LO SPRECO ALIMENTARE



CAROLINA CUCURULLO

nale per un consumo responsabile" stampati con l'attestato del Presidente della Repubblica, che ognuno porterà a casa per condividere il progetto con i familiari. «Si tratta di una mini pubblicazione - conclude Mancuso - dedicata a riacquisire la consapevolezza che il cibo sarà sempre alla base della nostra esistenza e che trattarlo con cura è l'unica soluzione per preservare la nostra salute e quella del nostro pianeta».

Soprattutto nei paesi ricchi, una grande parte di cibo ancora buono viene sprecato direttamente dai consumatori. Mentre un'altra grandissima parte del cibo si spreca durante tutto il processo di produzione degli alimenti. Dalla produzione agricola alla lavorazione, alla vendita ed alla conservazione del cibo. C'è molta differenza tra i paesi ricchi e quelli più poveri, nei paesi in via di sviluppo infatti lo spreco alimentare

domestico è quasi nullo, la maggior parte del cibo viene sprecato durante le fasi intermedie di produzione o per problemi di conservazione. Secondo quanto stima l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) in media una persona che vive in Europa o in Nord America spreca intorno ai 95-115 kg all'anno, mentre nell'Africa subsahariana intorno ai 6-11 kg all'anno.

Cibo

OSSERVATORIO SUGLI SPRECHI ALIMENTARI



QUANTO CIBO BUTTIAMO NELLE NOSTRE CASE

NEL 2018: 36 KG A TESTA ALL'ANNO

Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro gli sprechi alimentari nata in contemporanea con il progetto Last minute market dell'Università di Bologna, che ha appena compiuto 20 anni. Secondo il report 2018 dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, le abitudini alimentari degli italiani stanno lentamente cambiando e già si vedono i primi risultati della sensibilizzazione avviata in questi anni attraverso questo progetto. Raffrontando i dati 2014 e quelli 2018 rispetto alle abitudini dello spreco emerge che, se nel 2014 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2018 solo l'1% ha dichiarato di cestinare il cibo. Ma molto resta da fare, anche perché ancora nel 2018 in base al campione analizzato è emerso che si buttano 36 kg di alimenti pro capite ogni anno. Nel 44% dei casi perché è scaduto, nel 36% dei casi perché se ne è comprato in quantità eccessiva rispetto alle esigenze di casa. Si buttano soprattutto verdure, poi pane, a seguire cipolle aglio, latte, yogurt e formaggi.



L'ALVEARE - PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

[CONTENUTO](#) [SULLA TRASMISSIONE](#) [★ AGGIUNGI AI MIEI](#)

L' ALVEARE

Data della messa in onda: 8/2/2019

Durata della registrazione: 56 min. 56 s.

Anche L'Alveare partecipa alla Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, riscoprendo una serie di ricette tipiche, che hanno fatto del recupero degli ingredienti il loro successo! Assieme a noi Edda Vidiz, esperta di cucina triestina e istriana e l'economista ed agronomo Andrea Segre, ideatore del progetto Last Minute Market! Abbiamo aperto la puntata con Paolo Mazzucato di Rai Alto Adige.

PROMIETEO

In collaborazione con  adnkronos prometeo

VI GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE ALLO SPRECO ALIMENTARE

Educare al valore del cibo per evitare gli sprechi

Una "lezione" di educazione e prevenzione allo spreco alimentare è una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di "Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo", evento che si è svolto presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della "Piazza della Salute". L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare (5 febbraio) promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal. La giornata si è aperta con una "lezione" di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam. Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"È un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

Secondo Andrea Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca".



En sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto [Waste Watcher](#) di Last Minute Market/Swg, secondo il quale più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi -

Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

Fatti e persone I dati resi noti in occasione della Giornata contro lo spreco alimentare

15 miliardi di euro buttati nella spazzatura

A tanto ammonta il valore del cibo che avanziamo ed eliminiamo. C'è molto da lavorare su stili di vita e abitudini d'acquisto, ma un cambio di rotta c'è: un italiano su tre nel 2018 ha riutilizzato gli avanzi

Benedetta Sangirardi
Roma - Febbraio

Eancora troppo il cibo buttato via. Compriamo in eccesso, facciamo male la spesa e quando andiamo a cena al ristorante non pensiamo a quello che lasciamo nel piatto. I dati **Waste Watcher 2019** ci dicono che lo spreco alimentare in Italia vale quasi un punto del Pil, lo 0,88% del fatturato-Italia: non virgole, in tempi di recessione (vedi la news a fondo pagina, ndr). In soldoni oltre 15 miliardi di euro. Di questa cifra, circa l'80 per cento, quasi 12 miliardi, è rappresentato da spreco domestico: ogni anno un italiano medio getta 36 chili di cibo nella spazzatura.

Eppure qualcosa sta cambiando nelle abitudini e nelle coscienze. Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè, presentata in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare dello scorso 5 febbraio, oltre sette italiani su dieci hanno diminuito gli sprechi adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dall'uso in cucina degli avanzi (diventano i piatti del giorno dopo come polpette, frittate e macedonia)



a una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la spesa a chilometro zero, con prodotti freschi che durano di più, o la richiesta della doggy bag. Un italiano su tre chiede al ristoratore di poter portare a casa gli avanzi, mentre il 18 per cento lo fa raramente per vergogna. «Nel nostro Paese

la situazione resta però lontana rispetto ad altre nazioni, a partire dagli Stati Uniti dove la borsa con gli avanzi è nata negli anni Quaranta per diventare una prassi che coinvolge addirittura i vip», ha spiegato la Coldiretti. Insomma, non resta che stare più attenti. «Basterebbe acquistare ciò che

serve realmente», ha spiegato Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market, «compilando liste precise che non cadono nelle sirene del marketing, scegliendo alimenti locali e di stagione, consultando etichette e scadenze, usando meglio frigo e dispensa».



Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'. L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare (5 febbraio) promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal. La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordina-

LOTTA AL FOOD WASTE, PRIMO: EDUCARE

tore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza. "E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere". Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimenta-

ri. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto **Waste Watcher** di Last Minute Market/Swg, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste. "Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

ELLE

ELLEWELLNESS

Messa a punto da 37 esperti internazionali di nutrizione, economia e sostenibilità ambientale, è il nuovo regime alimentare universale. Facile da seguire, promette di migliorare il nostro benessere. E di salvaguardare la Terra

di Ludovica Re

Da dove si comincia a salvare il Pianeta? Dalla tavola. Dichiarazioni di lotta ecologista a parte, è questo il messaggio lanciato dai 37 esperti in materia di salute, nutrizione, sostenibilità ambientale ed economia della Eat Lancet Commission. Che poche settimane fa, sul famoso settimanale scientifico inglese, ha presentato la Health Planetary Diet. Detta anche Dieta dell'Antropocene, termine che indica l'epoca geologica attuale, è una vera tabella di marcia per l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo, da qui al 2050; nonché il primo dei documenti che mostreranno come la nostra salute coincida con quella del Pianeta. La dieta suona così: diminuire del 50 per cento il consumo di carne rossa, farine raffinate e zucchero e aumentare quello di frutta, verdura, farine integrali, legumi, semi oleosi e pesce. E poiché le tavole del mondo non sono tutte uguali, si sottolineano alcune differenze continentali: mentre i nordamericani dovrebbero diminuire dell'84 per cento il consumo di carne, agli europei si chiede un taglio di "solo" il 77 per cento, con l'indicazione di mangiare 15 volte di più noci e semi oleosi. «Sono indicazioni che poco si discostano dalla nota dieta mediterranea, ma che in più ci dicono qualcosa sull'eticità del cibo che scegliamo di mangiare. Allevare animali in eccesso, spesso costretti in ambienti angusti e sporchi, alimentati con farine di dubbia qualità e bombardati di ormoni per diventare precocemente macellabili, toglie alle carni nutrienti preziosi per la nostra salute», dice Valentina Fratoni, biologa e nutrizionista di Firenze. «Lo stesso vale per la raffinazione di zuccheri e farine, che ci ha maggiormente esposto a patologie quali diabete, insulino-resistenza, celiachia, tumori e obesità». Attenzione anche a quando si parla di verdure, visto che su quelle amidacee è posto il bollino rosso: «Patate, mais e piselli, essendo più zuccherini, concorrono a causare sovrappeso e malattie metaboliche. E sono molto meno ricchi di fibre, strumenti utili alla salute dell'intestino, capace di inviare un feedback positivo a tutti i nostri organi, cervello compreso», spiega Paola Signorelli, medico specializzato

in Scienza dell'alimentazione e dietetica a Milano. Niente di rivoluzionario sulle nostre tavole, quindi. Eppure, questo regime alimentare garantirebbe oltre 11 milioni di morti in meno all'anno per tumori e malattie croniche, porterebbe le emissioni di gas serra ai livelli richiesti dall'accordo di Parigi e ridurrebbe la perdita di biodiversità e l'utilizzo in agricoltura di fosforo, acqua e azoto, assicurando l'assunzione di 2.500 calorie al giorno.

È un menù ricco che mette sul piatto quotidiano 232 grammi di cereali, 300 di verdure, 200 di frutta, 31 di zucchero aggiunto, 250 di formaggi e latticini, 75 di legumi. Ogni settimana sono concessi pesce e carne (senza superare rispettivamente i 200 e i 300 grammi e con la possibilità di suddividere queste quantità in micro-dosi quotidiane) più uno o due uova. Smetteremo così di consumare le risorse della Terra che ogni anno, come ci indica l'Earth overshoot day (nel 2018 il 1° agosto), si esauriscono prima? «La responsabilità inizia dal piatto, per questo è indispensabile intendere la dieta non come restrizione calorica, ma come stile di vita: è quello che ho chiamato Stilmedio, stile di vita medio», dice Andrea Segrè, professore di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e fondatore di Last minute market. «Ma anche l'agricoltura 4.0, con l'impiego delle tecnologie digitali per una produzione sostenibile, è rispettosa della visione "One health", ovvero la salute unica e globale, con l'interdipendenza stretta fra i nostri comportamenti quotidiani e la salute del Pianeta, attuale e futura. Dobbiamo anche sprecare meno, soprattutto in casa. Dove, secondo i dati dell'Osservatorio [waste watcher](#) 2019, si accumula fra il 60 e il 70 per cento dello sperpero complessivo della filiera alimentare». Lo dobbiamo al Pianeta, a noi e alle generazioni future, la cui salute inizia anche dal cibo che noi decidiamo di mangiare. «Questa dieta universale è per noi, ma soprattutto per i nostri figli, perché la prevenzione inizia in giovane età. Certo, sarebbe bello capire, tramite analisi

specifiche, quale sia il bisogno soggettivo di ogni nutriente, ma in generale sappiamo già che avremmo bisogno di 500 mg di omega 3 al giorno e che la quantità massima di carne è di 300 grammi alla settimana. Tutto questo aiuta a tenere sotto controllo i fenomeni infiammatori e a gestire sovrappeso e malattie metaboliche, che restano "scritte" nel dna e, quindi, trasmissibili», conclude Signorelli. Perché a fronte di 820 milioni di persone che non mangiano abbastanza, ce ne sono 2,4 miliardi che sono sovralimentate e consumano troppo e male. Quello che si chiede è il giusto equilibrio. E non è un grande sforzo per costruire un mondo migliore.

La ricetta

Pokè di salmone, per un pasto "globale" e salutare

Tra i trend alimentari più in voga, la pokè bowl, ovvero il piatto unico con cereali, pesce, verdure e frutta, è in linea con i diktat della Dieta salvamondo e apporta un sano mix di nutrienti, inclusi i preziosi omega 3.

Ingredienti per 2 ciotole: 1/2 cipolla, 140 g di salmone fresco a dadini, 1 cucchiaino d'olio di sesamo, 1 cucchiaino di salsa di soia e 1 di semi di sesamo, 200 g di un mix di riso selvatico, rosso e basmati, 1 avocado, 8 ravanelli, 1 cipollotto, zenzero sottaceto, alga in polvere, sale. **Preparazione:** marinare il salmone con la cipolla, l'olio di sesamo, la salsa di soia e i semi di sesamo. Lasciate in frigorifero per 30 minuti. Cuocete il riso, conditelo con un filo d'olio a piacere e ripartitelo nelle ciotole. Aggiungete il salmone, i ravanelli, l'avocado e il cipollotto a fette. Unite lo zenzero, il sale, le alge e i semi di sesamo.

la Voce di Mantova

Quotidiano indipendente

44

la Voce di Mantova

PAGINA REALIZZATA IN COLLABORAZIONE
CON PROMETED/ADAKRONOS

PROMETED

SPECIALE SOSTENIBILITÀ

DOMENICA 17 FEBBRAIO 2019



A LEZIONE NELLA "PIAZZA DELLA SALUTE" DI ENPAM

LOTTA AL FOOD WASTE, PRIMO: EDUCARE

Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'. L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare (5 febbraio) promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"È un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere". Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rien-

trare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, più di 7 ita-

liani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste. "Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che

vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".



la Repubblica



Oltre i numeri

ELENA POLIDORI



Cibo avariato 1200 miliardi sprecati

Ogni anno nel mondo finisce nella spazzatura cibo per 1,6 miliardi di tonnellate, 1.200 miliardi di dollari il suo valore. Se accumulato, tale ben di Dio coprirebbe un'area dieci volte più grande di Manhattan. Senza interventi, tra un decennio lo spreco alimentare potrebbe superare le 2mila tonnellate, 1.500 miliardi di dollari persi, stima il Boston Consulting Group. In Italia, ogni anno, finiscono tra i rifiuti pane e verdure fresche, ma anche frutta, pasta e legumi per oltre 15 miliardi di euro. Stando all'ultimo rapporto **Waste Watcher** diffuso in occasione della giornata nazionale antispreco, per l'80% è responsabilità delle famiglie. Il dato più preoccupante è che del problema non c'è consapevolezza: si compra troppo e distrattamente. Serve dunque una svolta culturale. A livello globale, i danni sono immensi, e gravissimi i costi sociali e ambientali. Ancora più inaccettabili, secondo la denuncia Fao, considerato che oltre 800 milioni di abitanti del pianeta soffrono la fame. Secondo l'analisi, nelle aree in via di sviluppo lo spreco si verifica soprattutto durante la produzione e il raccolto, cioè nella prima fase della filiera. Nelle economie più avanzate, l'opposto: l'intoppo è nel momento della distribuzione e del consumo. Nel complesso, non c'è anno in cui non si perde un terzo del cibo prodotto nel mondo, in maggioranza ancora consumabile. Occorrono recupero e riciclo per centrare nel 2030 gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Onu. L'Italia punta sull'educazione nella gestione del cibo: vorrebbe diventasse materia di studio a scuola.

REPRODUZIONE RISERVATA

14

la Repubblica

Lunedì
18 febbraio
2019

A&F

I numeri

Fao e Fondazione Fico insieme contro malnutrizione e sprechi

Siglato a Roma un protocollo d'intesa triennale



Redazione ANSA BOLOGNA 05 febbraio 2019 18:25

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



Il presidente della Fondazione Fico Andrea Segré e il vice direttore generale della Fao Daniel Gustafson - RIPRODUZIONE RISERVATA

[CLICCA PER INGRANDIRE](#)

BOLOGNA - Fondazione Fico e Fao lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, sulle buone pratiche alimentari, le diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Per suggellare l'intesa è stato firmato, nella sede Fao di Roma, un protocollo triennale tra il presidente della Fondazione Fico Andrea Segré e il vice direttore generale della Fao (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta nell'ambito della sesta giornata nazionale italiana per la prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra appunto il 5 febbraio. Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, e l'organizzazione di eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi a Fico Eataly World, a Bologna.



Segrè, la giornata della prevenzione dello spreco alimentare diventi europea

"Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la giornata italiana del 5 febbraio possa diventare giornata europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo". Lo ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, in occasione della sesta giornata contro gli sprechi alimentari istituita dal ministero dell'Ambiente. Gli Stati dell'Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio, lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions, varato dalla Commissione Europea. "Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario", ha dichiarato Segrè.

ANSAit

ANSAit Emilia-Romagna

Fao e Fico contro la malnutrizione

Siglato a Roma un protocollo d'intesa triennale

Redazione ANSA

BOLOGNA

05 febbraio 2019

17:15

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-

Stampa



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

Fondazione Fico e Fao lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, sulle buone pratiche alimentari, le diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Per suggellare l'intesa è stato firmato, nella sede Fao di Roma, un protocollo triennale tra il presidente della Fondazione Fico Andrea Segré e il vice direttore generale della Fao (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta nell'ambito della sesta giornata nazionale italiana per la prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra appunto il 5 febbraio. Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, e l'organizzazione di eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi a Fico Eatly World, a Bologna.



Segrè: “Educazione alimentare entri nei programmi scolastici”

RISORSE



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare



Falasconi: “Educare per ridurre lo spreco di cibo”

RISORSE

Mi piace 0

Condividi

Tweet

Condividi

Guarda in full-screen



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare



Spreco cibo, Borzì: “Educare per colmare le disuguaglianze”

RISORSE

Mi piace 0

Condividi

Tweet

Condividi

Guarda in full-screen



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare



Food waste, Oliveti: “Cultura contro lo spreco è cultura per il buon vivere”

RISORSE

Mi piace 0

Condividi

Tweet

Condividi

Guarda in full-screen



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare



Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

BEST PRACTICES

Mi piace 6

Condividi

Tweet

Condividi



Publicato il: 05/02/2019 14:54

Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di **'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo'**, evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della **VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare** promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

La giornata si è aperta con una **'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media** dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e Provincia. **A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma**, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. **Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere**".

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: **soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca**". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto [Waste Watcher di Last Minute Market/Swg](#), più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

Cibo, lo spreco alimentare in Italia è domestico e vale 12 miliardi di euro



Annalisa Ramundo 05/02/2019 Welfare

Solo 1 su 5 ritiene che lo spreco domestico sia una questione centrale, la maggior parte attribuisce la responsabilità al commercio (45%) e ai servizi pubblici (27%)





ROMA – Lo spreco alimentare in Italia vale oltre **15 miliardi di euro**, quasi l'1% del Pil (0,88%), e la **maggior parte del cibo si getta nelle nostre case**, con uno spreco domestico che sfiora i 12 miliardi di euro contro solo 1/5 dello spreco complessivo rappresentato dalla produzione/distribuzione. Per gli italiani però avviene il contrario: solo 1 su 5, infatti, ritiene che lo spreco domestico sia una questione centrale mentre la maggior parte attribuisce la responsabilità al commercio (45%) e ai servizi pubblici (27%). È quanto emerge dai dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane di Last Minute Market/Swg, presentati nell'Iran room del Palazzo della Fao in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare istituita dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e dall'università di Bologna-Distal attraverso il progetto '60 sei Zero'.

L'INDAGINE

L'indagine è stata condotta dal **14 al 18 gennaio** scorsi su un campione di **1.500 soggetti**. Sono **pane, verdura e frutta fresca a finire più spesso in pattumiera**, assieme a legumi e bevande alcoliche, ma la tendenza è virtuosa: **due italiani su tre dichiarano infatti di gettare cibo una volta al mese o più raramente**, anche se per una fetta di italiani permane l'abitudine di gettare cibo ogni giorno o più volte alla settimana. Nella classifica degli sprechi degli italiani il cibo resta in testa, con una crescita del 14% negli ultimi cinque anni (dal 60% del 2014 al 74% del 2019), prima degli sprechi idrici (48%) ed energetico-elettrici (22%), con quote molto più alte rispetto agli sprechi di tempo e monetari, mentre in media in casa si gettano 2,4 kg di cibo al mese a famiglia (circa 28 euro mensili). Sono i supermercati i luoghi di spesa preferiti dagli italiani (72%) insieme a ipermercati e centri commerciali, con i piccoli negozi che si attestano terzi in classifica (18%) e l'e-commerce che comincia ad acquistare una fetta importante di mercato nell'alimentare (8%).



COME RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco secondo il 65% del campione analizzato occorre **controllare cosa serve davvero** prima di fare la spesa, mentre il 61% ritiene che può aiutare **congelare i cibi** che non si possono consumare a breve. Il 54% propone di **fare attenzione alla quantità di cibo da cucinare** e il 48% trova una buona soluzione l'**utilizzo di avanzi e scarti per nuove ricette**. Solo il 22% ritiene una buona abitudine regalare ai vicini il cibo cucinato in eccesso. Ma come risolvere il problema dello spreco? Per il 72% occorre **puntare all'educazione alimentare**, il 26% ritiene che occorre realizzare **packaging di nuova generazione** e il 20% che propone di **adottare provvedimenti legislativi con incentivi e sanzioni**.

