5 FEBBRAIO 2020

VII GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

con il patrocinio di

Ministero della Salute

Mercoledì 5 febbraio, ore 10.30

Fondazione ENPAM, Roma

(Piazza Vittorio, 78)

Orizzonte Spreco Zero, dalla salute all'ambiente.

Stop food waste! Feed the planet

Dalla Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare alla 1ª Giornata Internazionale di Consapevolezza sugli sprechi, promossa dalle Nazioni Unite, 29 settembre 2020.

RASSEGNA STAMPA

Ufficio Stampa: Studio Immedia SV

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2020 www.corriere.it in Italia EURO 1,50 | ANNO 145 - N. 29

CORRIERE DELLA SERA

FONDATO NEL 1876

Tendenze
Svolta a tavola: si spreca meno cibo
di **Paolo Virtuani**
a pagina 25

Addio al critico George Steiner
«Ho sempre inseguito la poesia Ecco la mia intervista postuma»
di **Nuccio Ordine**
alle pagine 34 e 35

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2020

CORRIERE DELLA SERA

FONDATO NEL 1876

Tendenze
Svolta a tavola: si spreca meno cibo
di Paolo Virtuani

Addio al critico George Steiner
«Ho sempre inseguito la poesia Ecco la mia intervista postuma»
di Nuccio Ordine

Modenantiquaria
8-16 FEBBRAIO 2020

Il caso Ermini, vicepresidente Csm

«No agli ultimatum Sulla giustizia i partiti si parlino»

Il virus A picco le Borse asiatiche: persi in un giorno 420 miliardi di euro. Atterrati gli italiani da Wuhan: stanno bene

Scuole, sfida sulla quarantena

I governatori del Nord: isolare gli alunni di ritorno dalla Cina. Zingaretti: già sospesi i voli

GIANNELLI

«Io, i microscopi, la parità»
di Margherita De Bac

«Il panico colpa degli Usa»
di Guido Santevecchi

Quell'irrazionale (e offensiva) caccia all'untore
di Beppe Severgnini

ARTIFICIALI COMPLICAZIONI
di Massimo Franco

Sanremo

Fiorello mattatore: da stasera è Festival
di Renato Franco

Laffranchi, Venezian

Con la nuova legge a Lega e FdI da soli 205 deputati su 400
di Marco Ascione

IL CAFFÈ
di Massimo Gramellini

La precaria geniale

Lia Celi
Andrea Santangelo
NINNANANNA PER GLI AGUZZINI

Prolife

CORRIERE DELLA SERA

Sprechiamo meno cibo

Nel 2019 gli alimenti buttati sono diminuiti del 25%
Sciupati quasi 5 euro a famiglia alla settimana

La buona notizia è che per la prima volta dopo dieci anni nelle case degli italiani si spreca meno cibo. Rispetto all'anno scorso si è verificato un calo del 25% degli alimenti buttati nella spazzatura, secondo il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg che viene presentato oggi a Roma al ministero della Salute alla vigilia della 7ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero.

La notizia meno buona è che ogni famiglia italiana getta ancora prodotti alimentari per un valore di 4,91 euro alla settimana, che sommati insieme portano a una cifra di circa 6,5 miliardi. Letteralmente buttati nel cestino dei rifiuti. Considerando il valore dello spreco lungo tutta la filiera alimentare, che parte dai campi per passare attraverso l'industria di trasformazione e la distribuzione per terminare sulle nostre tavole, si arriva a un valore di poco meno di 10 miliardi di euro.

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco reale era stato calcolato nel 2018-2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei «Diari di famiglia», un progetto del Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna con il ministero dell'Ambiente e Spreco Zero. Ciò che emerge è la consapevolezza — presente in quasi sette italiani su dieci — dello stretto legame esistente tra spreco alimentare, ambiente e salute. «Al momento di acquistare il cibo l'attenzione al suo impatto sulla salute è determinante per il 36% delle persone», dice Sandra Zampa, sottosegretario al ministero della Salute. Inoltre dal Rapporto emerge che il 63% guarda «sistematicamente» le etichette dei prodotti, mentre il 17% «si informa prima di fare la spesa» e il 68% afferma che negli ultimi dieci anni la propria attenzione al tema dello spreco alimentare è aumentata. E la maggiore attenzione è dovuta, secondo il 48%, al «contrasto esistente tra chi soffre la fame e lo spreco di cibo» e per il 57% alla nuova sensibilità promossa proprio dalle campagne antispreco. Come conseguenza, poco meno di una persona su due ha dichiarato che sempre più raramente le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più adeguato.