“Il dato che a nostro avviso è più interessante è che la sensibilità dei consumatori rispetto a questa tematica è in forte incremento in questi ultimi anni- dichiara all'agenzia Dire il coordinatore della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare, **Luca Falasconi**- Per noi questo è un dato molto positivo perché mette in evidenza che le persone iniziano a capire che cosa sta succedendo nelle loro case. I dati ci dicono infatti che l'attore più importante in termini di quantità di spreco del prodotto lungo tutta la filiera sono proprio i consumatori finali. Siamo noi che **sprechiamo circa 100 grammi di cibo ogni giorno** e quindi è proprio lì che bisogna agire”.

Ma perché la percezione è che lo spreco avvenga nella gdo? “Lo spreco viene percepito soprattutto nella grande distribuzione perché è proprio lì che andiamo a fare la spesa- continua Falasconi- E' dove vediamo che spesso la merce si danneggia e viene gettato via qualche chilo di pane. Però se mettessimo insieme tutto il pane che gettiamo via nelle nostre mura domestiche, anche se fossero solo 10-15 grammi e li moltiplicassimo per 60 milioni che siamo, vedremo che quel dato esploderebbe e supererebbe quello che avviene nella grande distribuzione”.



Per quanto riguarda le soluzioni, sono gli stessi italiani a chiedere di dedicare maggiore attenzione all'educazione alimentare. "Le scuole fanno già tanto ma credo che avremmo bisogno di inserire l'educazione alimentare come se fosse un capitolo di quella che si chiama oggi educazione alla cittadinanza- spiega all'agenzia Dire il presidente di Last Minute Market e fondatore della campagna **Spreco Zero, Andrea Segrè**- È importante che i nostri studenti siano consapevoli del valore del cibo non solo rispetto allo spreco ma anche rispetto alla nostra salute e alla salute del mondo, cioè l'ambiente. La famiglia per tante ragioni non sempre riesce a trasmettere questi valori e allora perché non pensare che siano proprio i ragazzi a tornare a casa e insegnare a noi genitori quello che hanno imparato a scuola? Credo- conclude Segrè- che questo sia un investimento per il futuro, il futuro a spreco zero come lo chiamiamo noi".

La due giorni dedicata alla prevenzione dello Spreco Alimentare, aperta ieri mattina dell'inaugurazione della mostra di immagini e vignette 'Primo non sprecare_ secondo Altan' realizzata da Francesco Tullio Altan e dal panel condotto da Massimo Cirri 'Coltivare buone pratiche', proseguirà oggi all'Enpam con una mattinata interamente dedicata all'educazione alimentare e al valore del cibo, con centinaia di studenti attesi per l'evento 'Primo non sprecare, Alimentare il valore del cibo' per un panel intitolato 'Educazione alimentare. Un gioco da ragazzi', promosso da Enpam e Spreco Zero in sinergia con le Acli.

Giobbe Covatta, testimonial Vivere a Spreco Zero 2018, lascia il testimone a Neri Marcorè che si aggiudica il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 nella categoria testimonial.



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

EVENTI

VI Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

E' conto alla rovescia per la 6^a Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco in calendario il 5 febbraio 2019, istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna – Distal attraverso il progetto 60SeiZERO. Si rinnova così l'occasione per rilanciare la sensibilizzazione intorno al tema dello spreco alimentare in Italia: a cominciare dai dati e dalla nuova "fotografia" che possiamo tracciare sulle abitudini degli italiani. 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 della campagna Spreco Zero di Last Minute Market raccolti con il progetto Reduce e i Diari di Famiglia che hanno monitorato lo spreco domestico del cibo in Italia: la vera "voragine" degli sprechi perchè 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. 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 iniziative ufficiali della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si svolgeranno a Roma il 4 e 5 febbraio: lunedì 4 febbraio appuntamento nella Iran Room alla FAO (Roma, viale delle Terme di Caracalla) per il panel dedicato a "Zero hunger, zero waste: growing best practices", ovvero "Zero fame zero spreco, coltivare le buone pratiche". Alle 10 sarà inaugurata la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", con un percorso espositivo in cui sfileranno le irresistibili tavole che il Maestro della satira ha dedicato alla questione dello spreco alimentare e idrico. Alle 10.30 riflettori su una carrellata di buone pratiche illustrate da enti pubblici, aziende, scuole, cittadini: un panel condotto da Massimo Cirri, autore e voce del programma cult "Caterpillar" di Rai Radio2. E alle 12 in anteprima assoluta saranno presentati i DATI 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi, la sostenibilità e l'economia circolare, di Last Minute Market / Swg.



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

Sempre alla FAO, a fine mattinata il pubblico della 6^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco potrà cimentarsi con la video installazione Cento Grammi, una creazione del video artista Paolo Scoppola prodotta dalla campagna Spreco Zero: l'opera, che prende il nome dalla quantità di spreco alimentare quotidiana misurata dal test dei Diari di Famiglia, agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto. Il valore da perseguire è quello del cibo nella "giusta" quantità, perché l'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' una sorta di misurazione del nostro QW, il quoziente di spreco: metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari, perché se stiamo consumando cibo in eccesso generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

La 6^a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare proseguirà martedì 5 febbraio dalle 10 nella sede di Roma dell'ENPAM (Piazza Vittorio Emanuele II 78) per un matinée interamente dedicato all'educazione alimentare e al valore del cibo, ovvero il rovescio dello spreco. Centinaia di studenti sono attesi all'evento "Primo non sprecare, Alimentare il valore del cibo", per un panel intitolato appunto "Educazione alimentare. Un gioco da ragazzi", promosso da ENPAM e Spreco Zero in sinergia con le ACLI. Previsti interventi dell'agroecologo Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market, e del ricercatore Luca Falasconi, coordinatore degli eventi della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sarà anche l'occasione per festeggiare i 20 anni di Last Minute Market. Lo spin off dell'università di Bologna divenuto eccellenza europea nella prevenzione e nel recupero degli sprechi. Fra il 2007 e il 2016 Last Minute Market ha recuperato prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni € con il coinvolgimento 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.

E per tutti i presenti a conclusione non potrà mancare lo Sharing Food, una fase gioiosa di condivisione del piacere del cibo: è prevista la degustazione di un piatto con cibo di recupero, ideato e preparato direttamente dagli studenti.

6^a giornata nazionale di prevenzione dello spreco: ingresso libero
Wikipedia https://it.wikipedia.org/wiki/Giornata_contro_lo_spreco_alimentare
Spreco Zero www.sprecozero.it



Le buone azioni contro lo spreco alimentare

TENDENZE

Mi piace 0

Condividi

Tweet

Condividi

Guarda in full-screen



Ogni famiglia butta in media 2,4 kg di cibo ogni mese per un valore di 28 euro. Sono i dati del rapporto Waste Watcher 2019.



Prometeo n. 7 del 13 febbraio 2019

 **PROMETEO TV**

 Mi piace 0

 Condividi

 Tweet

 Condividi

 Guarda in full-screen



Lotta allo spreco alimentare, primo: educare; Dai cittadini alle imprese, le buone azioni contro il food waste

20 anni di Last Minute Market, 55mila pasti annui recuperati

Un modello vincente arriva al ventesimo compleanno. Networking con centinaia di enti pubblici e realtà del terzo settore. Il 4 e 5 febbraio la giornata nazionale di prevenzione dell spreco alimentare alla Fao



MARCO TEDESCHI

Pubblicato il 02/02/2019
Ultima modifica il 02/02/2019 alle ore 17:43

Vent'anni di Last Minute Market: l'idea del recupero a fini solidali di beni invenduti della grande distribuzione è nata nell'autunno 1998, nella Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, con l'assegnazione di una tesi di laurea a uno studente di Andrea Segrè, allora docente di Economia Agroalimentare, oggi presidente dello spin off dell'Università di Bologna che ha cambiato il modo di guardare allo spreco alimentare: dal recupero alla prevenzione, dal monitoraggio dei dati alla sensibilizzazione dei cittadini attraverso la campagna Spreco Zero. **Last Minute Market è così diventato un sistema efficiente nell'uso delle risorse naturali ed economiche e rispettoso delle "risorse" umane:** un modello win win nel quale "vincono" tutti, donatore e donatario insieme all'ambiente. E quello studente, oggi ricercatore all'Università di Bologna, è Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare promossa da Last Minute Market con il Ministero dell'Ambiente e l'Università di Bologna - Distal (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari).

LA STAMPA.it

Su Last Minute Market fino ad oggi sono state scritte più di 100 tesi di Laurea e Dottorato. **Oggi Last Minute Market, trasformatosi in impresa sociale allo scoccare dei suoi primi 20 anni, grazie al networking con 350 punti vendita e oltre 400 enti del terzo settore recupera annualmente 55mila pasti cotti,** prodotti alimentari per un valore di 5,5 milioni €, farmaci per 1.000.000 € e più di 1000 tonnellate di prodotti non alimentari. Nella sola Emilia Romagna dal 2007 al 2016 Last Minute Market ha recuperato prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni € con il coinvolgimento di 132 Enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni. Il modello di recupero del cibo di Last Minute Market si è esteso anche a beni non alimentari - libri, farmaci, decorazione, illuminazione, giardinaggio, arredamento e altri beni ingombranti dei cittadini - e l'approccio si è focalizzato dal recupero alla prevenzione, intesa come miglior antidoto contro lo spreco: meglio agire prima che il danno sia fatto.



Last Minute Market opera sul territorio nazionale e soprattutto in Emilia Romagna, Veneto, Marche, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Toscana, Lazio, Puglia, interagendo con la grande distribuzione, la ristorazione, gli Enti pubblici, le realtà del Terzo Settore. Recupero delle eccedenze, formazione e prevenzione dei rifiuti sono gli ambiti operativi attuali. «Last Minute Market non poteva che nascere a Bologna - osserva Andrea Segrè - città del cibo ma anche dell'accoglienza e della sostenibilità. Perché lo spreco è il rovescio del cibo: con i progetti di recupero e prevenzione, con l'educazione alimentare che promuoviamo attraverso la campagna Spreco Zero e Fondazione FICO, il cerchio comincia a quadrare. Non solo per il mercato dell'ultimo minuto ma per una società che deve necessariamente evolvere in chiave sostenibile e circolare».

LA STAMPA.it

Nel 2010 Last Minute Market ha avviato la campagna Spreco Zero, diventata movimento di pensiero, presidio concreto e motore di interventi e sensibilizzazione sul tema. Contestualmente, per iniziativa del fondatore Andrea Segrè, prendeva forma in partnership con Swg l'Osservatorio nazionale Waste Watcher sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani. Last Minute Market, con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna - Distal, è fra i promotori della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco, in calendario il 5 febbraio.

Quest'anno la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco sarà anticipata dagli eventi di lunedì 4 febbraio alla FAO a Roma. La sensibilizzazione di Last Minute Market prosegue anche attraverso la campagna di educazione alimentare e prevenzione degli sprechi "Piatto pulito, buon appetito!", in onda su Caterpillar Radio2 Rai il martedì fra le 19.10 e le 19.20. Massimo Cirri e Laura Troja dagli studi di Milano di Caterpillar, si collegano ogni settimana con i promotori della campagna per uno "storytelling" radiofonico settimanale sulle iniziative e novità legate a questi temi.

 BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CONDIVIDI



SCOPRI TOP NEWS



Spreco alimentare, agli italiani costa 15 miliardi di euro



Una cifra che rappresenta lo 0,88% del Pil. Domani sesta giornata mondiale contro gli sprechi. Alla Fao la presentazione e una mostra di Altan e un'iniziativa che coinvolge gli studenti

di CATERINA PASOLINI

ROMA. Ogni anno, tra distrazione e poca programmazione nel fare gli acquisti, gli italiani nelle loro case bruciano 12 miliardi di euro, i 36 chili di alimenti che gettano nella spazzatura e che avrebbero potuto consumare. Non solo, sprecano decisamente più cibo che energia o acqua. Sono 15 in totale però i miliardi miliardi che finiscono nella spazzatura, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno mura domestiche. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta.

Eppure qualcosa è migliorato, per educazione o crisi, negli ultimi quattro anni siamo passati da un italiano su due che gettava cibo nel cestino una volta al giorno, a uno su cento: 2,4 kg al mese si buttano in ogni casa (valore 28 euro), ma la maggior parte degli italiani pensa erroneamente che la responsabilità dello spreco alimentare totale non sia delle singole famiglie, ma del pubblico: scuole, uffici, ospedali, caserme.

Gli appuntamenti

Nella sesta Giornata contro lo spreco alimentare organizzata dal ministero dell'Ambiente, a fotografare il rapporto degli italiani sono i dati raccolti da Waste Watchers e Last minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna che da vent'anni si occupa dell'argomento, ed SWG. Se ne è parlato alla Fao a Roma, presentando, oltre a una interessante mostra con i disegni sul tema di Altan, una hit parade dell'Italia sprecona: proprio il cibo è infatti in cima alla deprimente classifica.

Nella sede di Roma dell'Enpam (Piazza Vittorio Emanuele II 78), domani si preseguirà dalle 10 con una mattinata dedicata all'educazione alimentare e al valore del cibo, ovvero il rovescio dello spreco, alla quale parteciperanno centinaia di studenti.

Le vignette di Altan per la giornata nazionale contro lo spreco alimentare



L'hit parade degli sprechi

"La percezione degli italiani - spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market - è ancora poco consapevole. Basterebbe acquistare 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". Negli ultimi cinque anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione di quello idrico, energetico o monetario. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014. Mentre quello idrico segue per il 48%, quindi quelli legati a mobilità (25%) ed energia elettrica (22%).

I rimedi

L'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg sull'Economia circolare e la sostenibilità racconta i diversi modi in cui proviamo a evitare di buttar via soldi e cibo: 7 italiani su 10 ritengono che un'educazione alimentare (72%) aiuterebbe, il 26% propone nuovi packaging e il 20% incentivi e sanzioni legati alla poca attenzione alla pattumiera.

Ma nella realtà cosa fanno gli italiani per evitare di buttar via soldi col cibo sprecato? Il 65% controlla la dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo. Più di un italiano su due (52%) controlla se si possa ancora mangiare prima di buttarlo. Molti fanno ricette con gli avanzi, solo un italiano su tre (34%) chiede al ristoratore una bag per trasportare a casa quello che non ha mangiato. Un italiano su cinque (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco.

I punti vendita

I negozi al dettaglio sono sempre meno frequentati dai consumatori (18%), così come il mercato (15%) a favore della schiacciante concorrenza dei supermercati (7 italiani su 10) e ipermercati (3 italiani su 10). Avanza l'acquisto online, usato dall'8 per cento degli intervistati.

I risultati

Nel 2019 festeggia i suoi primi 20 anni Last Minute Market, che grazie al networking con 350 punti vendita e oltre 400 enti del terzo settore, recupera annualmente 55mila pasti cotti, prodotti alimentari per un valore di 5,5 milioni euro, farmaci per 1.000.000 e più di 1000 tonnellate di prodotti non alimentari.

Dalla spesa agli avanzi, ecco le app anti-spreco



Le iniziative di quartiere e i progetti di solidarietà: tante le iniziative per il recupero e la redistribuzione, non solo di cibo

BUTTIAMO ancora tanto, troppo. Gli italiani, dicono le statistiche, gettano nella pattumiera cibo pari a 15 miliardi di euro ogni anno, l'80% nelle mura domestiche. Così il Rapporto 2019 Waste Watchers e Last minute Market, presentato alla Fao in occasione della sesta Giornata contro lo spreco alimentare, fotografa le nostre abitudini da spreconi, in parte incoscienti, visto che il 20% degli intervistati risulta convinto che lo spreco avvenga soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%). "La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico", spiega il presidente di Last Minute Market, **Andrea Segrè**, secondo il quale la prevenzione deve partire dal quotidiano.

Tante le app che ci vengono in soccorso per limitare gli sprechi. Come **Nextdoor**, una vera e propria "piazza digitale" che consente di organizzare diverse attività, dal trovare una babysitter a discutere iniziative per migliorare la vita di quartiere. Lanciata quattro mesi fa, l'applicazione è usata in 132 città italiane, con oltre 1200 quartieri attivi. E le attività dei cittadini si sono già

la Repubblica.it

tradotte in risultati concreti: a Milano, ad esempio, un utente ha organizzato un concerto di beneficenza i cui fondi sono andati alle cure di una bimba malata. Mentre è partita l'iniziativa contro l'isolamento sociale "La mia porta è aperta": obiettivo coinvolgere i vicini di casa nell'offrire supporto a chi soffre di solitudine con azioni semplici ed utili in particolare durante il periodo invernale.

Un'altra app che mette in rete energie benefiche è **Avanzi Popolo 2.0**, premiata anche dal Presidente Mattarella. La piattaforma, nata a Bari, serve a condividere con chi ne ha bisogno il cibo che rischia di finire sprecato o buttato perché scaduto. Dall'idea iniziale di scambio tra privati si è passati al recupero e redistribuzione di alimenti provenienti da imprese o eventi che ne hanno in eccedenza. Vanta per ora oltre 620 iscritti ed è stata in grado di recuperare 11.000 chili di cibo, che altrimenti sarebbe stato buttato.

C'è anche **Moby**, il primo progetto di mobilità condivisa per chi si muove in sedia a rotelle. Il funzionamento è basato sullo stesso principio del bike-sharing: mette in collegamento una serie di dispositivi completamente elettrici, semiautonomi, di tipo 'wheel-on', a bordo dei quali si può salire direttamente con la propria sedia a rotelle, permette agli utilizzatori di muoversi in città più facilmente e con minor sforzo fisico.

Una rete di volontari può anche fornire assistenza visiva, grazie all'app **Be My Eyes** che da' supporto ai non vedenti con le videochiamate. L'ideatore è **Jorgen Wiberg** che aveva 25 anni quando ha iniziato a perdere la vista, nel 2015 ha lanciato l'applicazione che conta 1,8 milioni di volontari, tra cui 22mila italiani. Funziona così: una volta scaricata l'app chi ha una disabilità visiva preme un tasto e l'applicazione cerca il primo volontario disponibile che parla la stessa lingua. I non vedenti possono ricevere risposta anche di notte. "E' come avere un paio di occhi sempre in tasca", dice Wiberg.

Infine, la rete di solidarietà corre anche sui social. Su Facebook, ad esempio, la funzione donazioni in tre anni ha superato 1 miliardo di dollari in raccolte fondi, venti milioni le persone coinvolte nel mondo. E' stata introdotta nel 2015 per Ong, comunità e persone che hanno bisogno di sostegno economico. In Italia hanno beneficiato delle donazioni l'Associazione italiana contro le leucemie, Save the children Italia, Emergency, l'Associazione italiana sclerosi multipla e l'Ente nazionale protezione animali.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE

L'INTERVISTA

«Lo spreco maggiore avviene a casa, le aziende sono più virtuose

Andrea Segré, precursore delle campagne di responsabilità: «Il dato positivo è che oggi il principio dell'economia circolare sta entrando nella mentalità delle aziende. Ma ogni famiglia spreca troppo»

di **Marcello Parilli**



CORRIERE DELLA SERA

Il dato è inequivocabile: mentre in vaste aree del pianeta la fame minaccia presente e futuro di milioni di persone, nel mondo industrializzato lo spreco di cibo è all'ordine del giorno. Come dire che le risorse ci sarebbero per tutti, ma vengono usate male. A ricordarcelo oggi, come ogni 5 febbraio, arriva la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare con i dati dei Diari di famiglia del progetto Reduce, promosso da Ministero dell'Ambiente, Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e annunciati dalla campagna Spreco Zero.

Vero e proprio paladino di questa battaglia è Andrea Segré, professore dell'ateneo bolognese (dove insegna Politica agraria), inventore di Spreco Zero ma soprattutto fondatore di Last Minute Market, un progetto nato giusto vent'anni fa in ambito universitario per il recupero a fini solidali di beni invenduti in primis dalla grande distribuzione. «In vent'anni le cose sono cambiate tantissimo. Da una parte - dice - la povertà si è allargata a nuove categorie sociali e la richiesta di cibo è aumentata. Dall'altra il cibo recuperabile, sprecato o invenduto, è diminuito sia per colpa della crisi, sia perché sono aumentate le campagne di sensibilizzazione. Quindi le cose sono peggiorate».

Segré è arrivato al modello logistico di Last Minute Market in due passaggi. Prima osservando il percorso di un vasetto di yogurt in scadenza in un supermercato; poi ispirandosi dichiaratamente all'attività di suor Matilde Lego delle Suore Missionarie del Lavoro, che dal 1981 opera al mercato ortofrutticolo di Bologna dove ogni giorno, con pochi religiosi e volontari, raccoglie la merce invenduta dai grossisti e la ridistribuisce a oltre 50 istituti e comunità di bisognosi. «Come ci ha insegnato suor Matilde - racconta Segré - recuperiamo le eccedenze (ma anche il cibo non utilizzato a MasterChef, ndr) che poi vengono distribuite e consumate in un raggio molto ristretto, in modo che i tragitti siano brevi e il magazzino venga eliminato, con riduzione dei costi economici e ambientali. Di fatto, rispetto ad analoghe iniziative estere, al fattore solidale che genera una forte relazione tra chi dona e chi riceve abbiamo aggiunto quello della sostenibilità, con un modello che riduce rifiuti e inquinamento e che poi, partendo da frutta e verdura, abbiamo esteso agli altri alimenti in alcune catene distributive, perfezionando la parte igienico-sanitaria e logistica».

CORRIERE DELLA SERA

Il recupero delle eccedenze però non risolve il problema degli scarti: con la Direttiva per la Gestione dei Rifiuti (2008) l'Europa ha infatti puntato valorizzato la prevenzione, obbligando i Paesi membri ad adoperarsi per minimizzarne la quantità prodotta e massimizzare il recupero di materiali ed energie per ottenere il miglior risultato ambientale complessivo, ricorrendo il meno possibile alla discarica. «Anni fa in qualche modo abbiamo anticipato l'economia circolare passando dal recupero alla prevenzione, cioè coniugando solidarietà e sostenibilità, perché se "il miglior rifiuto è quello che non produci" allora "il minor spreco è quello che non fai". Ma lo spreco maggiore - spiega Segré - non avviene nella grande distribuzione, dove il cibo è facilmente recuperabile, bensì proprio nelle nostre case, dove diventa immediatamente rifiuto. E che senso ha produrre cibo usando acqua, energia, terra, lavoro e poi distruggerlo? Bisogna allora lavorare molto sull'educazione, perché la mentalità contemporanea tende a giustificare lo spreco, dicendo "consumiamo pure senza freni, tanto poi recuperiamo"».

Invece dobbiamo sforzarci di uscire dallo schema del produrre-acquistare-consumare, della rottamazione, dell'usa e getta. «È una logica infinita che punta solo a sostituire un prodotto per farne comprare un altro. E questo non ce lo possiamo più permettere, perché la Terra ha risorse limitate, l'inquinamento aumenta e la crisi è sempre in agguato. L'unica strada è la crescita sostenibile, dove usi le risorse disponibili in modo responsabile e non le consumi prima che si rinnovino. È una società a spreco zero, anche se sembra un'utopia». I nuovi dati sull'Italia appena pubblicati da Waste Watcher parlano di 600 grammi settimanali di cibo sprecato a famiglia, ovvero 7 euro alla settimana, 8 miliardi all'anno nel Paese. Questo il percepito: anche se il dato reale parla di 11,8 miliardi di euro in pattumiera. «Ormai un italiano su due - conclude Segré - dichiara di buttar via meno cibo di una volta, anche se ancora troppo. E poi scopriamo che ormai gli italiani fanno la spesa quasi solo nei supermercati. Per mercati e negozietti di quartiere c'è sempre meno spazio».

LA STAMPA

TUTTOGREEN

Oggi a Roma alla Fao la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

E' conto alla rovescia per la sesta Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco in calendario il 5 febbraio 2019, istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna - Distal attraverso il progetto 60SeiZERO



VI GIORNATA NAZIONALE

MARCO TEDESCHI

Publicato il 04/02/2019
Ultima modifica il 04/02/2019 alle ore 08:14

E' conto alla rovescia per la 6^ Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco in calendario il 5 febbraio 2019, istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna - Distal attraverso il progetto 60SeiZERO.

LA STAMPA

Si rinnova così l'occasione per rilanciare la sensibilizzazione intorno al tema dello spreco alimentare in Italia: a cominciare dai dati e dalla nuova "fotografia" che possiamo tracciare sulle abitudini degli italiani. 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 della campagna Spreco Zero di Last Minute Market raccolti con il progetto Reduce e i Diari di Famiglia che hanno monitorato lo spreco domestico del cibo in Italia: la vera "voragine" degli sprechi perchè 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. 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 iniziative ufficiali della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si svolgeranno a Roma il 4 e 5 febbraio: lunedì 4 febbraio appuntamento nella Iran Room alla FAO (Roma, viale delle Terme di Caracalla) per il panel dedicato a "Zero hunger, zero waste: growing best practices", ovvero "Zero fame zero spreco, coltivare le buone pratiche". Alle 10 sarà inaugurata la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", con un percorso espositivo in cui sfileranno le irresistibili tavole che il Maestro della satira ha dedicato alla questione dello spreco alimentare e idrico. Alle 10.30 riflettori su una carrellata di buone pratiche illustrate da enti pubblici, aziende, scuole, cittadini: un panel condotto da Massimo Cirri, autore e voce del programma cult "Caterpillar" di Rai Radio2. E alle 12 in anteprima assoluta saranno presentati i DATI 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi, la sostenibilità e l'economia circolare, di Last Minute Market / Swg.

LA STAMPA

Sempre alla FAO, a fine mattinata il pubblico della 6^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco potrà cimentarsi con la video installazione Cento Grammi, una creazione del video artista Paolo Scoppola prodotta dalla campagna Spreco Zero: l'opera, che prende il nome dalla quantità di spreco alimentare quotidiana misurata dal test dei Diari di Famiglia, agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto. Il valore da perseguire è quello del cibo nella "giusta" quantità, perché l'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L'equilibrio è il segreto per fruire l'installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L'installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un'estremità all'altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. E' una sorta di misurazione del nostro QW, il quoziente di spreco: metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari, perché se stiamo consumando cibo in eccesso generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena. L'installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro "disequilibrio" nel rapporto col cibo, ogni giorno.

La 6^a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare proseguirà martedì 5 febbraio dalle 10 nella sede di Roma dell'ENPAM (Piazza Vittorio Emanuele II 78) per un matinée interamente dedicato all'educazione alimentare e al valore del cibo, ovvero il rovescio dello spreco. Centinaia di studenti sono attesi all'evento "Primo non sprecare, Alimentare il valore del cibo", per un panel intitolato appunto "Educazione alimentare. Un gioco da ragazzi", promosso da ENPAM e Spreco Zero in sinergia con le ACLI. Previsti interventi dell'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market, e del ricercatore Luca Falasconi, coordinatore degli eventi della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sarà anche l'occasione per festeggiare i 20 anni di Last Minute Market. Lo spin off dell'università di Bologna divenuto eccellenza europea nella prevenzione e nel recupero degli sprechi. Fra

LA STAMPA

il 2007 e il 2016 Last Minute Market ha recuperato prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni € con il coinvolgimento 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.

E per tutti i presenti a conclusione non potrà mancare lo Sharing Food, una fase gioiosa di condivisione del piacere del cibo: è prevista la degustazione di un piatto con cibo di recupero, ideato e preparato direttamente dagli studenti.

Piatti del giorno dopo, surgelati e dispensa intelligente: così si evitano gli sprechi alimentari



Si celebra oggi la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: dalla sistemazione dei cibi in dispensa, all'uso dei surgelati, al recupero degli avanzi, ecco le regole per non buttare via il cibo

di IRMA D'ARIA

COMPRIAMO TROPPO e conserviamo male. Così, fra ciò che rimane nel piatto e ciò che finisce direttamente dal frigo alla pattumiera, ogni italiano getta poco meno di 1 etto di alimenti al giorno. Stando all'ultimo Rapporto Waste Watcher, nell'ultimo anno, in Italia, è stato sprecato cibo per un valore complessivo di 8,5 miliardi di euro. Tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse, sughi e in generale i prodotti a breve scadenza, che arrivano fino al 63%. I meno sprecati, invece, sono i surgelati: solo il 2,5%. In occasione della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** che si celebra oggi, ecco qualche consiglio per salvare la nostra spesa.

• QUANTO SPRECHIAMO

Secondo il Rapporto 2018 Osservatorio Waste Watcher, il 92% degli italiani dichiara di sentirsi in colpa buttando il cibo ancora buono, tanto che 4 consumatori su 10 hanno affermato di aver ridotto negli ultimi due anni lo spreco domestico. Eppure, è proprio nelle nostre case che lo spreco alimentare assume il peso più rilevante (oltre il 50%): la maggior parte del cibo acquistato finisce direttamente dalla tavola al cassonetto dell'immondizia, perché cucinato in quantità eccessiva o non consumato entro la data di scadenza (nel 46% dei casi). Il progetto Reduce del 2017 promosso dal Ministero dell'Ambiente ha individuato nella cena il momento in cui si getta più cibo, tra verdure (19,4 grammi pro-capite/giorno, pari a 7,1 kg/anno), latte e latticini (13,16 grammi/giorno a testa, 4,8 kg/anno), frutta (12,24 grammi/giorno a testa, 4,5 kg/anno) e prodotti da forno (8,8 grammi/giorno, 3,2 kg/anno).

• LE BUONE ABITUDINI ANTI-SPRECO

Nonostante queste cifre così negative, qualcosa sta cambiando. Infatti, secondo un'indagine Coldiretti/Ixe' oltre sette italiani su dieci (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi alla richiesta della doggy bag al ristorante e la spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Un modo molto semplice e alla portata di tutti per evitare sprechi è la lettura attenta della scadenza dei prodotti indicata sulle etichette. "Quando troviamo scritto 'da consumarsi entro' - spiega **Andrea Ghiselli**, dirigente di Ricerca Crea e presidente della Società italiana di scienze dell'alimentazione - vuol dire che si tratta di alimenti deteriorabili che vanno tassativamente consumati in quella scadenza perché potrebbero non essere più commestibili e provocare tossinfezioni alimentari". Si applica, per esempio, ai prodotti confezionati, rapidamente deperibili come il latte fresco (7 giorni) e le uova (28 giorni). "Invece, se c'è la dicitura 'Da consumarsi preferibilmente entro' significa che il prodotto potrebbe non aver conservato le sue caratteristiche organolettiche però si può mangiare senza rischi che sia avariato o marcio come accade per il pane, la pasta o lo zucchero". In questi casi, quindi, non serve buttare via il prodotto ma solo controllare se non ci sono state alterazioni e poi consumarlo normalmente.

LEGGI Spreco alimentare: doggy bag per un italiano su tre

• LA DISPENSA ANTI-SPRECO

Anche il modo in cui sistemiamo gli alimenti in dispensa e in frigo possono aiutarci a sprecare meno: "Quando riportiamo a casa la spesa - spiega Ghiselli - bisognerebbe mettere le cose appena comprate dietro in modo da avere a portata di mano il prodotto più vecchio ed evitare così di lasciarlo scadere". Stessa organizzazione per il frigorifero e magari anche al supermercato: "Se stiamo comprando il latte che consumeremo domani mattina è inutile prendere quello con la scadenza di una settimana. Meglio comprare quello con la scadenza più prossima così consentiamo al supermercato di non produrre sprechi", conclude l'esperto che aggiunge: "Sarebbe meglio comunque fare la 'spesa grossa' di alimenti secchi una volta a settimana, ma comprare quelli freschi 2-3 volte a settimana senza fare scorte per acquistare ciò che realmente consumiamo".

Svolta a tavola: sette italiani su 10 tagliano sprechi



Aggiunta la richiesta della doggy bag al ristorante e la spesa a chilometri zero con prodotti più freschi che durano di più.

(Teleborsa) - Oltre **sette italiani su dieci (71%)** hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal **ritorno in cucina degli avanzi** ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la **richiesta della doggy bag al ristorante** e la spesa a **chilometri zero** dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Lo rivela un'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione della *Giornata nazionale contro lo spreco alimentare* che si celebra nella giornata di oggi, 5 febbraio.

16 MILIARDI NEL BIDONE - Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli **sprechi domestici** che rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono **superiori a quelli nella ristorazione (21%)**, nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre **16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno.**

PROBLEMA ETICO, ECONOMICO E AMBIENTALE - Secondo Waste Watcher lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa **36 kg all'anno procapite**. Tra gli alimenti più colpiti verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Non si tratta quindi solo di un problema **etico** ma che determina anche **effetti sul piano economico ed anche ambientale** per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo **smaltimento dei rifiuti**.

LA STAMPA

ECONOMIA

Svolta a tavola: sette italiani su 10 tagliano sprechi

Aumenta la richiesta della doggy bag al ristorante e la spesa a chilometri zero con prodotti più freschi che durano di più

TELEBORSA

Publicato il 05/02/2019
Ultima modifica il 05/02/2019 alle ore 16:55



Oltre **sette italiani su dieci** (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal **ritorno in cucina degli avanzi** ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la **richiesta della doggy bag al ristorante** e la spesa a **chilometri zero** dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Lo rivela un'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra nella giornata di oggi, 5 febbraio.

16 MILIARDI NEL BIDONE - Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli **sprechi domestici** che rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono **superiori a quelli nella ristorazione (21%)**, nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre **16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno**.

PROBLEMA ETICO, ECONOMICO E AMBIENTALE - Secondo Waste Watcher lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa **36 kg all'anno procapite**. Tra gli alimenti più colpiti verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Non si tratta quindi solo di un problema **etico** ma che determina anche **effetti sul piano economico ed anche ambientale** per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo **smaltimento dei rifiuti**.

ECONOMIA

Svolta a tavola: sette italiani su 10 tagliano sprechi

ECONOMIA > NEWS

Martedì 5 Febbraio 2019



(Teleborsa) - Oltre **sette italiani su dieci (71%)** hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal **ritorno in cucina degli avanzi** ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la **richiesta della doggy bag al ristorante** e la spesa a



chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Lo rivela un'indagine Coldiretti/Ixe' diffusa in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra nella giornata di oggi, 5 febbraio.



16 MILIARDI NEL BIDONE - Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli **sprechi domestici** che rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono **superiori a quelli nella ristorazione (21%)**, nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre **16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno.**



PROBLEMA ETICO, ECONOMICO E AMBIENTALE - Secondo Waste Watcher lo spreco di cibo nelle case degli italiani ammonta ancora a circa **36 kg all'anno procapite**. Tra gli alimenti più colpiti verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Non si tratta quindi solo di un problema **etico** ma che determina anche **effetti sul piano economico ed anche ambientale** per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo **smaltimento dei rifiuti.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole 24 ORE

In Italia si sprecano alimenti per 15 miliardi l'anno

5 FEB 2019

Rapporto Waste Watcher 2019. L'80% dello spreco avviene in casa

The screenshot shows the FAO website page for 'Food Loss and Food Waste'. The page features a blue header with the FAO logo and navigation menus. The main content area includes a title 'Food Loss and Food Waste', a sub-header 'Reducing food loss and waste', and a text block explaining the issue. A photograph of a plate of food being discarded into a trash bin is visible. Below the text, there is a section titled 'What is food loss and food waste?' with a detailed explanation. A video player is also present, showing a video titled 'This video ... FOR SUSTAINED ... YEAR...'. External links for 'Zero Hunger Challenge' and 'Initiative Save Food' are listed at the bottom.

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Home - About FAO - In Action - Countries - Themes - Media - Publications - Statistics - Partnerships

HOME - FOOD LOSS AND FOOD WASTE

Food Loss and Food Waste

Reducing food loss and waste
World Hunger is on the rise; yet, an estimated 1/3 of all food produced globally is lost or goes to waste. We all have a part to play in reducing food loss and waste, not only for the sake of the food but for the resources that go into it. FAO is partnering with governments, international organizations, the private sector and civil society to raise awareness on the issues and to implement actions to address the root of the problem. FAO is also working with governments to develop policies to reduce food loss and waste.



What is food loss and food waste?
An estimated one third of all food produced globally is either lost or wasted. In an age where almost one billion people go hungry, this is unacceptable. Food loss and waste (FLW) represent a misuse of the labour, water, energy, land and other natural resources that went into producing it. Food embodies much more than what is on our plates. It is, therefore, important that we recognize, appreciate and respect the value of food.

Food loss refers to any food that is lost in the supply chain between the producer and the market. This may be the result of pre-harvest problems, such as pest infestations, or problems in harvesting, handling, storage, packing or transportation. Some of the underlying causes of food loss include the inadequacy of infrastructure, markets, price mechanisms or even the lack of legal frameworks. Tomatoes crushed during transport because of improper packaging is one example of food loss.

External links:
Zero Hunger Challenge
Initiative Save Food

GIORNALE DI SICILIA

Fao e Fondazione Fico insieme contro malnutrizione e sprechi

05 Febbraio 2019



Il presidente della Fondazione Fico Andrea Segré e il vice direttore generale della Fao Daniel Gustafson

© ANSA

BOLOGNA - Fondazione Fico e Fao lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, sulle buone pratiche alimentari, le diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Per suggellare l'intesa è stato firmato, nella sede Fao di Roma, un protocollo triennale tra il presidente della Fondazione Fico Andrea Segré e il vice direttore generale della Fao (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta nell'ambito della sesta giornata nazionale italiana per la prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra appunto il 5 febbraio. Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, e l'organizzazione di eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi a Fico Eatly World, a Bologna.

GIORNALE DI SICILIA

Segrè, la giornata della prevenzione dello spreco alimentare diventi europea

"Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la giornata italiana del 5 febbraio possa diventare giornata europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo". Lo ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, in occasione della sesta giornata contro gli sprechi alimentari istituita dal ministero dell'Ambiente. Gli Stati dell'Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio, lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions, varato dalla Commissione Europea.

"Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario", ha dichiarato Segrè.

5 febbraio 2019- 15:09

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'. L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal. La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza. "È un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere". Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste. "Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

11 cibi da riciclare (evitando gli sprechi)

05 FEBBRAIO 2019
di LUCA FIORINI

f t ...



Dalle bucce delle patate alle zucchine avanzate, ecco un menù eco sostenibile per riutilizzare creativamente gli avanzi in dispensa, celebrando il giorno della Prevenzione dello Spreco Alimentare

Il 5 febbraio è la **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, ossia l'occasione per imparare ad essere consumatori più attenti e attivi: conoscendo il grande (e gravoso) quantitativo di **cibo sprecato pro capite** in Italia (36 kg nel corso di 365 giorni); riflettendo sull'importanza di **pratiche virtuose** nella filiera distributiva, che vede cestinati ogni anno, per ciascun metro quadro di superficie di vendita negli ipermercati, ben 9,5 chilogrammi di alimenti (e la quota sale a 18,8 kg nel caso dei supermercati); leggendo i dati dell'**Osservatorio Nazionale** degli sprechi sulle **abitudini di consumo** dei connazionali: secondo il rapporto *Waste Watcher* 2018, nella pratica quotidiana il 63% degli italiani intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%) per sopraggiunta data di scadenza (44%) o eccessiva quantità di acquisto (36%).

VANITY FAIR

Gli alimenti più buttati? Sono **frutta e verdura**, salde sul podio della classifica dello spreco sia nella grande distribuzione sia nel privato, seguite a ruota da **pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt**, ma anche **formaggi, salse e sughi**. E poi **pasta, surgelati, dolci, legumi e bevande alcoliche**.

Promosso dal **Ministero dell'Ambiente** con la campagna [Spreco Zero](#) insieme all'**Università di Bologna**, questo evento di sensibilizzazione dell'opinione pubblica è anche il pretesto per riflettere sulle **contromisure da adottare** nel quotidiano per evitare inutili sperperi, come la compilazione di una **lista della spesa** metodica (per non acquistare più del necessario), il **congelamento dei cibi** che non si prevede di consumare nel breve periodo, la **moderazione delle quantità** di alimenti cucinati e la **verifica della data di scadenza** sulle confezioni dei prodotti.