Secondo Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e docente di Politica agraria internazionale e comparata all'ateneo bolognese, «ognuno di noi può fare qualcosa per combattere lo spreco alimentare». A partire dalle modalità di acquisto, dall'attenzione alla lettura delle etichette con i valori nutrizionali e le date di scadenza, dal modo di conservazione. Gettare via del cibo ancora buono non è perciò solo un problema etico, ma uno spreco di risorse che va a interessare anche l'ambiente.

Infatti, avverte uno studio di Barilla Center for Food and Nutrition, l'acqua che è stata impiegata per coltivare la quantità di frutta e verdura che viene gettata ogni anno è pari a 73 milioni di metri cubi, pari a quella che serve per riempire 80 piscine olimpioniche al giorno o al fabbisogno di 18 giorni di acqua potabile di tutta la Lombardia. Da un comportamento errato si innesca un meccanismo che genera uno spreco che non possiamo più permetterci.

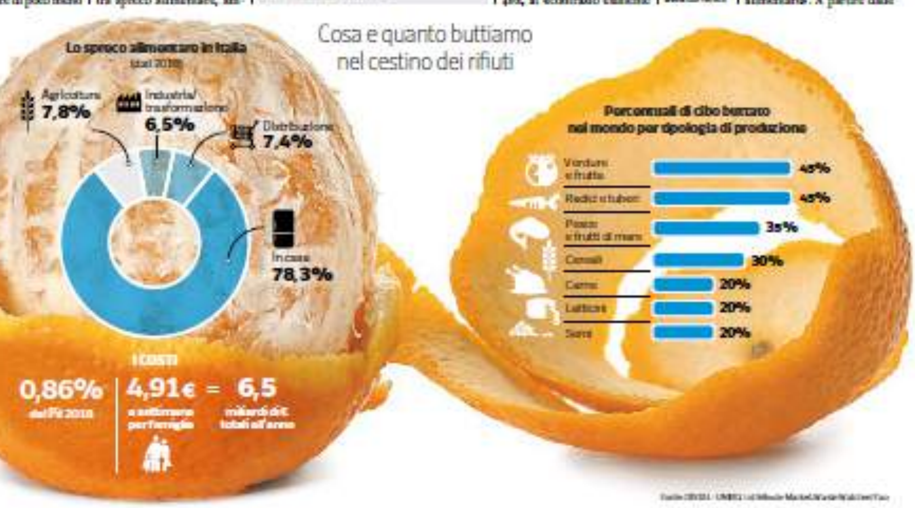
Paolo Virtuani
@PVirtuani

La parola

WASTE WATCHER

Waste Watcher è il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari, nato per iniziativa di Last Minute Market (nata nel 1998 come società spin-off accreditata dell'Università di Bologna e diventata l'anno scorso un'impresa sociale). È uno strumento scientifico grazie al quale è possibile misurare gli sprechi nella filiera alimentare e nelle case degli italiani

Corriere.it
Leggi tutte le notizie e leggi gli approfondimenti sul nostro sito www.corriere.it



L'intervista

«Ignoriamo il valore di ciò che mangiamo»

Chi è
Andrea Segrè, 58 anni, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata a Bologna

Professor Andrea Segrè, quali sono le principali cause dello spreco alimentare?

«Sono due: il nostro comportamento e le abitudini alimentari sbagliate. Ambedue nascono dal fatto di non conoscere il valore del cibo, che non è solo il valore economico in sé, ma anche il suo significato culturale e del lavoro che c'è stato per produrlo. In pratica: non so più cos'è il cibo».

Quali sono gli alimenti più sprecati?

«Frutta e verdura, che sono i più deperibili, poi latte e i suoi derivati. Si spreca anche molto pane».