E poi ci sono alcuni piccoli, pratici **accorgimenti quotidiani** da fare propri per "regalare" una **seconda vita agli alimenti** – quelli normalmente scartati come le **bucce di patata** o le scorzette di **arancia**, e quelli ancora usabili benché molto maturi, dalle mele alle melanzane – **recuperando verdure, carne e pesce creativamente**, prima che sia troppo tardi: a istruirci in tal senso è [Gnammo](#), uno dei portali più affermati nel campo dell'*home restaurant*, la piattaforma italiana di social eating con la community più ampia, che ha allestito per l'occasione un **menù evergreen** – è il caso di dirlo! – con una lista di alimenti salvabili dal bidone dell'umido.

Basta davvero poco per portare in tavola un bel risultato: vi avanzano **zucchine mature**? Trasformatele in un gustoso **pesto verde** con l'aggiunta di olio formaggio e frutta secca. Avete del petto di pollo da giorni in frigo? Affettatelo a strisce sottili per una **Cesar salad** a impatto zero. Scoprite questi e alti **spunti anti spreco** nella **gallery in alto**. E impegnatevi a diventare **consumatori più solleciti** facendo vostre le parole di un pensatore, Ben Herbster: «Il più grande spreco nel mondo è la differenza tra ciò che siamo e ciò che potremmo diventare».

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

5 Febbraio 2019

aa

-  Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di
-  'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto
-  questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.
-  L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle
-  Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto [Waste Watcher di Last Minute Market/Swg](#), più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

GIORNALE DI SICILIA

Costa, non possiamo più permetterci lo spreco alimentare

05 Febbraio 2019



© ANSA

(ANSA) - ROMA, 5 FEB - "Sprecare risorse ambientali, idriche ed economiche, sia nella produzione che nell'acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare, è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata, portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in progetti di educazione alimentare, per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini/consumatori". Lo ha detto in un comunicato il ministro dell'Ambiente, Sergio Costa (M5S), in occasione della 6/a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. La Giornata è stata istituita da Ministero dell'Ambiente, campagna Spreco Zero, Università di Bologna e progetto 60 Sei ZERO.

GIORNALE DI SICILIA

Secondo il Rapporto Waste Watcher 2019, preparato dalla società di consulenza contro gli sprechi Last Minute Market, lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88% del Pil, per oltre 15 miliardi di euro. E' formato dallo spreco nella produzione e distribuzione (oltre 3 miliardi di euro) e dallo spreco domestico (11,8 miliardi).

Nel rapporto si legge che 4 italiani su 5 non riescono a mettere a fuoco il tema centrale dello spreco di cibo, che è quello domestico: il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). Per contrastare lo spreco, più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%): il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo. (ANSA).

FAO Fondazione FICO insieme per combattere malnutrizione e sprechi alimentari

La nuova partnership mira a sensibilizzare l'opinione pubblica su buone pratiche alimentari, diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi alimentari

A cura di *Filomena Fotia* 4 Febbraio 2019 - 15:05

 Mi piace 527.225



NO

Fondazione **FICO** e **FAO** da oggi lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, e in particolare i giovani, sulle **buone pratiche alimentari**, le **diete sane** e la necessità di ridurre gli **sprechi alimentari**. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile.

L'accordo di tre anni è stato firmato oggi dal presidente della Fondazione FICO Andrea Segré e dal vice direttore generale della FAO (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta presso la sede della FAO a Roma, in vista della sesta Giornata Nazionale italiana per la Prevenzione degli Sprechi Alimentari che si celebra il 5 febbraio.



La nuova partnership si concentrerà su attività informative ed educative relative all'importanza dell'agricoltura sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. *"La Fondazione FAO e FICO condividono la visione che la corretta informazione dei cittadini sul cibo e le iniziative di sensibilizzazione, con una particolare attenzione ai giovani, siano strumenti chiave per contrastare la fame e la malnutrizione, per realizzare un'agricoltura sostenibile, e per promuovere l'uso responsabile delle risorse naturali e costruire la Generazione Fame Zero"*, ha affermato Gustafson.

"Siamo orgogliosi di aderire a questa importante iniziativa dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Questa partnership rafforzerà il nostro impegno per la promozione di una produzione e di un consumo agricoli sostenibili, e per la costruzione di una Società a Zero Sprechi Alimentari", ha affermato Segrè.

Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, come la serie di libri di attività della FAO per bambini, e l'organizzazione di mostre e altri eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi alimentari presso il FICO Eataly World. Inoltre, il partenariato svolgerà un ruolo attivo nelle iniziative legate alla Giornata mondiale dell'alimentazione (16 ottobre) e al Decennio delle Nazioni Unite sull'agricoltura familiare (2019-2028).

Inoltre, entrambe le organizzazioni lavoreranno insieme per promuovere il Bologna Award, per il quale la FAO sarà rappresentata nella giuria.

La Fondazione FICO

La Fondazione FICO è operativa all'interno del Parco agroalimentare italiano (FICO, Fabbrica Italiana Contadina) con sede a Bologna, all'interno di FICO Eataly World, il parco alimentare più grande del mondo. In un'area di oltre 100 mila metri quadrati, la Fondazione promuove l'educazione alimentare, la ricerca, il consumo responsabile, l'agricoltura sostenibile e la dieta mediterranea per un pubblico eterogeneo, con attenzione particolare ai giovani.

Tra i membri e i partner della Fondazione figurano fra gli altri le università di Bologna e Trento, il Centro Agroalimentare di Bologna (CAAB), il Comune di Bologna e il Ministero dell'Ambiente italiano.

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

NON SOLO VINO

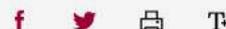
CAMPAGNA SPRECO ZERO

HOME › NON SOLO VINO › NON SOLO VINO

Spreco alimentare, italiani più attenti ma non basta: all'Italia costa quasi un punto del Pil

I dati dell'Osservatorio Waste Watcher: il cibo buttato vale oltre 15 miliardi di euro, lo 0,88% del Pil. Domani la Giornata dello Spreco Alimentare

ROMA, 04 FEBBRAIO 2019, ORE 14:39



Altan firma le vignette per la campagna Spreco Zero

Se nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare via il cibo quasi ogni giorno, nel 2018 lo fa solo l'1%. Di fronte allo spreco alimentare siamo dunque più attenti. Ma non basta: il cibo buttato costa all'Italia quasi un punto del Pil, lo 0,88% per la precisione - lo 0,69% se si considera solo quello domestico - per una stima di oltre 15 miliardi di euro, dei quali l'80% avviene in casa, con lo spreco domestico che vale quasi 12 miliardi, e dove si spreca più cibo che acqua ed energia (2,4 kg a famiglia ogni mese, per un valore di 28 euro). Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti buttati più

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

spesso, ma a pesare sulla pattumiera sono anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta senza nemmeno essere stati consumati. **Nelle fasi di produzione e distribuzione, invece, si spreca cibo per poco più di 3 miliardi, il 21,1% del totale.** Sono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher di Last Minute Market e Swg e fondato da Andrea Segrè, emersi in vista della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare istituita dal Ministero dell'Ambiente con [la campagna Spreco Zero](#) e Università di Bologna-Distal nel progetto 60SeiZero che si celebra domani. Intanto, oggi alla Fao a Roma, oltre alla presentazione dei nuovi dati, si parla di buone pratiche, stili di vita e innovazione tecnologia contro lo spreco con gli esperti, **con testimonial Neri Marcoré, Premio Vivere a Spreco Zero 2019.**

“In questi tempi in cui qualcuno sostiene che la terra sia piatta e non riconosce il baratro verso il quale ci stiamo dirigendo - **ha detto l'attore italiano in un video messaggio** - e continuiamo a sfruttare il pianeta per una volta e mezzo le risorse che ci può fornire, bisogna ribadire il concetto del rispetto per l'ecologia, che passa dalle decisioni di Stati e Governi, ma anche dal nostro comportamento etico quotidiano, come rispettare il cibo e far in modo che sempre più persone possano accedervi. Questo si può tradurre in una pressione continua che possiamo fare verso chi Governa e attraverso le nostre scelte politiche”. Fao che ospita anche **la mostra “Primo non sprecare, secondo Altan”, con le vignette del maestro della satira italiana per la campagna Spreco Zero.** La Giornata di domani sarà invece tutta dedicata all'educazione alimentare e al valore del cibo, all'Enpam a Roma, con protagonisti i giovani studenti, e la festa per i 20 anni di Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna ideato da Segrè.

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Tornando alle cattive abitudini degli italiani, 4 su 5 non si rendono conto di quanto sprechiamo: il 20% dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%). Sprechiamo perché il cibo è scaduto, per quasi 1 italiano su 2 (46%), ha fatto la muffa (43%) o non aveva un buon odore/sapore (41%), perché acquistiamo troppo per 4 italiani su 10 (40%), abbiamo cucinato troppo (39%) e perché le confezioni erano troppo grandi per 1 italiano su 3 (31%). Una situazione comunque in netto miglioramento dove gli effetti della sensibilizzazione anti-spreco casalingo iniziano a farsi sentire. 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, un altro 15% una volta a settimana e solo l'1% della popolazione ritiene di gettarlo quotidianamente o in misura di 4/5 volte a settimana. Il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Oltre la metà degli italiani (52%) verifica se il cibo è ancora adatto a essere consumato prima di risolversi a buttarlo e il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), ma solo un italiano su tre (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. E solo un italiano su cinque (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco. Un danno economico secondo 9 italiani su 10 (93%) e di forte impatto diseducativo sui giovani (91%), migliorabile per l'85% con sistemi ottimali di pianificazione della spesa, l'educazione alimentare (72%), packaging di nuova generazione (26%) e provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo (20%).

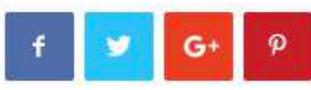


Salvagente

Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

Spreco alimentare, 12 miliardi di euro l'anno nella pattumiera di casa. Le dritte per risparmiare qualcosa

Di **Leonardo Masnata** - 5 Febbraio 2019



Close-up of a woman sweeping the leftovers from a meal into a blue garbage bin. AdobeRGB colorspace.

il Salvagente

Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

Il 5 febbraio è la giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Anche quest'anno i numeri sono impressionanti: secondo i dati raccolti da Waste watchers e Last minute market, gli italiani sprecano 15 miliardi di euro in cibo, di cui l'80% in casa.

Secondo Filiera Italia, associazione di categoria del reparto agroalimentare, **"C'è ancora molta strada da fare in termini di informazione e sensibilizzazione** sul tema dello spreco alimentare. Una recente indagine afferma che la totalità del cibo che finisce nella spazzatura, solo in Italia, sarebbe sufficiente a sfamare 44 milioni di persone. Una "famiglia tipo" italiana ogni anno butta cibo per un valore di 450 euro a nucleo".

La giornata è stata ideata ed istituita dal Ministero dell'ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal. E proprio Last minute market, lo spin off dell'Università di Bologna da cui tutto è partito, compie vent'anni. La crisi economica era lontana, la povertà relativamente ridotta, la pressione ambientale ancora poco sentita, lo spreco alimentare un fenomeno quasi sconosciuto", **spiega Andrea Segrè**, allora docente di Economia Agroalimentare, ideatore e fondatore, "Dal 1998 – **ricorda ancora Segrè** – assieme a un gruppo di giovani studenti abbiamo studiato lo spreco alimentare come occasione di riscatto, promuovendo il dono come valore di relazione fra chi ha un'eccedenza alimentare e chi soffre una carenza nutrizionale. Con i primi tentativi di applicazioni abbiamo capito che coniugare la solidarietà sociale con la sostenibilità ambientale ed economica – producendo meno rifiuti e riducendo i costi dello smaltimento – era possibile grazie a un sistema efficiente nell'uso delle risorse naturali ed economiche e rispettoso delle "risorse" umane. **Un modello win win nel quale "vincono" tutti, donatore e donatario insieme all'ambiente**".



la guida contro lo spreco del cibo del Salvagente, acquistabile qui



Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

Cosa possiamo fare in casa

Innanzitutto cercare di buttare meno. A volte questo è possibile anche dopo la “scadenza” e senza rischi. Se sull’etichetta leggiamo **da consumarsi entro** siamo in presenza di un prodotto che potrebbe risultare dannoso per via della proliferazione batterica se consumato oltre la data indicata. Se, invece, leggiamo **da consumarsi preferibilmente entro** dobbiamo interpretare la data entro la quale la qualità, il gusto, la fragranza e le caratteristiche nutrizionali si mantengono inalterate. Oltre il cibo può essere consumato senza problemi per la sicurezza ma potrebbe non avere più le stesse caratteristiche di gusto. Un esempio, in questo senso sono la **pasta** o il **miele** dove non si incorre in problemi mangiandoli qualche mese dopo la scadenza, se ben conservati.

Per non sprecare, dunque, proviamo a vedere quali cibi si possono mangiare anche “scaduti” e quali invece è opportuno gettare.

Cibo, gli italiani ne sprecano 12 miliardi di euro. Ma danno la colpa allo Stato

A 20 anni dall'avvio dell'esperienza pionieristica di Last Minute Market, i numeri dello spreco di cibo rimangono enormi. Ma la maggior parte degli italiani si autoassolve

Di Corrado Fontana



Lo **spreco alimentare** in Italia vale lo 0,88% del Pil. In soldoni: più di **15 miliardi di euro** (per l'esattezza 15.034.347.348 di euro). Due volte e mezzo i fondi stanziati per il [reddito di cittadinanza](#). Quattro volte quanto costerà nel 2019 la riforma pensioni "**Quota 100**". Buttati nella spazzatura ma costati lavoro, risorse naturali e pressione ambientale (inquinamento dell'aria e della terra, emissione di gas serra).

valori

Sono le cifre diffuse in occasione della **6^a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, nella sede FAO di Roma, dal **progetto 60 Sei ZERO** dell'Università di Bologna con la [campagna Spreco Zero](#) di [Last Minute Market](#) (LMM), spin off dell'ateneo.

E a risultare decisamente difficile da digerire – al di là di un valore complessivo inaccettabile – c'è la natura di questa perdita di risorse. Uno spreco di cibo che è, per gran parte, l'esito di **cattivi comportamenti individuali**. Su cui potremmo intervenire facilmente, ma che non vogliamo nemmeno vedere.

Spreco di cibo quasi tutto nelle nostre case: ma gli italiani si autoingannano

I 15 miliardi di euro di cui sopra, infatti, non sono che la somma dello **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione) e dello **spreco alimentare domestico reale**, misurato nelle case degli italiani attraverso il test dei **Diari di Famiglia**.

Ma mentre la prima voce viene stimata in oltre **3 miliardi di euro** e rappresenta il 21,1% del totale, il resto (79,9%) è cibo che noi cittadini gettiamo nell'immondizia. Per un controvalore di quasi **12 miliardi di euro**.

La frequenza dello spreco alimentare **2018**

Quanto spesso le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più buono?



valori

Ma gli italiani sono consapevoli di questo fenomeno che certo non fa bene alle loro tasche? Nella maggior parte dei casi no. **Last Minute Market** rileva che **solo una persona su cinque** ritiene infatti che lo spreco domestico sia la questione centrale. Preferisce invece attribuire la **responsabilità al commercio e allo spreco nel pubblico** (scuole, uffici, ospedali, caserme).

Un vero e proprio auto-inganno, capace di alimentare l'inerzia davanti al problema. Solo in parte controbilanciato dal **raffronto fra i dati 2014 e quelli 2018** rispetto alle abitudini dello spreco. Se nel 2014, un italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2018 solo **l'1% ha dichiarato di cestinare il cibo**. Un successo evidenziato dal monitoraggio dell'[osservatorio Waste Watcher](#) come risultato di una **sensibilizzazione** sviluppata in anni di lavoro su questi temi.

20 anni di Last Minute Market: oggi modello di business dell'economia circolare

Se però il **tema del cibo**, dei suoi sprechi e delle conseguenze ambientali e finanziarie della sua produzione e consumo, è al centro dell'[agenda delle istituzioni mondiali](#), una parte di merito si deve anche all'esperienza di Last Minute Market. Una storia di cui l'Italia può andare fiera. Nacque 20 anni fa come costola dell'Università di Bologna per intuizione del professor **Andrea Segrè**, docente di Economia agroalimentare. Last Minute Market si è trasformata poi in **impresa sociale** e oggi vanta un modello di business che fa scuola.

Grazie a un network con **350 punti vendita** e oltre 400 enti del Terzo settore recupera annualmente **55mila pasti cotti**, prodotti alimentari per un valore di **5,5 milioni di euro**. Come pure farmaci per 1 milione di euro, e altre mille tonnellate di prodotti non alimentari.

valori

LMM: il recupero diventa sistema. E dopo il cibo, i farmaci...

«Dal punto di vista operativo – sottolinea l'amministratore delegato di Last Minute Market **Matteo Guidi** – il dato significativo non è tanto quello quantitativo, ma il grado di **innovazione dei progetti** e servizi sviluppati negli anni».

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

HA GETTATO VIA	Italia	Emilia Romagna
verdura fresca e insalate	25	33
frutta fresca	25	32
pane fresco	23	21
cipolle, aglio e tuberi	20	18
latte e yogurt	18	21
formaggi	13	14
uova	13	15
salse e sughi	11	14
carne e pollame freschi	9	8
salumi e insaccati	9	8
pasta e pasta fresca	8	11
cibi pronti o precotti	8	12
bevande analcoliche	8	4
pesce fresco	7	5
frutta e verdura non fresche	7	12
prodotti per la colazione	7	10
dolci	7	7
grassi, burro, margarina e olio	6	6
legumi	6	7
riso e altri cereali	6	11
bevande alcoliche	6	5
prodotti surgelati	5	7



Waste Watcher

Dopo il periodo di ricerca, a inizio anni 2000, LMM ha messo a punto il primo servizio di **recupero sistematico e professionale** per GDO alimentare, in particolare con Conad. Nel 2004 è stato sperimentato il recupero di **farmaci invenduti** dalle farmacie nel comune di Ferrara. Sempre nel comune di Ferrara, nel 2005 ha studiato e sperimentato il primo **sconto sulla tassa dei rifiuti** a favore delle aziende che recuperavano prodotti alimentari. Nel 2010 è stato sviluppato un servizio di recupero di farmaci dai cittadini, con Hera SpA, con la quale, nel 2012, è stato attivato il recupero di **beni ingombranti** sempre dai cittadini.

valori



Nel 2016 ha messo a punto insieme a Camst, un metodo di monitoraggio degli **scarti nelle mense scolastiche**. E nel 2018 è stato implementato il primo recupero strutturato dalla distribuzione non alimentare, con Leroy Merlin Italia, di tutti quei **beni non alimentari** che rimangono invenduti, ma possono diventare un'importante risorsa per le organizzazioni no profit.

«L'obiettivo spreco zero è ancora lontano» ricorda Guidi.

FAO, i numeri chiave dello spreco alimentare fanno paura

Più che lontano, appare lontanissimo. Almeno a leggere alcuni dati globali in tema di *food loss and waste* dal portale della Food and Agriculture Organization delle Nazioni unite. Dati che non possono non indignare, pensando che oltre ottocento milioni di persone soffrono la fame.

valori

- Circa **un terzo del cibo prodotto** nel mondo per il consumo umano ogni anno – circa 1,3 miliardi di tonnellate – viene perso o sprecato. Perdite e sprechi alimentari ammontano a circa **680 miliardi di dollari nei Paesi industrializzati** e 310 miliardi di dollari nei paesi in via di sviluppo.
- **I Paesi industrializzati e in via di sviluppo** dissipano all'incirca le stesse quantità di cibo – rispettivamente 670 e 630 milioni di tonnellate.
- La quantità di perdite e sprechi alimentari globali annui è circa del 30% per i cereali, del **40-50% per radici, frutta e verdura**, del 20% per semi oleosi, carne e prodotti caseari, più del 35% per il pesce.
- La quantità di cibo perso o sprecato ogni anno equivale a più della **metà della produzione annuale di cereali** nel mondo (2,3 miliardi di tonnellate nel 2009/2010).
- **I rifiuti pro capite** dei consumatori sono compresi tra 95 e 115 kg all'anno in Europa e Nord America, mentre i consumatori dell'Africa subsahariana, del sud e del sud-est asiatico, ogni anno buttano via solo 6-11 kg all'anno.

Perché lo spreco alimentare è un problema globale

Home » News » Perché lo spreco alimentare è un problema globale



Perché lo spreco alimentare è un problema globale

📅 4 Febbraio 2019

Lo spreco alimentare è un grande male del nostro tempo: a fronte di aree geografiche dove 800 milioni di persone soffrono la fame, esistono altre dove ogni giorno il cibo si butta perché in eccesso.