In quali ambiti avviene lo spreco maggiore: in casa, al ristorante, nelle mense o nella distribuzione organizzata?

«Quando si parla di spreco alimentare nell'immediato essenzialmente quello domestico che, per quanto riguarda l'Italia, da solo vale oltre il 78 per cento dello spreco complessivo della filiera alimentare. Per l'industria, i ristoranti e la distribuzione lo spreco è una perdita finanziaria, quindi operano per ridurlo al minimo. Inoltre in questi casi ciò che viene scartato o è vicino alla data di scadenza può essere recuperato da organizzazioni come Last Minute Market».

In un anno lo spreco alimentare è diminuito del 25%, cosa si può fare per migliorare ancora questo risultato?

«Nel 2010 abbiamo lanciato la campagna Spreco zero, nel 2013 l'impegno è stato centrato sui temi dell'alimentazione. Sono stati due grandi momenti di interesse su questioni tematiche. La nostra proposta è reintrodurre l'educazione alimentare nella scuola primaria come parte fondamentale dei programmi. Nella scuola va insegnato il valore degli alimenti anche perché i dati indicano che un quarto dei giovani italiani tra i 3 e i 17 anni è sovrappeso e tendente all'obesità. Insegnare ad alimentarsi nel modo corretto è una forma di prevenzione anche sotto il profilo sanitario».

Può servire una maggiore chiarezza delle etichette?

«La sicurezza alimentare con le date di scadenza è fondamentale per garantire i consumatori, ma occorre tenere presente che c'è un margine, anche minimo, di tolleranza».

P. Virt.

Il record domestico
Oltre il 78 per cento degli alimenti che vengono scartati in Italia arriva dalle nostre case

CORRIERE DELLA SERA

Sprechiamo meno cibo

Nel 2019 gli alimenti buttati sono diminuiti del 25% Sciupati quasi 5 euro a famiglia alla settimana

La buona notizia è che per la prima volta dopo dieci anni nelle case degli italiani si spreca meno cibo. Rispetto all'anno scorso si è verificato un calo del 25% degli alimenti buttati nella spazzatura, secondo il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg che viene presentato oggi a Roma al ministero della Salute alla vigilia della 7ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero.

La notizia meno buona è che ogni famiglia italiana getta ancora prodotti alimentari per un valore di 4,91 euro alla settimana, che sommati insieme portano a una cifra di circa 6,5 miliardi. Letteralmente buttati nel cestino dei rifiuti. Considerando il valore dello spreco lungo tutta la filiera alimentare, che parte dai campi per passare attraverso l'industria di trasformazione e la distribuzione per terminare sulle nostre tavole, si arriva a un valore di poco meno di 10 miliardi di euro.

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco reale era stato calcolato nel 2018-2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei «Diari di famiglia», un progetto del Dipartimento scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna con il ministero dell'Ambiente e Spreco Zero. Ciò che emerge è la consapevolezza — presente in quasi sette italiani su dieci — dello stretto legame esistente tra spreco alimentare, ambiente e salute. «Al momento di acquistare il cibo l'attenzione al suo impatto sulla salute è determinante per il 36% delle persone», dice Sandra Zampa, sottosegretario al ministero della Salute. Inoltre dal Rapporto emerge che il 64% guarda «sistematicamente» le etichette dei prodotti, mentre il 17% «si informa prima di fare la spesa» e il 68% afferma che negli ultimi dieci anni la propria attenzione al tema dello spreco alimentare è aumentata. E la maggiore attenzione è dovuta, secondo il 48%, al «contrasto esistente tra chi soffre la fame e lo spreco di cibo» e per il 57% alla nuova sensibilità promossa proprio dalle campagne anti-spreco. Come conseguenza, poco meno di una persona su due ha dichiarato che sempre più frequentemente le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più adeguato.

Secondo Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e docente di Politica agraria internazionale e comparata all'ateneo bolognese, «ognuno di noi può fare qualcosa per combattere lo spreco modalità di acquisto, dall'attenzione alla lettura delle etichette con i valori nutrizionali e le date di scadenza, dal modo di conservazione. Gettare via del cibo ancora buono non è perciò solo un problema etico, ma uno spreco di risorse che va a interessare anche l'ambiente.