Spreco alimentare e perdita di cibo: due casi differenti

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), distingue tra perdita di cibo e spreco alimentare. Nel primo caso, si parla della dispersione causate dalla logistica degli spostamenti o da limitazioni infrastrutturali all'inizio delle filiera agroalimentare (produzione e raccolta agricola); il secondo caso invece è determinato dai nostri comportamenti e si verifica durante la distribuzione, la vendita e il consumo dei prodotti.

Spreco alimentare: situazione generale

A livello globale, oltre un terzo degli alimenti va sprecato.

Solo nell'Unione Europea si buttano 88 milioni di tonnellate di alimenti ogni anno, con una media pro-capite di 173 kg, con un costo di 143 miliardi di euro.

In Italia si buttano 3 kg di cibo pro-capite ogni mese – che diventano 2,2 milioni di tonnellate a livello nazionale, con un costo di 8,5 miliardi di euro (lo 0,6% del PIL).

Le mense scolastiche sono luoghi dove si spreca molto cibo, soprattutto frutta: quasi un terzo del pasto si getta, il 29,5%. La Grande distribuzione produce ogni anno 2,89 kg di spreco per abitante, il cui 35% potrebbe essere recuperato e mangiato.



Spreco alimentare: conseguenze

Le conseguenze principali dello spreco di cibo sono molteplici.

Per produrre cibo si consumano risorse naturali, si emettono gas nell'atmosfera e si generano rifiuti. Lo spreco alimentare genera circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂, cioè il 7% delle emissioni totali. Il valore del cibo che viene buttato nella spazzatura è circa 15,5 miliardi di euro, lo 0,94% del PIL.

Spreco alimentare: come intervenire?

Mentre per la perdita di cibo, si può intervenire migliorando le filiere con implementazioni tecnologiche e strumenti più adeguati negli imballaggi e nei trasporti, per lo spreco alimentare il problema è molto più complesso.

Se la popolazione mondiale, come previsto, raggiungerà i 10 miliardi nel 2050, bisognerà aumentare la produzione di cibo del 60%, con aumento di energia di oltre il 30% e di acqua di più del 50%.

E' quindi necessario puntare a una produzione agricola e a un consumo più sostenibile, perché le risorse non sono illimitate. In questa ottica, l'ONU e l'Unione Europea hanno firmato un accordo per dimezzare lo spreco entro il 2030.

Spreco alimentare: decalogo delle buone prassi

Per combattere lo spreco di cibo, iniziamo dal nostro piccolo. Ecco un decalogo stilato dall'ideatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segré:

1. Acquistare solo ciò che ci serve, facendo una lista precisa senza cadere nelle sirene del marketing;
2. Prediligere alimenti locali e di stagione;
3. Leggere e capire bene etichette e scadenze;
4. Usare frigo, freezer e dispensa per conservare gli alimenti, non stiparli alla rinfusa;
5. Cucinare quanto basta, ma se avanza condividere o riciclare il giorno dopo;
6. Tenere il bidone della spazzatura vuoto, differenziando tutti i rifiuti;
7. Al ristorante chiedere di riportare a casa ciò che non viene mangiato;
8. Riconoscere che il cibo ha un valore per il portafoglio e per la salute;
9. Chiedere che l'educazione alimentare e ambientale rientrino nelle nostre scuole;
10. Mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso se stessi, verso gli altri, verso il mondo. Un mondo senza sprechi è possibile

QUANTO MAGNATE! COMPRATI IL WC NUOVO.



FAO, al via la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare: 'Zero hunger, zero waste: growing best practices'

Si aprono oggi, lunedì 4 febbraio, gli eventi della 6^a Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco in calendario il 5 febbraio 2019, istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna – Distal attraverso il progetto 60SeiZERO

04 febbraio, 2019

RIFIUTI

Si aprono oggi, **lunedì 4 febbraio**, gli eventi della **6^a Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco in calendario il 5 febbraio 2019**, istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna – Distal attraverso il progetto 60SeiZERO. Si rinnova così l'occasione per rilanciare la sensibilizzazione intorno al tema dello spreco alimentare in Italia: a cominciare dai dati e dalla nuova "fotografia" che possiamo tracciare sulle abitudini degli italiani. Le iniziative ufficiali della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si svolgeranno a Roma il 4 e 5 febbraio: **lunedì 4 febbraio** appuntamento dalle 10 nella Iran Room alla FAO (Roma, viale delle Terme di Caracalla), dove si svolgerà il panel dedicato a **"Zero hunger, zero waste: growing best practices"**, ovvero "Zero fame zero spreco, coltivare le buone pratiche", introdotto dal Vice Direttore Generale FAO per i Programmi **Dan Gustafson** e da **Andrea Segrè**, fondatore del movimento Spreco Zero e presidente di Last Minute Market, affiancato dal coordinatore della Giornata antispreco **Luca Falasconi**. Conduce **Massimo Cirri**, autore e voce del programma cult "Caterpillar" di Rai Radio2, intervverrà l'artista **Giobbe Covatta**, testimonial Spreco Zero 2018, in un ideale turnover con il testimonial 2019 **Neri Marcorè**, che manderà il suo video saluto al pubblico

Ecco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

della Giornata. In apertura, alle 10, sarà inaugurata la mostra "Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta", con un percorso espositivo in cui sfileranno le irresistibili tavole che il Maestro della satira ha dedicato alla questione dello spreco alimentare e idrico, in mostra alla FAO fino a lunedì 11 febbraio. Alle 10.30 la carrellata di buone pratiche illustrate da enti pubblici, aziende, scuole, cittadini e alle 12 in anteprima assoluta saranno presentati i DATI spreco Italia 2019 dell'Osservatorio Waste di Last Minute Market / Swg. Sempre alla FAO, a fine mattinata il pubblico della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco potrà cimentarsi con la video installazione **Cento Grammi**, una creazione del video artista **Paolo Scoppola** prodotta dalla campagna Spreco Zero: l'opera, che prende il nome dalla quantità di spreco alimentare quotidiana misurata dal test dei Diari di Famiglia, agisce su alcuni concetti chiave: quello dell'equilibrio, innanzitutto. Il valore da perseguire è quello del cibo nella "giusta" quantità, perché l'abbondanza e l'eccesso possono presto trasformarsi in spreco. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. **E' una sorta di misurazione del nostro QWaste, il quoziente di spreco: metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari**, perché se stiamo consumando cibo in eccesso generiamo spreco e questo rovina l'equilibrio della scena.

La 6ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare proseguirà martedì 5 febbraio dalle 10 nella sede di Roma dell'ENPAM (Piazza Vittorio Emanuele II 78) per un matinée interamente dedicato all'educazione alimentare e al valore del cibo, ovvero il rovescio dello spreco. Centinaia di studenti sono attesi all'evento "Primo non sprecare, Alimentare il valore del cibo", per un panel intitolato appunto **"Educazione alimentare. Un gioco da ragazzi"**, promosso da ENPAM e Spreco Zero in sinergia con le ACLI. Previsti interventi dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore e presidente di Last Minute Market, e del ricercatore **Luca Falasconi**, coordinatore degli eventi della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sarà anche l'**occasione per festeggiare i 20 anni di Last Minute Market**. Lo spin off dell'università di Bologna divenuto eccellenza europea nella prevenzione e nel recupero degli sprechi. Fra il 2007 e il 2016 Last Minute Market ha recuperato prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni € con il coinvolgimento 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. **E per tutti i presenti a conclusione non potrà mancare lo Sharing Food, una fase gioiosa di condivisione del piacere del cibo**: è prevista la degustazione di un piatto con cibo di recupero, ideato e preparato direttamente dagli studenti.

ANTICIPAZIONI DATI SPRECO ALIMENTARE

Le cattive pratiche che ci portano a sprecare in casa, dove si 'consuma' il 70% circa dello spreco complessivo (elaborazione dati Waste Watcher / Università di Bologna). Sprechiamo perché acquistiamo troppo per 4 italiani su 10 (40%) e, banalmente, perché il cibo è scaduto, per quasi 1 italiano su 2 (46%), ha fatto la muffa (43%) o non aveva un buon odore / sapore (41%). Abbiamo cucinato troppo nel 39% dei casi e le confezioni erano troppo grandi per 1 italiano su 3 (31%). Da dove arriva il cibo che sta ogni giorno nei nostri piatti? L'indagine dell'Osservatorio Waste Watcher 2019 ci guida nelle abitudini di acquisto degli italiani: un plebiscito per i supermercati, perché 7 italiani su 10 (72%) li scelgono per la loro spesa, seguono gli ipermercati e i centri commerciali (30%), è caduta libera per il dettaglio e i piccoli negozi (18%) così come per i mercati (15%). Ma, a sorpresa, l'acquisto online entra nella quotidianità di acquisto anche per i generi alimentari (8%).

Non resta, intanto, che sognare di essere circondati da tecnologie intelligenti: la scelta per l'85% degli italiani ricade su sistemi ottimali di pianificazione della spesa, ma c'è anche chi preferirebbe packaging intelligenti che cambiano colore e segnalano la maggiore o minore freschezza degli alimenti (1 italiano su 8) e sui sistemi sofisticati di controllo delle temperature del frigo. Meno ambite, ma sempre nella hit dei sogni tecnologici, le tecnologie che potrebbero allungare la vita degli alimenti e ritardare la scadenza del cibo.

Waste Watcher ha permesso di confrontare i risultati della sensibilizzazione avviata in questi anni: **eloquente il raffronto fra i dati 2014 e quelli 2018 rispetto alle abitudini dello spreco**. Se nel 2014 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, **nel 2018 solo l'1% ha dichiarato di cestinare il cibo**. Molto resta da fare, ma l'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare ha iniziato a dare i suoi frutti.



AGRICOLTORI ITALIANI
DIAMO VALORE ALLA TERRA

ATTUALITÀ

Lo spreco alimentare in Italia vale oltre 15 miliardi

04 Febbraio 2019

Rapporto Waste Watcher 2019: l'80% circa tra le mura domestiche

Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia. La stima è di oltre 15 miliardi di euro, frutto dello spreco nella filiera dalla produzione alla distribuzione (3 miliardi pari al 21% del totale), sommato allo spreco alimentare domestico, misurato nelle case degli italiani, che rappresenta i 4/5 del totale e vale quasi 12 miliardi. I dati sono stati diffusi nella sede FAO di Roma, in occasione della 6° Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare in calendario il 5 febbraio, dal progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna, Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari, con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market.

Ancora una volta la fotografia dello spreco inquadra in primo piano le nostre case e le nostre abitudini di gestione del cibo, ma non è così per 4 italiani su 5. Secondo il [Rapporto Waste Watcher 2019](#), infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%).

"La percezione degli italiani -spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market- è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché mangiare è un atto di giustizia: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo. I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero".

L'Osservatorio Waste Watcher dà conto anche dei provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Prendendo come riferimento gli ultimi 7 giorni "pesano" sulla pattumiera le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati.

Sempre scorrendo il Rapporto Waste Watcher 2019, gli effetti della sensibilizzazione si sentono e balzano immediatamente all'occhio: 2 italiani su 3 (64% degli intervistati) dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13% ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo.

Sotto un profilo di rilevazione sociale colpisce un altro dato, quello legato alla "hit" degli sprechi degli italiani. Proprio il cibo è saldamente in testa: negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari.

Quali rimedi anti-spreco sono più frequentemente adottati dagli italiani? Il 65% provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco.

GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Scritto da [Fabiana Rotiani](#) il 19 febbraio 2019

[Share](#)
[Tweet](#)
[G+](#)
[Mi piace](#)
[Condividi](#)



VI GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

5 FEBBRAIO 2019

Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia: la stima è di oltre 15 miliardi €, per l'esattezza 15.034.347.348 € che sono la somma dello spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €), cioè il 21,1% del totale, a fronte dello spreco alimentare domestico reale, cioè quello misurato nelle case degli italiani attraverso il test dei Diari di Famiglia, che rappresenta quindi i 4/5 dello spreco complessivo di cibo in Italia e vale 11.858.314.935 €. I dati sono stati diffusi in occasione della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, nella sede FAO di Roma, dal progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market. Secondo il Rapporto Waste Watcher 2019, infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). «La percezione degli italiani - spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market - è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo. I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero - osserva Segrè - 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». L'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi da conto anche dei provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.



CambiMilano

Cassonetto? Meglio un cambio netto: domani la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Di **Alberto Rizzardi** - 4 Febbraio 2019 - 134



spreco alimentare

Sesta edizione per la Giornata nazionale di prevenzione dello **spreco alimentare**, in programma domani, istituita nel 2014 dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna, su progetto di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market: occasione per approfondire lo stato dell'arte e sensibilizzare sul tema.

1,3 miliardi le tonnellate di cibo sprecate ogni anno nel mondo, un terzo della produzione globale, destinate, senza drastici cambi di rotta, a superare quota due miliardi nel 2030, anno in cui, per l'Onu, si dovrebbero raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile.



Resta, insomma, ancora molta strada da fare e in ballo ci sono non solo la salute del pianeta (più rifiuti e maggior sfruttamento delle risorse naturali), ma anche implicazioni sociali: salvando dal cassonetto un quarto del cibo che ogni anno vi finisce dentro, si potrebbe dar da mangiare agli oltre 800 milioni di persone che nel mondo non hanno da mangiare.

Quando si parla di spreco alimentare si considera sia il food loss, ovvero il cibo che si perde nelle prime fasi della filiera produttiva (il 2% in Italia), e il più citato food waste, cioè alimenti che finiscono nella spazzatura, con la cucina di casa che è l'anello debole della catena tra cibo acquistato per errore o in quantità eccessiva e prodotti deteriorati perché mal conservati (verdura, frutta e latticini al top): nel nostro Paese siamo a circa 37 kg di cibo/anno pro capite buttati, per un valore di 8,5 miliardi di euro (lo 0,6% del Pil).

S'inizia, tuttavia, a intravedere qualche segnale di cambiamento, complice anche la legge Gadda del 2016: un po' di spreco in meno, più redistribuzione delle eccedenze per fini di solidarietà sociale, con un aumento delle donazioni del +21% nel primo anno di vita della legge.

Occorre ora insistere ed è questione di cultura e buone pratiche: occhio, per esempio, alla data di scadenza dei prodotti, usare gli avanzi per preparare nuove ricette e non vergognarsi di chiedere la doggy-bag al ristorante per il cibo lasciato nel piatto. Un futuro migliore, per tutti, passa anche dalle piccole azioni di ognuno di noi nel quotidiano.



il CIBO
che
SERVE



**VI GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE ALLO
SPRECO ALIMENTARE**
5 FEBBRAIO 2019
dalle 10.30 alle 12.30 presso la Fondazione Enpam

ROMA, Piazza Vittorio Emanuele II, 78

VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare

📅 Postato: Feb 04, 2019 👤 Di: [Walter](#) 💬 Commenti: 0

Martedì 5 febbraio 2018, in occasione della **VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare**, presso la **sede dell'ENPAM**, in piazza Vittorio Emanuele II 78, si terrà alle **ore 10.30** l'evento **"Primo: Non Sprecare – Alimentare il valore del cibo"**, che rientra nelle manifestazioni ufficiali della Giornata promossa dalla **campagna Spreco Zero** e dal **progetto 60 Sei ZERO** del **Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal** (Dipartimento di scienze e Tecnologie Agroalimentari).

La Giornata si aprirà con una lezione di educazione e prevenzione allo spreco alimentare alla quale parteciperanno **Alberto Oliveti**, presidente della Fondazione Enpam, **Andrea Segrè**, presidente di Last Minute Market, **Luca Falasconi**, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e **Lidia Borzi**, presidente delle ACLI di Roma e provincia. Sono previsti anche alcuni sketch sul tema a cura della Compagnia Teatrale Punto&Virgola delle ACLI di Roma.



Una dimostrazione di buone pratiche per prevenire lo spreco alimentare sarà offerta da un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e illustrazione di un piatto realizzato con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

L'evento è promosso dall'ENPAM nella cornice di Piazza della Salute insieme al Municipio Roma I Centro e alle ACLI di Roma e provincia.

In questa occasione le ACLI di Roma presenteranno anche gli sviluppi del progetto "Il Cibo Che Serve", grazie al quale nel solo 2018 sono stati recuperati 39.581 kg di pane (124.558 kg dall'inizio del progetto) e 7.258 kg di ortofrutta invenduti, per un valore economico di circa €107.000 (335.000 euro se consideriamo il periodo dall'avvio dell'iniziativa), un totale di 4.000 poveri raggiunti ogni giorno attraverso la rete degli enti caritatevoli e oltre 1.000.000 di pasti accompagnati.

"Questa giornata – dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia – ha per noi un significato particolare, perché la lotta allo spreco alimentare è diventata una delle nostre battaglie principali alla quale affianchiamo un forte impegno per la prevenzione e la promozione di stili di vita sani attraverso iniziative di educazione e sensibilizzazione che coinvolgono anche i più piccoli".

"Inoltre – aggiunge Borzi – il nostro progetto non soltanto ottiene risultati importantissimi in termini numerici e mette in rete 45 esercizi commerciali, 50 enti solidali e 6 Municipi della Capitale, ma allo stesso tempo propone percorsi di inclusione attiva, per non offrire alle persone indigenti soltanto un pasto, ma una vera occasione per reinserirsi nella società. È proprio con questo spirito che sono nati nella città di Roma 6 presidi solidali, punti di distribuzione delle eccedenze alimentari recuperate, ma anche luoghi in cui assicuriamo esigibilità dei diritti, assistenza socio-sanitaria, sportelli di sostegno psicologico e occasioni di aggregazione. Allo stesso tempo è stata realizzata "Roma che Serve", un'app gratuita per gli smartphone, che da un lato semplifica le donazioni di cibo, ai fini solidali, da parte delle realtà produttive a favore delle associazioni caritatevoli, e dall'altro lato permette a chi vive situazioni di bisogno di scoprire a Roma e provincia dove potersi rivolgere per trovare da mangiare, un letto per dormire o un posto per lavarsi".

“Primo: Non Sprecare – Alimentare il valore del cibo”

AngeliPress | 04 Febbraio 2019 - 10:02 | dimensione font   | Stampa | Email | A motivo del tipo di pubblico e della qualità dei contenuti che questa agenzia veicola è stata fatta la scelta di eliminare i social ma potete scrivere presso la nostra casella mail redazione@angeliexpress.com

Pubblicato in [Cibo solidale](#) | Vota questo articolo      (0 Voti)



Be the first of your friends to like this.



VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare

Martedì 5 febbraio 2018, in occasione della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare, presso la sede dell'ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, si terrà alle 10.30 l'evento Primo: Non Sprecare – Alimentare il valore del cibo, che rientra nelle manifestazioni ufficiali della Giornata promossa dalla Campagna Spreco Zero e dal Progetto 60 Sei ZERO del Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal (Dipartimento di scienze e Tecnologie Agroalimentari).

La Giornata si aprirà con una lezione di educazione e prevenzione allo spreco alimentare alla quale parteciperanno Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia. Sono previsti anche alcuni sketch sul tema a cura della Compagnia Teatrale Punto&Virgola delle ACLI di Roma.

Una dimostrazione di buone pratiche per prevenire lo spreco alimentare sarà offerta da un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e illustrazione di un piatto realizzato con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

L'evento è promosso dall'ENPAM nella cornice di Piazza della Salute insieme al Municipio Roma I Centro e alle ACLI di Roma e provincia.

In questa occasione le ACLI di Roma presenteranno anche gli sviluppi del progetto Il Cibo Che Serve, grazie al quale nel solo 2018 sono stati recuperati 39.581 kg di pane (124.558 kg dall'inizio del progetto) e 7.258 kg di ortofrutta invenduti, per un valore economico di circa 107mila (335mila euro se consideriamo il periodo dall'avvio dell'iniziativa), un totale di 4mila poveri raggiunti ogni giorno attraverso la rete degli enti caritatevoli e oltre 1milione di pasti accompagnati.