Infatti, avverte uno studio di Barilla Center for Food and Nutrition, l'acqua che è stata impiegata per coltivare la quantità di frutta e verdura che viene gettata ogni anno è pari a 73 milioni di metri cubi, pari a quella che serve per riempire 80 piscine olimpioniche al giorno o al fabbisogno di 18 giorni di acqua potabile di tutta la Lombardia. Da un comportamento errato si innesca un meccanismo che genera uno spreco che non possiamo più permetterci.

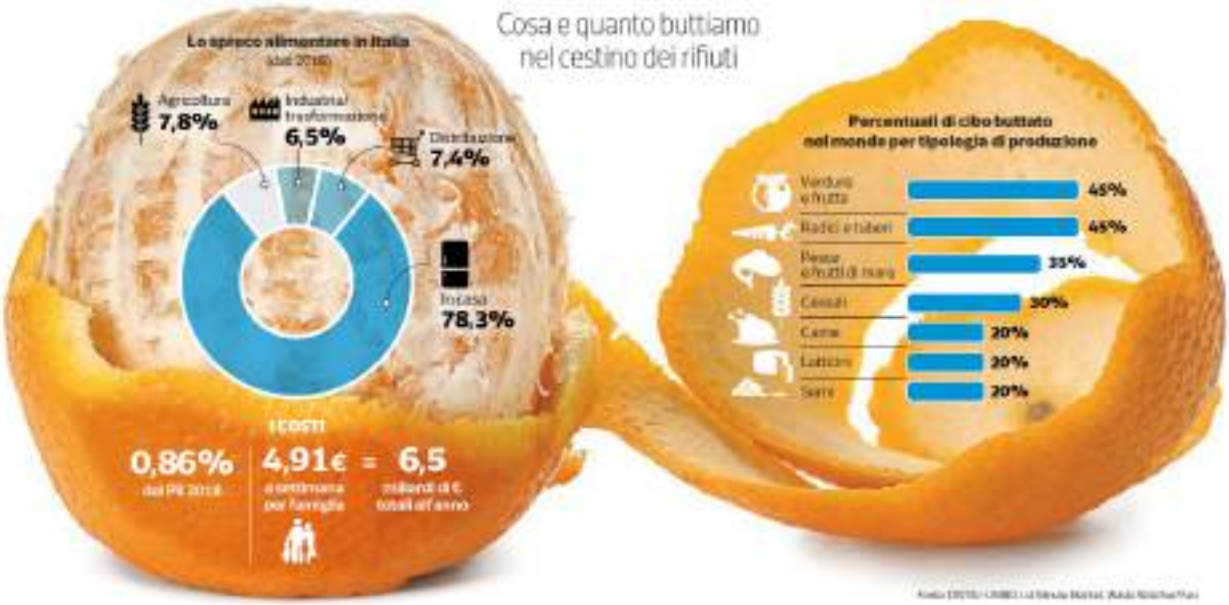
Paolo Virtuani
@PVirtuani

La parola

WASTE WATCHER

Waste Watcher è il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari, nato per iniziativa di Last Minute Market (nata nel 1998 come società spin-off accreditata dell'Università di Bologna e diventata l'anno scorso un'Impresa sociale). È uno strumento scientifico grazie al quale è possibile misurare gli sprechi nella filiera alimentare e nelle case degli italiani

Corriere.it
Leggi tutto lo notizia e segui gli approfondimenti sul nostro sito www.corriere.it



CORRIERE DELLA SERA

L'Intervista

«Ignoriamo il valore di ciò che mangiamo»

Chi è
Andrea Segrè, 58 anni, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata a Bologna

Professor Andrea Segrè, quali sono le principali cause dello spreco alimentare?

«Sono due: il nostro comportamento e le abitudini alimentari sbagliate. Ambedue nascono dal fatto di non conoscere il valore del cibo, che non è solo il valore economico in sé, ma anche il suo significato culturale e del lavoro che c'è stato per produrlo. In pratica: non so più cos'è il cibo».

Quali sono gli alimenti più sprecati?

«Frutta e verdura, che sono i più deperibili, poi latte e i suoi derivati. Si spreca anche molto pane».

In quali ambiti avviene lo spreco maggiore: in casa, al ristorante, nelle mense o nella distribuzione organizzata?

«Quando si parla di spreco alimentare noi intendiamo essenzialmente quello domestico che, per quanto riguarda l'Italia, da solo vale oltre il 78 per cento dello spreco complessivo della filiera.

> Il record domestico
> **Oltre il 78 per cento degli alimenti che vengono scartati in Italia arriva dalle nostre case**

In un anno lo spreco alimentare è diminuito del 25%, cosa si può fare per migliorare ancora questo risultato?

«Nel 2010 abbiamo lanciato la campagna Spreco zero, nel 2015 Expo è stato centrato sui temi dell'alimentazione. Sono stati due grandi momenti di interesse su queste tematiche. La nostra proposta è reintrodurre l'educazione alimentare nella scuola primaria come parte fondamentale dei programmi. Nelle scuole va insegnato il valore degli alimenti anche perché i dati indicano che un quarto dei giovani italiani tra i 3 e i 17 anni è sovrappeso e tendente all'obesità. Insegnare ad alimentarsi nel modo corretto è un'opera di prevenzione anche sotto il profilo sanitario».

Può servire una maggiore chiarezza delle etichette?

«La sicurezza alimentare con le date di scadenza è fondamentale per garantire i consumatori, ma occorre tenere presente che c'è un margine, anche minimo, di tolleranza».

P. Virt.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA
BUONENOTIZIE
L'IMPRESA DEL BENE

Innovazione

Domani la Giornata Nazionale contro lo spreco

Cibo, 7 italiani su 10 non lo buttano

Il logo della campagna

Frutta, verdura, latte formaggi: il «fresco» si conferma essere il cibo più sprecato dagli italiani, che però sono sempre più sensibili al tema. È quanto emerge dalla nuova indagine dell'Osservatorio *Waste Watcher di Last Minute Market/Swg*, che viene presentata stamattina a Roma in vista della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero, che si tiene domani 5 febbraio. L'asticella dell'attenzione si è decisamente alzata: lo dichiarano sette italiani su dieci (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole. Nel nostro Paese si stima che lo spreco è in calo di circa il 15-20% nelle case, un dato che va sommato allo spreco di filiera produzione/distribuzione stimato in oltre tre miliardi 293 milioni. Dati che, secondo sei italiani su dieci, hanno contribuito ad aumentare la sensibilizzazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Pane secco e bucce di patata dagli scarti ricette gourmet

L'app che permette di recuperare i cibi in scadenza. E i consigli dei cuochi per stupire senza buttare nulla. I menu di Terrinoni, Toro e Sparaco, Roppo, Agosti, Gallo, Pasqualucci

di Valentina Lupia

Sono circa 30mila le tonnellate di cibo sprecate ogni anno a Roma. Ma fortunatamente, come per i vini biodinamici o per il foraging (le pietanze con le erbe spontanee), la "cucina degli avanzi" è un food trend che sta prendendo sempre più piede in città. E questo avviene grazie alle numerose campagne di sensibilizzazione e all'istituzione di una Giornata di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario per domani. E anche in seguito alla diffusione di app che consentono di recuperare da alimentari, gastrifici, supermercati, ma anche gastronomie e pizzerie, prodotti ancora buoni, ma che per legge non possono essere più venduti o che scadranno a breve. Come TooGoodToGo: lanciata a Roma a settembre, l'app ha permesso ai romani di attingere in 700 negozi e di salvare ben 70mila pasti. Ma a cracle anche perché cuochi e chef, anche stellati, hanno inserito nei loro menù piatti di recupero gustosissimi.