Attualità Italia

In Italia si sprecano alimenti per 15 miliardi l'anno

Di Renato Pagano - 4 Febbraio 2019



MI piace

Condividi

Piace a 16 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Sono 15 i miliardi di euro di cibo che finiscono nella spazzatura ogni anno, lo 0,88% del Pil, di cui quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia. E' la fotografia che emerge dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last minute Market, presentato oggi alla Fao con il vice direttore, Daniel Gustafson. L'occasione e' la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna Spreco Zero. Italiani spreconi, ma a loro insaputa. Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco avvenga soprattutto nel

commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%). “La percezione degli italiani e’ ancora poco consapevole della necessita’ di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico”, spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segre’, secondo il quale la prevenzione deve partire dal quotidiano. Ma la situazione sta migliorando grazie agli effetti della sensibilizzazione anti-spreco: negli ultimi quattro anni si e’ passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento. Oggi, secondo la ricerca, il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilita’, il 54% controlla la quantita’ prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l’edibilita’ prima di risolversi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell’assaggio. Avanza anche la cultura del riciclo, con 48% che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto, ma solo il 34% richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non e’ riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ixe’, sono state adottate nell’ultimo anno dal 71% degli italiani. I consumatori, fa notare Filiera Italia, sono ancora l’anello debole della catena, e quindi una collaborazione virtuosa tra industria e agricoltura potrebbe fare molto per migliorare la situazione. Una sfida che, secondo Federalimentare, si puo’ vincere solo insieme. E gli esempi virtuosi lungo la filiera non mancano. Ogni anno viene recuperato oltre l’80% delle 9mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all’ingrosso aderenti al marchio Qualita’ & Sicurezza.



Segrè: “Educazione alimentare entri nei programmi scolastici”



di *Adnkronos*

Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

5 febbraio 2019

Diventa fan di Tiscali su Facebook  Mi piace 255.031



MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Comunicati Stampa • Giornata nazionale per la prevenzione dello Spreco Alimentare, Costa: "Spreco di risorse, una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci"

GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, COSTA: "SPRECO DI RISORSE, UNA CATTIVA ABITUDINE CHE NON POSSIAMO PIÙ PERMETTERCI"



**VI GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO
SPRECO ALIMENTARE**
5 FEBBRAIO 2019

Roma, 5 febbraio 2019 - Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia per una stima di oltre 1,5 miliardi di euro, se si considera lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi di euro del totale, a fronte dello spreco alimentare domestico reale, cioè quello misurato nelle case degli italiani sottoposti a campione, che rappresenta quindi i quattro quinti dello spreco complessivo di cibo in Italia per un valore di oltre 11,8 miliardi di euro. Lo rivelano i dati diffusi oggi, in occasione della 6ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, ideata ed istituita dal Ministero dell'ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna - Distaf, dal progetto 60 Sei ZERO.

"Questi sono numeri importanti che dovrebbero farci riflettere sulle modalità e sulle nostre abitudini di acquisto" ha commentato il ministro dell'Ambiente Sergio Costa "Sprecare risorse ambientali, idriche ed economiche sia nella produzione che nell'acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in progetti di educazione alimentare per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini/consumatori".

"La percezione degli italiani - spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market - della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico è ancora scarsa. I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero - osserva Segrè - acquistando solo ciò che serve realmente, compilando liste precise, scegliendo alimenti locali e di stagione, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti senza stiparli alla rinfusa".

Nel Rapporto Waste Watcher 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market sull'economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, che monitora la percezione dei cittadini in merito agli sprechi alimentari, si legge che 4 italiani su 5 non riescono a mettere a fuoco il tema centrale dello spreco alimentare che è quello domestico: infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). L'Osservatorio dà conto anche dei provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.



Spreco alimentare, vale lo 0,88% del Pil. Costa: “Non possiamo più permettercelo”

Nelle case degli italiani si spreca cibo per oltre 11,8 miliardi, mentre lo spreco alimentare in fase di produzione e distribuzione vale oltre 3 miliardi di euro. Sono i dati diffusi in occasione della 6a Giornata

nazionale di prevenzione. Costa: “Sprecare è una cattiva abitudine che dobbiamo perdere”



Lo spreco alimentare? E' domestico e vale 12 miliardi di euro

Lo spreco alimentare in Italia vale in totale oltre 15 miliardi di euro: la maggior parte del cibo si getta nelle nostre case. I dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane di Last Minute Market/Swg, presentati

stamattina nell'Iran room del Palazzo della Fao

IL PICCOLO

Andrea Segrè: «Gettiamo nei rifiuti un punto di Pil. Fate la lista della spesa»



L'economista e presidente di Last Minute Market spiega che un comportamento virtuoso parte da una seria educazione alimentare nelle scuole

TRIESTE Se lo spreco alimentare è un problema globale, le soluzioni sono alla portata di ciascuno, nel proprio piccolo. A partire dalla lista della spesa e dall'educazione alimentare, il cui inserimento nei programmi didattici è sempre più urgente. Lo sostiene **Andrea Segrè**, ideatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: in occasione dell'apertura dei lavori per la sua sesta edizione, ieri è intervenuto alla Fao di Roma. Segrè, nato a Trieste, è fondatore del movimento e della campagna Spreco Zero nonché presidente di Last Minute Market. Dal 2016 presiede inoltre la Fondazione Fico per l'educazione alimentare e alla sostenibilità.

IL PICCOLO

Professo Segre, il dato della ricerca che colpisce di più è che, contrariamente a quanto si ritiene, la maggior parte degli sprechi non avviene a livello di filiera bensì domestico.

Già. Si tratta in un certo senso di una costante: è da un po' di tempo che lo rileviamo e abbiamo avviato la campagna di prevenzione proprio per questa ragione. Lo spreco domestico non è infatti recuperabile: tutto finisce semplicemente nella spazzatura. Ci sono però anche delle buone notizie. Se da una parte il dato assoluto è ancora molto alto, dall'altra le risposte sono incoraggianti: due persone su tre, ormai, si rendono conto che lo spreco c'è. Significa che la campagna sta funzionando.

Cosa si può fare per prevenire lo spreco alimentare? L'osservatorio presentato oggi (ieri, ndr) alla Fao parla proprio di questo. Alla domanda "Che cosa faresti, se dovessi dare indicazioni per ridurre lo spreco?" il 65% degli italiani risponde che bisogna fare la lista della spesa. E ha ragione. Sembra una banalità eppure sono ancora pochissimi coloro che mettono in pratica questo comportamento. Alla domanda "Quale intervento metteresti in atto, a livello nazionale?", inoltre, molti connazionali rispondono che sarebbe importante introdurre l'educazione alimentare nelle scuole. Anche questo è vero. La consapevolezza dunque c'è, da parte degli italiani: ora si tratta di tradurla in fatti concreti.

IL PICCOLO

Ha riscontrato un atteggiamento di disponibilità, per quanto riguarda l'idea di portare l'educazione alimentare in classe?

La disponibilità è grande, innanzitutto da parte delle scuole. Sono sempre più diffuse le iniziative sul tema. Si tratta tuttavia di progetti su base volontaria. Ora è necessario rendere simili esperienze strutturali. Di recente c'è stata una raccolta firme, su iniziativa popolare, per introdurre a scuola l'educazione alla cittadinanza: vorremmo che al suo interno vi fossero perlomeno dei paragrafi, dedicati a quella alimentare. I ragazzi non solo sono il futuro ma anche il presente: tornano a casa e raccontano ai genitori quanto hanno appreso.

A tale proposito, l'entità del fenomeno è impressionante se solo si pensa a come vivevano i nostri nonni: molti di loro hanno sofferto la fame, di certo non sprecavano.

E lo è ancor di più se si pensa che ciò accade proprio (ma non solo) in Italia: il Bel paese, quello del buon cibo. È evidente che negli ultimi cinquant'anni qualcosa è cambiato, se oggi di fatto gettiamo letteralmente nell'immondizia quasi un punto percentuale di Pil. Insisto: quella che una volta si chiamava economia domestica, adesso dev'essere sostituita dall'educazione alimentare. Occorre imparare a fare la lista della spesa, a ottimizzare l'uso del freezer, del frigorifero, della cucina e così via.

IL PICCOLO

Come si pone l'Italia rispetto ad altri Paesi?

Siamo né più né meno spreconi degli altri: nella media europea. È positivo che l'Italia, per prima, si sia posta il problema: nel 2010 abbiamo sollevato il tema al Parlamento europeo. Si è trattato del primo documento internazionale sull'argomento: di lì la Fao e l'Onu hanno poi messo la lotta allo spreco alimentare tra gli obiettivi del millennio. Chiederemo inoltre che sia istituito un anno europeo sullo stesso tema. Presentare la Giornata italiana alla Fao è stata una grande opportunità. —



ENOGASTRONOMIA

Fao e Fondazione Fico insieme contro malnutrizione e sprechi

BOLOGNA – Fondazione Fico e Fao lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, sulle buone pratiche alimentari, le diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Per suggellare l'intesa è stato firmato, nella sede Fao di Roma, un protocollo triennale tra il presidente della Fondazione Fico Andrea Segré e il vice direttore generale della Fao (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta nell'ambito della sesta giornata nazionale italiana per la prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra appunto il 5 febbraio. Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, e l'organizzazione di eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi a Fico Eataly World, a Bologna.

Segrè, la giornata della prevenzione dello spreco alimentare diventi europea

“Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la giornata italiana del 5 febbraio possa diventare giornata europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo”. Lo ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, in occasione della sesta giornata contro gli sprechi alimentari istituita dal ministero dell’Ambiente. Gli Stati dell’Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all’anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio, lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions, varato dalla Commissione Europea. “Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l’obiettivo ufficiale che l’Europa si è data con risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario”, ha dichiarato Segrè.

TRENTINO

Fao e Fondazione Fico insieme contro malnutrizione e sprechi

05 febbraio 2019 | A- | A+ |  |  | 



B OLOGNA - Fondazione Fico e Fao lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, sulle buone pratiche alimentari, le diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Per suggellare l'intesa è stato firmato,

TRENTINO

nella sede Fao di Roma, un protocollo triennale tra il presidente della Fondazione Fico Andrea Segrè e il vice direttore generale della Fao (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta nell'ambito della sesta giornata nazionale italiana per la prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra appunto il 5 febbraio. Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, e l'organizzazione di eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi a Fico Eataly World, a Bologna. Segrè, la giornata della prevenzione dello spreco alimentare diventi europea "Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la giornata italiana del 5 febbraio possa diventare giornata europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo". Lo ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, in occasione della sesta giornata contro gli sprechi alimentari istituita dal ministero dell'Ambiente. Gli Stati dell'Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio, lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions, varato dalla Commissione Europea. "Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario", ha dichiarato Segrè.

ALTO ADIGE

Fao e Fondazione Fico insieme contro malnutrizione e sprechi

05 febbraio 2019 | A- | A+ |  |  | 



B OLOGNA - Fondazione Fico e Fao lavoreranno insieme per contribuire a sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, sulle buone pratiche alimentari, le diete sane e la necessità di ridurre gli sprechi. L'obiettivo è quello di mettere in luce tutti gli sforzi contro ogni forma di malnutrizione, nonché le azioni necessarie per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Per suggellare l'intesa è stato firmato,

ALTO ADIGE

nella sede Fao di Roma, un protocollo triennale tra il presidente della Fondazione Fico Andrea Segrè e il vice direttore generale della Fao (Programmi) Daniel Gustafson. La cerimonia della firma si è svolta nell'ambito della sesta giornata nazionale italiana per la prevenzione degli sprechi alimentari, che si celebra appunto il 5 febbraio. Le attività congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura, e l'organizzazione di eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi a Fico Eataly World, a Bologna. Segrè, la giornata della prevenzione dello spreco alimentare diventi europea "Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la giornata italiana del 5 febbraio possa diventare giornata europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo". Lo ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero, in occasione della sesta giornata contro gli sprechi alimentari istituita dal ministero dell'Ambiente. Gli Stati dell'Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio, lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions, varato dalla Commissione Europea. "Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario", ha dichiarato Segrè.

CORRIERE DI VITERBO

Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

CORRIERE DI VITERBO

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto [Waste Watcher di Last Minute Market/Swg](#), più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

NEWS DA ROMA

Spreco alimentare, a Roma la lotta passa anche per le scuole

Supera infatti i 15 miliardi l'anno l'usanza di buttare cibo in Italia, lo 0,88% del Pil di cui quasi l'80% avviene dentro le mura domestiche



di Alg | 5/02/2019 ore 16:43



📷 Giornata contro lo Spreco Alimentare

Anche a Roma, decine sono state le iniziative, soprattutto nelle scuole, contro lo spreco alimentare. Supera infatti **i 15 miliardi l'anno** l'usanza di buttare cibo in Italia, lo **0,88% del Pil** di cui **quasi l'80%** avviene dentro le mura domestiche. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati, ma a pesare sulla pattumiera sono bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta senza nemmeno essere stati consumati dal progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off **Last Minute Market**.



Nell'”auditorium della Salute” della **Fondazione Empam** si è svolta una vera ‘lezione’ di educazione e prevenzione allo SPRECO alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. L'appuntamento, promosso dall'Empam insieme al Municipio Roma I Centro e alle [Acli di Roma e Provincia](#), è rientrato nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo SPRECO Alimentare promossa dalla **campagna spreco Zero** e dal progetto **60 Sei Zero** del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal. La giornata si è aperta con una ‘lezione’ di educazione e prevenzione allo SPRECO alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma.

A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'**Istituto Alberghiero Gioberti di Roma**, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

Per il presente dell'**Empam Olivetti** “è un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da **sovrappeso o obesità** – sottolinea Olivetti – Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere”.

Secondo il presidente dell'associazione **Last Minute Market Segrè**, l'educazione alimentare è “fondamentale” per prevenire gli sprechi alimentari. “Siamo convinti – dice – ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca”.

E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, **più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile** nel contrasto al food waste. “Una delle cause più importanti che sta alla base dello SPRECO alimentare domestico è proprio la ‘**mala- educazione**’ o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate – continua Falasconi – Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo **spreco domestico**”.



Spreco alimentare, facciamo qualcosa tutto l'anno?

Il 5 febbraio è la giornata mondiale contro il food waste. Solo in Italia gettiamo 15 miliardi di alimenti edibili. Soprattutto nelle case

05Febbraio
2019

Vale oltre 15 miliardi di euro, per l'esattezza 15.034.347.348 lo spreco alimentare in Italia, vale a dire lo 0,88% del prodotto interno lordo. Questa cifra *monster* deriva dalla somma dello spreco alimentare di filiera (produzione + distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi di euro (il 21,1% del totale), più lo spreco alimentare domestico. Si tratta di una misura reale, stimata attraverso il test dei "Diari di Famiglia", e rappresenta quindi i 4/5 dello spreco complessivo di cibo in Italia, valendo 11.858.314.935 di euro.

I dati sono stati diffusi in occasione della 6° *Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare*, nella sede FAO di Roma, dal progetto *60 Sei ZERO* dell'Università di Bologna con il Ministero dell'Ambiente e la campagna *Spreco Zero* dello spin off *Last Minute Market*.

Ancora una volta la fotografia dello spreco mette in primo piano le nostre case e le nostre abitudini ma non è così per quattro italiani su cinque: secondo il *Rapporto Waste Watcher 2019*, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). "La percezione degli italiani - spiega Andrea Segrè, fondatore e

presidente di *Last Minute Market* - è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo".

I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona ogni tre è malnutrita. Ma intanto una persona su otto soffre di obesità.

"Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero - osserva Segrè - acquistando solo ciò che serve realmente, compilando liste precise, 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".

Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Prendendo come riferimento gli ultimi sette giorni, nella pattumiera vanno a finire le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati (dati *Waste Watcher, Lmm/Swg*).

food&tec

Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

Che fare

L'Osservatorio *Waste Watcher* di *Last Minute Market* - Swg sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi dà conto anche dei provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di sette italiani su dieci ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e un italiano su cinque (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

La nota positiva è che gli effetti della sensibilizzazione si sentono, almeno in quanto dichiarano gli intervistati: due italiani su tre dicono di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13% ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo.

Nel 2014/2015 un italiano su due dichiarava di gettare il cibo ogni giorno.

E quali sono i rimedi antispreco più frequentemente adottati dagli italiani? Il 65% provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di un italiano su due (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo un italiano su tre (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo un italiano su cinque (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco.

Quattro italiani su dieci (il 38%) dichiarano oggi che la quantità di cibo acquistato e non consumato è diminuita rispetto a 2 anni fa.

Ma negli ultimi cinque anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la *percezione* degli sprechi idrici, energetici o monetari. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014. Mentre lo spreco idrico segue per il 48%, quindi gli sprechi legati a mobilità (25%) ed energie elettrica (22%).



CONDIVIDI     

"NATURA NUOVA" IMPEGNATA NEL PREVENIRE LO SPRECO ALIMENTARE

Roberto Vitali

05/02/2019

L'azienda di Bagnacavallo (Ra), specializzata nella produzione di polpe e frullati di frutta naturali, supporta la campagna Spreco Zero istituita dal Ministero dell'Ambiente.

Oggi 5 febbraio è la **Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco**. Istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna – Distal attraverso il progetto 60SeiZERO, la giornata è giunta alla sua sesta edizione. **Natura Nuova**, l'azienda di Bagnacavallo (RA) che da oltre 25 anni si occupa della produzione di polpe e frullati di frutta, sarà tra i principali partner dell'iniziativa.

La ragione di questo sostegno è da ricercare nelle origini di Natura Nuova: l'idea imprenditoriale fu (ed è rimasta) quella di trasformare la frutta fresca che il mercato, in modo particolare quello della GDO, rifiuta per una piccola imprecisione estetica. Natura Nuova nasce infatti con l'obiettivo di valorizzare la frutta di produzione locale, con una filiera di qualità garantita da un Consorzio nato nel 2007, e di creare quindi un prodotto naturale, pronto al consumo e lavorato con una tecnologia innovativa.

In occasione del convegno "Coltivare le buone pratiche", che si è tenuto lunedì 4 febbraio alla Iran Room della sede FAO di Roma, è intervenuto il presidente di Natura Nuova **Gabriele Longanesi** che, moderato da Massimo Cirri di Radio2 Rai Caterpillar, ha potuto illustrare come l'azienda da lui fondata riesce a dare "Nuova vita alla frutta".

Natura nuova è oggi un'azienda con oltre 150 dipendenti, con un'età media di 30 anni e un turnover bassissimo, 3 stabilimenti produttivi alimentati da energia green autoprodotta (fotovoltaico e cogeneratore), 16mila tonnellate di frutta lavorata e 10 linee produttive.



A proposito di Spreco Zero

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata ideata ed istituita dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna – Distal nel 2014, quando fu celebrata per la prima volta.

In quell'occasione, per iniziativa dell'agroeconomista Andrea Segrè, coordinatore del Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS), furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana.

Dal 2014 ad oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo anche attraverso la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, fondato da Last Minute Market con Swg.

I dati sullo spreco in Italia (forniti da Spreco Zero)

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 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno solo sul piano distributivo. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. Sono i dati della campagna Spreco Zero di Last Minute Market raccolti con il progetto Reduce e i Diari di Famiglia che hanno monitorato lo 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. 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.

VITA



«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati via in casa. A intervistarli dichiarano di gettare 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia. La realtà è molto diversa: ad andare sprecati sono 36 kg di alimenti a testa all'anno

Italiani, popolo di santi, navigatori e... spreconi. Già perché **in pattumiera ogni anno finisce la bellezza di oltre 15 miliardi di euro in alimenti**. E la maggior parte di questo spreco lo produciamo nelle nostre case: i 4/5. Se il cosiddetto spreco di filiera (produzione -distribuzione) è stimato in oltre 3 miliardi, **in base al test dei Diari di Famiglia lo spreco alimentare domestico reale vale quasi 12 miliardi** (11.858.314.935 euro). I dati sono stati presentati nella sede della Fao, in occasione della **sesta Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra oggi, 5 febbraio** dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari con il ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market.

Una fotografia impietosa delle nostre abitudini domestiche nella gestione del cibo, anche se, nota una ricerca di Coldiretti/Ixe quasi tre italiani su quattro (71%) hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno mentre il 22% li ha mantenuti costanti ma c'è anche un 7% che dichiara di averli aumentati.

Insomma, nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che - denuncia sempre Coldiretti - rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%). Lo spreco di cibo nella case ammonta a circa 36 kg l'anno a testa.

The logo for VITA, featuring the word "VITA" in white, bold, uppercase letters on a red rectangular background.

Anche quest'anno la fotografia dello spreco inquadra in primo piano le nostre case e le nostre abitudini di gestione del cibo: ma a sentire i diretti interessati non è così per 4 italiani su 5. Secondo il Rapporto Waste Watcher 2019, infatti, **il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico**, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). **«La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico»**, spiega **Andrea Segrè**, fondatore e presidente di Last Minute Market. «Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo. **I paradossi del cibo sono evidenti**: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. 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». Secondo il professor Segrè, infatti, c'è una grande distonia tra percepito e realtà. «Il nostro panel di consumatori (2400 persone) dimostra una certa consapevolezza, ma nel momento in cui scorriamo all'interno del panel le persone che fanno il Diario di Famiglia, allora emerge come lo spreco in realtà sia molto più alto. E questo da una parte dimostra che **le campagne antispreco stanno funzionando**, dall'altra mostra che **c'è ancora tanta strada da fare**. E questo ci spinge a continuare».

Come contrastare gli sprechi dunque? L'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi rivela che **per più di 7 italiani su 10 la via da percorrere è quella dell'educazione alimentare (72%)**, il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

E se si guardasse nelle pattumiere domestiche che cosa ci troveremmo? Cioè che cosa si spreca nelle nostre case? Prendendo come riferimento gli **ultimi 7 giorni "pesano"** le **bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non, gettata senza essere stata consumata**. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati (dati Waste Watcher, Lmm/Swg).

Sempre scorrendo il Rapporto Waste Watcher 2019, **gli effetti della sensibilizzazione si sentono e balzano immediatamente all'occhio**: 2 italiani su 3 il 64% degli intervistati, dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13 ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo. Le **rilevazioni 2014/2015, mostravano che allora 1 italiano su 2 dichiarava di gettare il cibo ogni giorno**. Un dato negativo che è migliorato dimostrando come il tema dello spreco alimentare sia uno di quelli legati alla sostenibilità su cui le campagne di sensibilizzazione hanno inciso: 4 italiani su 10 (il 38%) dichiarano oggi che la quantità di cibo acquistato e non consumato è diminuita rispetto a due anni fa. **Ma sotto un profilo di rilevazione sociale colpisce un altro dato, quello legato alla "hit" degli sprechi degli italiani: proprio il cibo è saldamente in testa**, negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014. Mentre lo spreco idrico segue per il 48%, quindi gli sprechi legati a mobilità (25%) ed energie elettrica (22%). Meno evidenti gli sprechi di denaro e tempo.

Parlando di **spreco "percepito" e non monitorato realmente**, secondo gli italiani in casa **si gettano 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia** (ca 600 grammi settimanali), per un valore corrispettivo di 28 euro. **Quali rimedi antispreco sono più frequentemente adottati dagli italiani? Il 65% provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa**, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco. Waste Watcher, Osservatorio nazionale sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, esamina le abitudini di acquisto, oltre a quelle di gestione del cibo: e conferma che **i negozi al dettaglio sono sempre meno frequentati dai consumatori (18%), così come il mercato (15%) a favore della schiacciante concorrenza dei supermercati (7 italiani su 10) e ipermercati (3 italiani su 10). Da segnalare l'avanzata degli acquisti online, praticati dall'8% degli intervistati.** «È comunque difficile capire quale sia il comportamento più corretto da tenere» commenta Segrè. «Certo si potrebbe fare meglio a monte, al momento dell'acquisto, ma non abbiamo dati a sostegno di questa teoria. La prevenzione è certamente importante per questo occorre promuovere l'educazione alimentare».

Il modo in cui si spreca il cibo non è sempre uguale nel mondo, osserva ancora Segrè: **«Un terzo del cibo prodotto nel mondo viene sprecato**, ma c'è una distinzione tra quello che si perde a inizio della catena, come nei Paesi in via di sviluppo dove ci sono problemi di conservazione, rispetto al modo in cui si spreca il cibo nei Paesi occidentali e in quelli della Ue in particolare, dove la parte preponderante è rappresentata quello in casa». Eppure, lo stesso Segrè ricorda che: «Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data sin dal 2012 con una risoluzione del Parlamento Europeo». Risale al 2010 il lancio da parte di Last Minute Market della campagna Spreco Zero, divenuta un movimento di pensiero e un motore di interventi di sensibilizzazione sul tema. **«Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare. E chiederemo che la Giornata Nazionale del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla questione dello spreco di cibo».** Anche perché conclude Segrè «il problema non riguarda solo l'Italia, dove gli sprechi domestici sono al 54%, anche gli altri Paesi europei viaggiano tutti intorno al 50%»

Spreco alimentare, la prevenzione non è mai troppa

Share 68 Tweet G+

Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi, di cui 12 imputabili a quanto accade nelle nostre case. Lo rivela l'ultimo rapporto di Waste Watcher, l'osservatorio di Last Minute Market sullo spreco



Ricorre oggi la sesta edizione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

(Rinnovabili.it) – Molto resta da fare, ma l'impegno per la prevenzione dello **spreco alimentare** ha iniziato a dare i suoi frutti, anche se la prevenzione non è mai troppa. **A monitorare ormai da quasi 10 anni il fenomeno in Italia ci pensa Waste Watcher, l'osservatorio attivo per iniziativa di Last Minute Market**, che rappresenta uno strumento scientifico e al tempo stesso un veicolo di approfondimento sulle cause dello spreco, promuovendo comportamenti efficaci per ridurlo al minimo. **Lo spreco alimentare in Italia vale quasi 16 miliardi di euro l'anno, di cui 12 imputabili a quanto accade nelle nostre case.** Non pochi se si pensa alla discrepanza, emersa dai risultati, tra la percezione degli italiani sul fenomeno e ciò che effettivamente si verifica: 4 italiani su 5 sono convinti che si sprechi soprattutto nel commercio e nel pubblico, ma non è così. Motivo per cui è stata auspicata più volte e da più fronti una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. Lo ha ricordato anche **Andrea Segrè, fondatore e Presidente di Last Minute Market**, intervenuto ieri alla FAO all'evento organizzato per introdurre la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, oggi alla sua sesta edizione.

Evidenti sono i paradossi sul cibo, che vedono da una parte 821 milioni di individui sulla terra che soffrono la fame (1 persona su 3 è malnutrita) e, dall'altra 1 persona su 8 che soffre di obesità. Tutto perché, secondo il rapporto, non si acquista solo ciò che serve realmente e non si utilizza al meglio frigoriferi, freezer e dispense per gli alimenti. **Per contrastare lo spreco alimentare, il 72% degli italiani ritiene che la soluzione migliore sia puntare sull'educazione alimentare**, il 26% su packaging di nuova generazione e il 20% su provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco di cibo. **I prodotti alimentari maggiormente sprecati nelle case**, invece, sono le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca; pane e verdure fresche sono fra gli alimenti che finiscono più frequentemente nella pattumiera. Interessante anche notare che, nonostante il 38% degli italiani dichiara di aver diminuito la quantità di cibo acquistato e non consumato, nella hit degli sprechi nazionali è proprio il cibo a essere in testa. Per quanto riguarda i **rimedi antispreco** messi in atto dagli italiani, infine, la maggioranza (il 65%) controlla la dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% si impegna a cucinare la quantità di cibo ottimale. E poi, si controlla l'edibilità del cibo prima di buttarlo, ci si cimenta in ricette per recuperare gli avanzi (48%), si porta a casa il cibo non consumato al ristorante (34%) e si dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco (22%).

"Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi UE entro il 2025 – sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè – rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data allora. Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare. E chiederemo che la Giornata Nazionale del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla questione dello spreco di cibo".

In occasione della Giornata nazionale per la Prevenzione dello spreco alimentare, anche l'ISPRA pubblica il rapporto **Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali**, frutto di due anni di valutazione e analisi dei più recenti dati scientifici e informazioni della letteratura internazionale, dal quale emerge come nel mondo lo spreco sia in aumento, fattore che finisce coll'incidere sulla crisi ecologica, alterando i processi geologici, biologici e fisici, tra cui il ciclo del carbonio, dell'acqua, dell'azoto e del fosforo.

Anche per il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa, lo spreco di risorse è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci. *"Questi sono numeri importanti – ha commentato il ministro – che dovrebbero farci riflettere sulle modalità e sulle nostre abitudini di acquisto. Sprecare risorse ambientali, idriche ed economiche sia nella produzione che nell'acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in progetti di educazione alimentare per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini/consumatori".*

>>Leggi anche [Stallo in Europa sulla riduzione dello spreco di prodotti alimentari](#)<<

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

Da [ildenaro.it](#) - 5 Febbraio 2019

 13

 Condividi su Facebook

 Tweet su Twitter

 G+

 P



Roma, 5 feb. (AdnKronos) – Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare – Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal.

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità – sottolinea Oliveti – Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti – dice – ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate – continua Falasconi – Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

PANORAMA DELLA SANITÀ

Spreco alimentare: in Italia vale quasi 16 miliardi, e quasi 12 nelle nostre case

05/02/2019 in News

0



Presentati alla Fao i dati Waste Watcher, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario oggi, 5 febbraio.

Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia: la stima è di oltre 15 miliardi €, per l'esattezza 15.034.347.348 € che sono la somma dello spreco alimentare di filiera (produzione – distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €), ovvero il 21,1% del totale, a fronte dello spreco alimentare domestico reale, cioè quello misurato nelle case degli italiani attraverso il test dei Diari di Famiglia, che rappresenta quindi i 4/5 dello spreco complessivo di cibo in Italia e vale 11.858.314.935 €. I dati sono stati diffusi ieri in occasione della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, nella sede Fao di Roma, dal progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market. I saluti della Fao sono stati portati dal Vice Direttore Generale Daniel Gustafson, che ha evidenziato la centralità della questione spreco in rapporto alla sostenibilità agroalimentare e ambientale. Ancora una volta la fotografia dello spreco inquadra in primo piano le nostre case e le nostre abitudini di gestione del cibo: ma non è così per 4 italiani su 5: secondo il Rapporto Waste Watcher 2019, infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). «La percezione degli italiani – spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market – è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché mangiare è un atto di giustizia e di civismo: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo. I

PANORAMA DELLA SANITÀ

paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero – osserva Segrè – 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». L'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi dà conto anche dei provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo. Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Prendendo come riferimento gli ultimi 7 giorni "pesano" sulla pattumiera le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati (dati Waste Watcher, Lmm/Swg). Ma sotto un profilo di rilevazione sociale colpisce un altro dato, quello legato alla "hit" degli sprechi degli italiani: proprio il cibo è saldamente in testa, negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014.



ROMA.IT
le notizie di Roma

Il Quotidiano del Lazio

SPRECO ZERO, FAME ZERO

Spreco alimentare, cattiva abitudine che non possiamo più permetterci

Tutti possiamo contribuire a ridurre lo spreco alimentare domestico, acquistando solo ciò che serve realmente. Ecco gli accorgimenti utili all'obiettivo



Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia per una stima sui 15 miliardi, se si considera lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), complessivamente stimato in oltre 3 miliardi del totale, a fronte dello **spreco alimentare domestico reale**, cioè quello misurato nelle case degli italiani sottoposti a campione, che rappresenta quindi i quattro quinti dello spreco complessivo di cibo in Italia per un valore di oltre 11,8 miliardi.

Lo rivelano i dati diffusi oggi, in occasione della **6^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, ideata e istituita dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con la campagna Spreco Zero e Università di Bologna - DistaI, dal progetto '60 Sei ZERO'.

"Questi sono numeri importanti che dovrebbero farci riflettere sulle modalità e sulle nostre abitudini di acquisto", dice il ministro dell' Ambiente **Sergio Costa**, "sprecare risorse ambientali, idriche ed economiche sia nella produzione che nell'acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare è **una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci**."



Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a **investire in progetti di educazione alimentare per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini/consumatori**".

"La percezione degli italiani- spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market- della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico è ancora scarsa. **I paradossi del cibo sono evidenti**: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità.

Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero- osserva Segrè- **acquistando solo ciò che serve realmente**, compilando liste precise, scegliendo alimenti locali e di stagione, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti senza stiparli alla rinfusa".

Nel Rapporto 'Waste Watcher 2019' dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market sull'economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, che monitora la percezione dei cittadini in merito agli sprechi alimentari, si legge che **4 italiani su 5 non riescono a mettere a fuoco il tema centrale dello spreco alimentare che è quello domestico**: infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%).

L'Osservatorio dà conto anche dei **provvedimenti utili a contrastare la questione dello spreco alimentare**: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo. (Com/Ran/Dire)

05-02-2019 15:09

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo?', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

ILDUBBIO

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

Roma, 5 feb. (AdnKronos) – Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare – Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella [...]



Roma, 5 feb. (AdnKronos) – Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare – Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal.

ILDUBBIO

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

“E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità – sottolinea Oliveti – Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere”.

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è “fondamentale” per prevenire gli sprechi alimentari. “Siamo convinti – dice – ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca”. E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

“Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate – continua Falasconi – Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico”.

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

ECONOMIA

05/02/2019 15:09 | AdnKronos | @Adnkronos



Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal. La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza. "E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere". Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste. "Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

TopNews. Spreco alimentare, Waste Watcher: vale quasi 12 miliardi di euro

Lo spreco alimentare in Italia è stimato in oltre 15 miliardi di euro e vale lo 0,88% del Pil. Oltre 3 miliardi avvengono nella filiera, nella fase di produzione e distribuzione. Lo spreco alimentare domestico, quello che si ha nelle case, rappresenta vale quasi 12 miliardi di euro. Questi i dati più recenti sullo spreco alimentare che sono stati presentati ieri alla Fao, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare di oggi, nell'ambito della campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market. Sembra però che gli italiani siano poco consapevoli dello spreco di cibo che viene dalle case.



"La percezione degli italiani – dice Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market – è ancora poco consapevole della **necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico**. I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. 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".

Quali sono i cibi più a rischio di venir sprecati? Soprattutto, dice Last Minute Market, bevande analcoliche, legumi, frutta fresca, pasta fresca e non che viene gettata senza essere stata consumata. **Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati via**. Nel corso degli anni qualcosa sembra cambiato in meglio: il **64% degli italiani dichiara di gettare il cibo solo una volta al mese (16%)** o persino più raramente (48%); il 15% lo fa una volta alla settimana; solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo. Il **38% degli italiani dichiara che la quantità di cibo acquistato e non consumato è diminuita rispetto a due anni fa**, anche se il cibo continua a essere considerato la prima fonte di spreco in generale, prima ancora di acqua, energia e soldi nella percezione dei connazionali.

Quali sono i rimedi antispreco adottati dagli italiani? "Il 65% – dice Last Minute Market – provvede a un **check della dispensa prima di fare la spesa**, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. **Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo**, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristorante una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e **solo 1 italiano su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco**".

A livello europeo l'obiettivo è di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025. Dice Andrea Segrè: "Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea **rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare**. E chiederemo che la Giornata Nazionale del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla questione dello spreco di cibo".

IL NORDEST QUOTIDIANO

VI Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Sono le famiglie le maggiori responsabili dei 15 miliardi complessivi di controvalore di cibo gettato nella spazzatura.

Di Redazione - 5 Febbraio 2019

116 0

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter

G+

p



Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia: la stima è di **oltre 15 miliardi** euro, per l'esattezza **15.034.347.348** euro che sono la somma dello **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), complessivamente stimato in **oltre 3 miliardi** euro (**3.176.032.413**euro), ovvero il 21,1% del totale, a **fronte dello spreco alimentare domestico reale**, cioè quello misurato nelle case degli italiani attraverso il test dei Diari di Famiglia, che rappresenta quindi i **4/5** dello **spreco complessivo** di cibo in Italia e **vale 11.858.314.935** euro.

IL NORDEST QUOTIDIANO

I dati sono stati diffusi in occasione della **VI Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, nella **sede FAO di Roma**, dal **progetto 60 Sei ZERO** dell'**Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari** con il **ministero dell'Ambiente** e la **campagna Spreco Zero** dello **spin off Last Minute Market**.

I saluti della **FAO** sono stati portati dal **vice direttore generale Daniel Gustafson**, che ha evidenziato la centralità della questione spreco in rapporto alla sostenibilità agroalimentare e ambientale. Ancora una volta la fotografia dello spreco inquadra in primo piano le nostre case e le abitudini di gestione del cibo: ma **non è così per 4 italiani su 5**: secondo il **Rapporto Waste Watcher 2019** (allegato in fondo all'articolo), il **20%** degli **intervistati dichiara** che si **spreca soprattutto** nel **commercio (47%)** e nel **pubblico**, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il **27%**).

«La **percezione** degli **italiani** – spiega **Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market** – è ancora poco consapevole della **necessità** di una **grande svolta culturale** nella **gestione del cibo a livello domestico**. Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché **mangiare** è un **atto di giustizia** e di **civismo**: verso sé stessi, verso gli altri, verso il mondo. I **paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla Terra soffrono la fame** e **1 persona su 3 è malnutrita**. Ma intanto **una persona su 8 soffre di obesità**. **Tutti possono dare** il proprio **contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero** – osserva **Segrè** – 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».

L'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg** sull'**Economia circolare**, la **sostenibilità** e gli **sprechi dà conto** anche dei **provvedimenti utili a contrastare** la questione dello **spreco alimentare**: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

Ma **cosa si spreca, soprattutto** nelle **case**? Prendendo come riferimento gli **ultimi 7 giorni** "pesano" sulla pattumiera le **bevande analcoliche**, i **legumi**, la **frutta fresca**, la **pasta fresca** e **non gettata senza essere stata consumata**. **Pane e verdure fresche** sono fra gli **alimenti più spesso buttati** (dati Waste Watcher, Lmm/Swg).

IL NORDEST QUOTIDIANO

Sempre scorrendo il **Rapporto Waste Watcher 2019**, gli **effetti** della **sensibilizzazione** si **sentono** e **balzano immediatamente all'occhio**: 2 italiani su 3 il 64% degli intervistati, dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13 ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo. **I dati sono tanto più rilevanti se comparati alle rilevazioni 2014/2015**, quando **1 italiano su 2 dichiarava di gettare il cibo ogni giorno**: lo spreco alimentare è senz'altro uno dei temi di sostenibilità sui quali la campagna di sensibilizzazione **Spreco Zero** ed Expo 2015 hanno maggiormente inciso. 4 italiani su 10 (il 38%) dichiarano oggi che la quantità di cibo acquistato e non consumato è diminuita rispetto a due anni fa. Ma sotto un profilo di rilevazione sociale **colpisce un altro dato**, quello **legato alla "hit" degli sprechi degli italiani**: proprio il **cibo è saldamente in testa**, negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014. Mentre lo spreco idrico segue per il 48%, quindi gli sprechi legati a mobilità (25%) ed energie elettrica (22%). Meno evidenti gli sprechi di denaro e tempo: colpa di un potere d'acquisto sempre più debole?

Parlando di **spreco "percepito"** e **non monitorato** realmente in casa, secondo gli italiani in casa **si gettano 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia** (circa 600 grammi settimanali), per un valore corrispettivo di 28 euro. **Quali rimedi antispreco sono più frequentemente adottati dagli italiani?** Il **65% provvede a un controllo della dispensa prima di fare la spesa**, il 61% **congela il cibo a rischio deperibilità** e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona

al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco. **Waste Watcher**, Osservatorio nazionale sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, esamina le abitudini di acquisto, oltre a quelle di gestione del cibo: e conferma che i **negozi al dettaglio sono sempre meno frequentati dai consumatori (18%)**, così come il **mercato (15%) a favore della schiacciante concorrenza dei supermercati (7 italiani su 10) e ipermercati (3 italiani su 10)**. Da **segnalare l'avanzata degli acquisti online**, praticati dall'**8%** degli **intervistati**.

il **FRIULI.it**

Una giornata europea contro lo spreco alimentare



SPRECO ALIMENTARE: DIVENTI EUROPEA LA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE, IL 5 FEBBRAIO. LO CHIEDE ANDREA SEGRE', FONDATORE DI LAST MINUTE MARKET E DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO, NELLA 6ª GIORNATA ISTITUITA DAL MINISTERO DELL'AMBIENTE. IN EUROPA VALE OLTRE 140 MILIARDI € LO SPRECO OGNI ANNO, IL 70% DERIVA DALLO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO. "NELL'ANNO DELLE EURO ELEZIONI QUESTO TEMA DIVENTI CENTRALE ANCHE NELL'IMPEGNO DELLE ISTITUZIONI UE PER PROMUOVERE UN FUTURO SOSTENIBILE".