Qualche esempio. Lo chef stellato Giulio Terrinoni, al suo ristorante Per Me, utilizza la trippa della rana pescatrice che di solito viene buttata e la prepara alla romana con sedano, carote, cipolla, aglio, mentuccia romana, alloro, vino bianco, peperoncino, pecorino e pomodoro fresco. Federico Sparaco e Stiven Toro, chef del Jackie O', locale storico della Dolce Vita, rilanciato grazie a una carta tradizionale ma curata, propongono il riso al salto: la ricetta tradizionale vuole che si prepari con l'eccedenza del risotto alla milanese. Col pane raffermo, di tanto in tanto, Daniele Roppo, del ristorante Il Marchese, ci fa gli gnocchi: basta far ammorbidire il pane nel latte, strizzarlo e impastarlo con uova e farina. L'Osteria dell'Ingegno, «per recuperare tutti i ritagli di carne dopo la pulitura», spiegano dal locale, propone un crostone di pane – raffermo, ovviamente – alla picchiapò. La chef di Eggs, Barbara Agosti, utilizza le bucce di arance e limone per farle candite, ma consiglia di utilizzare «carcasse di pesce e ossa di animali per fondi di cottura da congelare e poi utilizzare all'occorrenza per insaporire i piatti, mentre con gli scarti di verdure, come foglie esterne e gambi, si fanno zuppe o vellutate e se avanza la pasta ci si fa una frittata croccante». E ancora: Pierluigi Gallo, di Giulia Restaurant, arrostisce gli scarti dei carciofi per ricavare una polvere per aromatizzare le insalate, E Andrea Pasqualucci, dello stellato Mona, dà questa dritta: «Cuocendo in pentola, con dell'acqua, le pelli del pollo, possiamo sfruttare il loro grasso per utilizzarlo, al posto del burro e dell'olio, nella preparazione dei grissini, ma soprattutto per condire e insaporire patate al forno e stupire gli ospiti».

Il piatto "riciclato"

Riso al salto
Lo prepara Stiven Toro con il risotto alla milanese avanzato

Oggi all'Enpam
Piero Angela e le buone pratiche

L'evento
"Spreco zero 2020" è il nome dell'iniziativa di oggi all'Enpam, in piazza Vittorio dalle 10.30, per la Giornata di prevenzione dello spreco alimentare (a sinistra, la vignetta disegnata nel 2018 da Altan per l'occasione).

L'osservatorio
Oltre alle buone pratiche, resi noti i numeri dell'Osservatorio Waste Watcher Last Minute Market, fondato con Swg.

Il Centro Italia
Nel centro Italia il cibo sprecato a settimana vale 4,90 euro pro capite (Sud e isole 5,15; Nord 4,7). Per il 69% dei cittadini l'attenzione allo spreco è aumentata negli ultimi 10 anni.

Piero Angela

Il recupero
Con l'iniziativa "Il cibo che serve" le Acli di Roma hanno redistribuito oltre 64 mila kg di pane e quasi 37 di prodotti ortofrutticoli: 1 milione e 200mila pasti in un anno.

Il video-saluto
Prendono parte all'iniziativa, con un video-saluto, Veronica Pivetti, Ambassador 2020 del Premio Vivere a Spreco Zero, e il divulgatore Piero Angela.

L'aperitivo
Gli studenti dell'alberghiero Giuliotti, a conclusione della giornata all'Enpam, offrono un ricco aperitivo preparati con ingredienti di recupero dalla grande distribuzione.

Veronica Pivetti

la Repubblica

la Repubblica
Roma

4 febbraio 2020

Focus **GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE**

Una Giornata per sensibilizzare cittadini, scuole, enti pubblici e imprese sulla prevenzione dello spreco alimentare e l'economia circolare

"Stop food waste, feed the planet"

LA GIORNATA

Nel Rapporto Waste Watcher 2020 del Last Minute Market i dati incoraggianti sulla presa di coscienza collettiva del fenomeno: «L'obiettivo resta dimezzare gli sprechi entro il 2030»

L'Italia ora spreca meno cibo

In un anno gli alimenti buttati diminuiscono del 25%. La svolta "responsabile" da Nord a Sud
Ma le cattive abitudini negli acquisti e nei consumi ci costano 6 miliardi di euro: «Serve cambiare»

[illegible]

Un importante passo avanti nei comportamenti responsabili è stato compiuto Ma la strada di un consumo etico resta ancora lunga