Segré: "Chiederemo che la Giornata italiana del 5 febbraio possa diventare dei Paesi dell'Ue per la prevenzione dello spreco di cibo"

05 febbraio 2019

Gli Stati dell'Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea.

«Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi UE entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario - dichiara Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero -. Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la Giornata italiana del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo. Nell'anno delle euro-elezioni - auspica ancora Segrè - questo tema diventi centrale anche per i Paesi europei e le istituzioni chiamate a elaborare una normativa comune, insieme agli strumenti utili a promuovere la sostenibilità e la prevenzione degli sprechi. Anche in Italia possiamo migliorare, a cominciare dai banchi di scuola: l'obiettivo è che l'educazione alimentare e ambientale diventino parte essenziale di quella "Educazione alla cittadinanza" richiesta dall'ANCI attraverso la recente legge di iniziativa popolare».



SPRECO ALIMENTARE: DIVENTI EUROPEA LA GIORNATA ITALIANA DEL 5 FEBBRAIO, LO CHIEDE ANDREA SEGRÈ FONDATARE DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO

Scritto da: Enrico Lioti 2019-02-05 in Annunci e proposte, Attualità, HOT, ROMA, Sana alimentazione, SLIDER
Commenti disabilitati
su SPRECO ALIMENTARE: DIVENTI EUROPEA LA GIORNATA ITALIANA DEL 5 FEBBRAIO, LO CHIEDE ANDREA SEGRÈ FONDATARE DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO

Gli Stati dell'Unione Europea producono circa 88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno e il soggetto che contribuisce maggiormente a questo dato sono le famiglie con 47 milioni di tonnellate. Questo significa che il 70% circa dello spreco alimentare europeo deriva dal consumo domestico: insieme alla ristorazione e alla vendita al dettaglio lo spreco in Europa vale 143 miliardi di euro ogni anno secondo i dati del progetto Fusions varato dalla Commissione Europea. «Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi UE entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario – dichiara Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero – Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare. Chiederemo che la Giornata italiana del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo. Nell'anno delle euro-elezioni – auspica ancora Segrè – questo tema diventi centrale anche per i Paesi europei e le istituzioni chiamate a elaborare una normativa comune, insieme agli strumenti utili a promuovere la sostenibilità e la prevenzione degli sprechi. Anche in Italia possiamo migliorare, a cominciare dai banchi di scuola: l'obiettivo è che l'educazione alimentare e ambientale diventino parte essenziale di quella "Educazione alla cittadinanza" richiesta dall'ANCI attraverso la recente legge di iniziativa popolare».

Lotta al Food Waste, primo: educare

A lezione anti spreco nella "Piazza della Salute" di Enpam



Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'. L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare (5 febbraio) promossa dalla campagna Spreco

Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal. La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza. «E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere».

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. «Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca». E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

«Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico».

2019

06

FEB

Spreco alimentare, la giornata nazionale guarda verso l'Europa

Finanziamenti, innovazione vegetale e "doggy bag". Ecco su cosa si punta per combattere questo fenomeno



Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè quasi il 71% degli italiani intervistati ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno

Fonte foto: © highwaystarz - Adobe Stock

Fare la lista della spesa, leggere la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero, e chiedere la "doggy bag" al ristorante sono solo alcuni dei consigli elaborati da **Coldiretti** in occasione della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** che si è celebrata ieri, 5 febbraio 2019.



le novità per l'agricoltura

Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè quasi il 71% degli italiani intervistati ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari nell'ultimo anno mentre il 22% li ha mantenuti costanti. **Un 7% invece dichiara di averli aumentati.**

Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che, denuncia l'associazione, rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di **oltre 16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno.**

Investire nell'innovazione vegetale

E proprio per combattere lo spreco alimentare in agricoltura arriva l'appello di **Assosementi**, l'associazione che riunisce le aziende sementiere italiane: *"È fondamentale investire nell'innovazione vegetale, lo strumento per garantire agli agricoltori varietà più resistenti a malattie e stress e per offrire ai consumatori prodotti in grado di conservarsi più a lungo"*.

*"L'innovazione vegetale può contribuire a prevenire gli sprechi alimentari, grazie allo sviluppo di varietà e di prodotti di minore deperibilità - ha dichiarato il presidente di Assosementi **Giuseppe Carli** -. Allungare la durata dei prodotti freschi significa infatti evitare il rapido deterioramento dei cibi e, di conseguenza, limitare la formazione di rifiuti, con un impatto positivo anche in termini di sostenibilità ambientale"*.



le novità per l'agricoltura

#SprecoZero

Durante la giornata anche il ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo **Gian Marco Centinaio** si è unito alla causa con un tweet sul suo profilo: *"Come Mipaaf abbiamo già finanziato 14 progetti per combattere lo spreco alimentare. Lavoreremo assieme a tutta la filiera perché il cibo non venga più gettato via ma dato a chi ne ha bisogno. L'obiettivo è #SprecoZero!"*.

L'hashtag utilizzato dal ministro, Spreco Zero, è anche il nome della campagna fondata da **Andrea Segrè**, già fondatore di Last minute market, che in occasione della giornata di ieri ha affermato: *"Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi Ue entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data con risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario"*.

"Chiederemo che la Giornata italiana del 5 febbraio possa diventare Giornata europea di impegno sulla prevenzione dello spreco di cibo. Nell'anno delle euro-elezioni - continua Segrè - questo tema diventa centrale anche per i paesi europei e le istituzioni chiamate a elaborare una normativa comune, insieme agli strumenti utili a promuovere la sostenibilità e la prevenzione degli sprechi. Anche in Italia possiamo migliorare, a cominciare dai banchi di scuola".

OGGI Treviso

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'.

AdnKronos |  commenti |



Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

OGGI Treviso

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto , più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

OGGI Treviso

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".

TODAY

Green

Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'



Redazione

06 FEBBRAIO 2019 03:40



Lotta al food waste, a lezione in 'Piazza della Salute'

Roma, 5 feb. (AdnKronos) - Una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare e una dimostrazione di buone pratiche. Sono le iniziative di 'Primo: Non Sprecare - Alimentare il valore del cibo', evento che si è svolto questa mattina presso la sede dell'Enpam a Roma nella cornice della 'Piazza della Salute'.

TODAY

L'appuntamento, promosso dall'Enpam insieme al Municipio Roma I Centro e alle Acli di Roma e Provincia, rientra nelle manifestazioni ufficiali della VI Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero e dal progetto 60 Sei Zero del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

La giornata si è aperta con una 'lezione' di educazione e prevenzione allo spreco alimentare rivolta ai giovanissimi alunni di una prima media dell'IC Daniele Manin di Roma. Ad illustrare l'importanza di una corretta alimentazione e gestione del cibo Alberto Oliveti, presidente della Fondazione Enpam, Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e Provincia. A seguire la dimostrazione di un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e presentazione di piatti realizzati con cibo di recupero dalle eccedenze e dai prodotti a ridosso di scadenza.

"E' un paradosso che la frutta e la verdura, che sono in testa alla classifica degli sprechi, risultino essere anche il cibo che manca ai nostri figli che più che in altri Paesi europei risultano affetti da sovrappeso o obesità - sottolinea Oliveti - Credo che la risposta sia di tipo culturale: è vero che siamo quello che mangiamo ma è vero anche che mangiamo per quello che percepiamo e per quello che è il livello di cultura. Una cultura contro lo spreco credo sia una cultura per il buon vivere".

TODAY

Secondo Segrè, l'educazione alimentare è "fondamentale" per prevenire gli sprechi alimentari. "Siamo convinti - dice - ancora di più che l'educazione alimentare debba rientrare nei programmi scolastici a partire dalle elementari: soltanto con la consapevolezza, con la responsabilità, con il sapere che il cibo ha valore, non si spreca". E ne sono convinti anche gli italiani: stando ai dati dell'ultimo rapporto Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, più di 7 italiani su 10 ritengono l'educazione alimentare utile nel contrasto al food waste.

"Una delle cause più importanti che sta alla base dello spreco alimentare domestico è proprio la 'mala-educazione' o la non conoscenza del cibo, da dove viene, chi lo produce, quali sono le risorse che vengono impiegate - continua Falasconi - Questo porta spesso a non dare il giusto valore, non solo economico, al cibo stesso: quindi riportare l'educazione all'interno delle famiglie e soprattutto nelle scuole crediamo sia la chiave di volta per ridurre lo spreco domestico".



ENOGASTRONOMIA

Costa, non possiamo più permetterci lo spreco alimentare

(ANSA) – ROMA, 5 FEB – “Sprecare risorse ambientali, idriche ed economiche, sia nella produzione che nell’acquisto dei beni alimentari che poi non si riesce a consumare, è una cattiva abitudine che non possiamo più permetterci. Anche se negli ultimi anni la sensibilità su questo tema è aumentata, portando ad una riduzione del fenomeno, credo sia necessario continuare a investire in progetti di educazione alimentare, per promuovere le buone pratiche e migliorare la sensibilità di noi cittadini/consumatori”. Lo ha detto in un comunicato il ministro dell’Ambiente, Sergio Costa (M5S), in occasione della 6/a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. La Giornata è stata istituita da Ministero dell’Ambiente, campagna Spreco Zero, Università di Bologna e progetto 60 Sei ZERO.

corriereQuotidiano.it

Secondo il Rapporto Waste Watcher 2019, preparato dalla società di consulenza contro gli sprechi Last Minute Market, lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88% del Pil, per oltre 15 miliardi di euro. E' formato dallo spreco nella produzione e distribuzione (oltre 3 miliardi di euro) e dallo spreco domestico (11,8 miliardi).

Nel rapporto si legge che 4 italiani su 5 non riescono a mettere a fuoco il tema centrale dello spreco di cibo, che è quello domestico: il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). Per contrastare lo spreco, più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%): il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo. (ANSA).

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



Mercoledì 6 Febbraio 2019

MERCATI & IMPRESE

Sprechi alimentari, l'impegno di Natura Nuova

La **Giornata nazionale di prevenzione dello Spreco**, istituita dal ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna – Distal attraverso il progetto 60SeiZERO, è giunta alla sua sesta edizione. **Natura Nuova**, l'azienda di Bagnacavallo (Ravenna) che da oltre 25 anni si occupa della produzione di **polpe e frullati di**

frutta, sarà tra i principali partner dell'iniziativa.

La ragione di questo sostegno è da ricercare nelle origini di Natura Nuova: l'idea imprenditoriale fu (ed è rimasta) quella di trasformare la frutta fresca che il mercato, in modo particolare quello della **Gdo**, rifiuta per una piccola imprecisione estetica. Natura Nuova nasce infatti con l'obiettivo di **valorizzare la frutta di produzione locale**, con una filiera di qualità garantita da un Consorzio nato nel 2007, e di creare quindi un prodotto naturale, pronto al consumo e lavorato con una tecnologia innovativa.

In occasione del convegno "Coltivare le buone pratiche", che si è tenuto lunedì 4 febbraio alla **Iran Room** della sede **Fao** di Roma, è intervenuto il presidente di Natura Nuova **Gabriele Longanesi** che, moderato da **Massimo Cirri** di Radio2 Rai Caterpillar, ha potuto illustrare come l'azienda da lui fondata riesce a dare "Nuova vita alla frutta".

Natura nuova è oggi un'azienda con oltre 150 dipendenti, con un'età media di 30 anni e un turnover bassissimo, tre stabilimenti produttivi alimentati da energia green autoprodotta (fotovoltaico e cogeneratore), 16mila tonnellate di frutta lavorata e 10 linee produttive.

A proposito di Spreco Zero

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata ideata ed istituita dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la **campagna Spreco Zero** e Università di Bologna – Distal nel 2014, quando fu celebrata per la prima volta. In quell'occasione, per iniziativa dell'agroeconomista Andrea Segrè, coordinatore del Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS), furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana. Dal 2014 ad oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo anche attraverso la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, fondato da Last Minute Market con Swg.



I dati sullo spreco in Italia (forniti da Spreco Zero)

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 grammi a settimana e 7,9 grammi al giorno solo sul piano distributivo. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana. Sono i dati della campagna Spreco Zero di Last Minute Market raccolti con il progetto Reduce e i Diari di Famiglia che hanno monitorato lo 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. 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.

AGRICOLTURA

CONFEURO: SERVE PIU' EDUCAZIONE ALIMENTARE PER COMBATTERE GLI SPRECHI

Posted by Redazione - Pubblicato il 06/02/2019 at 10:15

Ogni anno gli italiani buttano 15 miliardi di euro nella spazzatura, pari allo 0,88% del Pil. Dati come questi – dichiara in una nota il presidente nazionale Confeuro, Andrea Michele Tiso – mettono in evidenza la necessità di investire su un'educazione alimentare che si contrapponga agli sprechi, i quali si concentrano soprattutto tra le mura domestiche (80%).

Come Confeuro – continua Tiso – siamo estremamente convinti della necessità di intervenire su questi temi in modo educativo e pedagogico; ed è per questo che insistiamo per dar vita a dei percorsi che coinvolgano soprattutto le nuove generazioni. D'altronde, come riportato da l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg sull'economia circolare e la sostenibilità, il 72% degli italiani ritiene che investire sull'educazione possa essere la giusta strategia.

Ridurre il primario ad un semplice aggregato economico rappresenta un errore storico che ha causato, e causa ancora oggi, gravi danni al mondo agricolo e al Paese. L'agricoltura infatti – conclude Tiso – è l'emblema di un modello diverso ed alternativo rispetto a quello attuale, di fatto il migliore per valorizzare principi quali la sostenibilità, la solidarietà e il rispetto per l'ambiente.

Largo Consumo

Sette italiani su dieci tagliano sprechi a tavola



Svolta a tavola con oltre sette italiani su dieci (71%) che hanno diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la richiesta della doggy bag al [ristorante](#) e la spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. E' quanto emerge da un'indagine **Coldiretti/Ixe'** diffusa in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Nonostante la maggiore attenzione il problema resta rilevante con gli sprechi domestici che – denuncia Coldiretti – rappresentano in valore ben il

54% del totale e sono superiori a quelli nella [...]

altrenotizie

FATTI E NOTIZIE SENZA DOMINIO

Spreco alimentare: 0,88% del PIL

Dettagli

Scritto da Tania Careddu

📅 Pubblicato: 06 Febbraio 2019



Quindici milioni di euro. A tanto equivale lo spreco alimentare di filiera, dalla produzione alla distribuzione, valendo lo 0,88 per cento del Prodotto Interno Lordo italiano. E undici miliardi, rappresentando i quattro quinti dello spreco complessivo, quello misurato nelle case degli abitanti del Belpaese. A dare i numeri, in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, Waste Watcher, alla Fao.

Mentre ottocentoventuno milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona su tre è malnutrita, una persona su otto è affetta da obesità e il 20 per cento degli intervistati nel Rapporto 2019 dichiara che lo spreco alimentare non è domestico bensì nel commercio e nel pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme.

E invece, nella pattumiera degli italiani, negli ultimi sette anni, sono finiti le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta e il pane. Due italiani su tre dichiarano di buttare il cibo solo una volta al mese, il 15 per cento una volta a settimana e il 13 per cento ogni due settimane. L'uno per cento, ogni giorno, rimanendo, il cibo, la cosa più sprecata in assoluto.

Eppure, secondo la percezione degli italiani, in casa se ne sprecano solo due chili e quattrocento grammi ogni mese a famiglia, circa seicento grammi a settimana, per un valore di ventotto euro. "La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico", dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè. Che, suggerisce alcuni accorgimenti necessari a far sì che "il mangiare sia un atto di giustizia e di civismo": comprare solo ciò che serve, scegliendo alimenti locali e di stagione (della dieta mediterranea), consultare etichette e scadenze, conservare meglio gli alimenti.

altrenotizie

FATTI E NOTIZIE SENZA DOMINIO

Per sette italiani su dieci, la via da seguire è l'educazione alimentare, il packaging di nuova generazione e per uno su cinque, i provvedimenti normativi e sanzionatori. E attuano rimedi anti spreco: il controllo della dispensa prima di fare la spesa, congelare il cibo a rischio deperibilità; più di un italiano su due verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44 per cento affronta il test dell'assaggio, sperimentano ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima, e solo un italiano su tre richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo non consumato a tavola.

“Dimezzare lo spreco alimentare nei paesi dell'Unione europea entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data. Al nuovo parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un anno europeo dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare”, chiosa Andrea Segrè.

Resta ancora tanto da fare ma, nel frattempo, iniziative nella giusta direzione sono state intraprese dal Centro Agroalimentare di Roma: sono state, ieri, quasi duemila le tonnellate di frutta e verdura fresca recuperate e ridistribuite alle onlus della Regione Lazio per un valore (fra prodotti recuperati e potenziale risparmio) di due miliardi di euro.



Italia 06/02/2019

Troppo cibo sprecato in Italia: 15 miliardi nel cestino



A livello europeo l'obiettivo è di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025. In Italia, lo spreco alimentare domestico, quello che si ha nelle case, rappresenta vale quasi 12 miliardi di euro, ovvero quasi l'1% del prodotto interno lordo. Far meglio si può



Lo spreco alimentare in Italia è stimato in oltre 15 miliardi di euro e vale lo 0,88% del Pil. Oltre 3 miliardi avvengono nella filiera, nella fase di produzione e distribuzione. Lo spreco alimentare domestico, quello che si ha nelle case, rappresenta vale quasi 12 miliardi di euro. Questi i dati più recenti sullo spreco alimentare che sono stati presentati ieri alla Fao, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare di oggi, nell'ambito della campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market. Sembra però che gli italiani siano poco consapevoli dello spreco di cibo che viene dalle case.

TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE



“La percezione degli italiani – dice Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market – è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è

malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. 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”.

Quali sono i cibi più a rischio di venir sprecati? Soprattutto, dice Last Minute Market, bevande analcoliche, legumi, frutta fresca, pasta fresca e non che viene gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati via. Nel corso degli anni qualcosa sembra cambiato in meglio: il 64% degli italiani dichiara di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%); il 15% lo fa una volta alla settimana; solo l’1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo. Il 38% degli italiani dichiara che la quantità di cibo acquistato e non consumato è diminuita rispetto a due anni fa, anche se il cibo continua a essere considerato la prima fonte di spreco in generale, prima ancora di acqua, energia e soldi nella percezione dei connazionali.

TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Quali sono i rimedi antispreco adottati dagli italiani? “Il 65% – dice Last Minute Market – provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l’edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell’assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco”.

A livello europeo l’obiettivo è di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025. Dice Andrea Segrè: “Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare. E chiederemo che la Giornata Nazionale del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla questione dello spreco di cibo”.

di C. S.



Roma: FAO e Fondazione Fico su buone pratiche alimentari

06/02/2019 /



FAO e Fondazione Fico lavoreranno insieme per sensibilizzare l'opinione pubblica, in particolare i giovani, buone pratiche alimentari, la sana alimentazione e la necessità di ridurre gli sprechi alimentari, evidenziare gli sforzi fatti nella lotta contro ogni forma di malnutrizione e come raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile.

L'accordo di tre anni è stato firmato a Roma, nella sede della FAO, il 4 febbraio 2019 dal presidente della Fondazione FICO Andrea Segrè e dal direttore generale della FAO (Programmi) Daniel Gustafson.

La collaborazione porrà particolare attenzione alle attività formative ed educative sull'agricoltura sostenibile nel rispetto di ambiente e biodiversità.

Gustafson ha affermato che Fondazione Fico e FAO condividono l'idea che la "corretta informazione dei cittadini sul cibo e le iniziative sostenibili (...) siano strumenti chiave per contrastare la fame e la malnutrizione, per realizzare un'agricoltura sostenibile e per promuovere l'uso responsabile delle risorse naturali e costruire la Generazione Fame Zero".

Le attività "congiunte prevedono la produzione e promozione di contenuti educativi su alimentazione e agricoltura; (...) e l'organizzazione di mostre e altri eventi su sicurezza alimentare, nutrizione e riduzione degli sprechi alimentari presso il FICO Eataly World. Inoltre, il partenariato svolgerà un ruolo attivo nelle iniziative legate alla Giornata mondiale dell'alimentazione (16 ottobre) e al Decennio delle Nazioni Unite sull'agricoltura familiare (2019-2028)".
(FAO)