Acquistare e poi gettare Ecco il conto per l'ambiente

2,6 trilioni
Il valore, in dollari, del cibo gettato via a livello globale. In Italia questo valore supera i 6 miliardi all'anno

73 milioni
I metri cubi di acqua necessari ogni anno a produrre la frutta e le verdura che poi vengono sprecate

80
Le piscine olimpioniche che potrebbero essere riempite con l'acqua sprecata ogni anno

28%
La percentuale di terreni disponibili al mondo usata per produrre cibo che poi non viene consumato

8%
Le emissioni di gas serra nell'atmosfera generate dalla produzione di cibo che poi viene sprecato

66%
Gli italiani convinti che spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo siano strettamente collegati

LA CURIOSITÀ

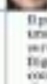
Tra pregiudizio e vergogna: al ristorante soltanto 3 su 10 chiedono di portar via la "doggy bag" con i propri avanzi

[illegible] (A. Zag.)

appelli di gusto

L'economia domestica ai tempi dei social

PAOLO MASSOBRIO



[illegible]

Giovani e clima Eventi a Milano per la Cop26

[illegible]

Quotidiano Nazionale
QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

Costa alla guerra della differenziata «Troppi no, servono gli impianti»

Il ministro a sindaci e governatori: «Non possono abdicare al ruolo, tocca a loro costruirli»
E sul trasporto sostenibile rilancia: stanziati oltre 180 milioni di euro per bus a impatto zero

di **Alessandro Farruggia**
ROMA

Plaude alla riduzione degli sprechi alimentari. Lancia un appello a Regioni e Comuni a darsi una mossa per costruire gli impianti che servono per chiudere il ciclo dei rifiuti. Promette all'Europa che l'Italia sul clima sarà in prima fila. Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa.

Ministro Costa, l'Italia, sembra avere molte potenzialità sul fronte della economia circolare.

«Intanto è il Paese con le migliori performance nel settore. Siamo i maestri dell'economia circolare. Io ci credo così tanto che nella riorganizzazione del ministero dell'Ambiente che ho previsto una direzione generale per l'economia circolare».

A novembre è stata approvata la legge sull'end of waste. Che affetti avrà sull'economia circolare e su uno dei temi chiave che è quello dei rifiuti, oggi spesso risorsa sprecata e anzi fonte di inquinamento?

Sergio Costa, 60 anni, ministro dell'Ambiente vicino al Movimento 5 stelle; a destra, una discarica

55% La percentuale di raccolta differenziata rispetto al totale dei rifiuti urbani in Italia

21% La percentuale di raccolta differenziata rispetto al totale dei rifiuti urbani in Sicilia

71% La percentuale di raccolta differenziata rispetto al totale dei rifiuti urbani in Trentino-Alto Adige

65% L'obiettivo fissato dal testo unico di raccolta differenziata rispetto al totale dei rifiuti urbani

Fonte: Ispra

Quotidiano Nazionale
QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

«La legge dice: signore Regioni e Province autonome, siete libere di individuare i vostri 'end of waste', fatelo, mentre lo Stato interverrà con decreto su alcune materie specifiche. Io abbiamo già fatto per i pannolini, lo faremo per il polverino da pneumatici fuori uso, la carta da macero, i rifiuti da demolizione, il tessile. Noi abbiamo ceduto alle Regioni una nostra potestà perché vogliamo che si sviluppi velocemente l'economia circolare. Abbiamo in buona sostanza liberalizzato il sistema: manteniamo solo il controllo. Adesso è chiaro che c'è una responsabilità politica e gestionale delle Regioni. Ora tocca a loro».

Sui rifiuti in molte Regioni, specie al Sud, non ci siamo proprio. Basti pensare alla mancanza di impianti di riciclo e alla mancanza di sbocchi per le materie prime seconde.

«Il problema è l'impiantistica. I player della gestione dei rifiuti sul territorio italiano sono le Regioni e i Comuni. I Comuni hanno la competenza della raccolta, le Regioni hanno l'obbligo della definizione del piano regionale dei rifiuti. Il piano dei rifiuti, che quasi tutte le Regioni hanno, e già il 'quasi' la dice lunga, prevede un'analisi territoriale dei flussi dei rifiuti e di quanti impianti servono. La scelta è quindi a livello regionale e territoriale. E qui occorrerà dare risposte. Prendiamo il compost. Se non hai gli impianti per il compost stai rinunciando a una filiera del riciclo dell'umido che oscilla tra il 35 e il 45% della raccolta differenziata. Ergo, gli impianti, laddove servono, vanno fatti. Noi la nostra parte la facciamo. Ma non è che le Regioni possono abdicare al loro ruolo. Senza polemiche».

Per la prima volta c'è una tendenza positiva sul fronte degli sprechi alimentari.

«C'è un trend positivo del 25% in un anno, che è tanto. Di questo dobbiamo ringraziare la legge Gadda ma anche alla crescita di consapevolezza dei cittadini grazie alle campagne di sensibilizzazione. Ora dobbiamo arrivare al -50%».

Cambiamenti climatici, è convinto che bisogna fare molto di più?

«Ne sono più che convinto, tanto è vero che noi ci siamo mossi prima del Green New Deal europeo, stanziando fondi importanti. L'Italia è disponibile a fare uno sforzo supplementare. Rifaremo il Piano nazionale energia e clima e lo renderemo più ambizioso. L'obiettivo di chiudere le centrali a carbone al 2025 è realistico, e forse le aziende potrebbero volontariamente anticiparne la chiusura anche al 2023. Quanto ai trasporti, Enel X sta facendo un grosso lavoro sulla rete di colonnine di ricarica, qui adesso il tema è la semplificazione amministrativa. E poi, potenzieremo il più possibile i trasporti pubblici sostenibili: ho appena stanziato 180 milioni di euro per le Regioni del bacino padano che potranno essere usati per bus a zero impatto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PROMESSA

«Rifaremo il Piano nazionale energia e clima Lo renderemo più ambizioso»

Andrea Segrè ha 59 anni

Nella spazzatura il 25% in meno degli scarti alimentari

Famiglie italiane virtuose, in calo lo spreco di cibo

Risparmiati 1,5 miliardi di euro
Insiste Andrea Segrè di Last Minute Market: «C'è ancora molto da fare»

ROMA

Volendo si può fare. Lo spreco alimentare domestico ci costa ancora 6,5 miliardi di euro, ma registra per la prima volta un calo considerevole, pari al 25% rispetto allo scorso anno, con un risparmio di 1,5 miliardi di euro. Ad annunciare quella che viene definita una notizia storica è l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg con il Rapporto 2020, presentato in occasione della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

Nonostante i progressi ogni anno nella spazzatura di casa si buttano ancora oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro.

«I dati sono incoraggianti – dice Andrea Segrè, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market – ma c'è molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che tra gli obiettivi ha il dimezzamento degli sprechi». Lo spreco domestico vale fra il 75 e l'80% della filiera, che comprende lo spreco nei campi (7,8%), nell'industria (6,5%), nella distribuzione (7,4%) per un totale di 15 miliardi: lo 0,86% del Pil.

A. Farr.

4 febbraio 2020 edizione ore 20

4 febbraio 2020 edizione ore 19.30

4 febbraio 2020

TG3
LINEANOTTE

tg3
5 FEBBRAIO 2020
VII GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO
SPRECO ALIMENTARE
Fondazione ENPAM, Roma
Obiettivo Spreco Zero,
dalla salute all'ambiente.
Stop food waste! Feed the planet
Rai Radio 2

tg3

4 febbraio 2020

Rai 3 HD
SPRECO ALIMETARE DOMESTICO
#CARTABIANCA
2.200.000 TONNELLATE DI CIBO
NI ANNO
36,54 KG A TESTA
PER UN VALORE DI 12 MILIARD
geo

Rai 3 HD
ANDREA SEGRE
IL METODO
SPRECO ZERO
#CARTABIANCA
QUESTA SERA ORE 21:20
geo

TV2000
CANALE 28, SKY CANALE 157, TIVÙSAT 18

TG2000

4 febbraio 2020 edizione ore 18.30

TV2000

CANALE 28, SKY CANALE 157, TIVÙSAT 18

5 febbraio 2020 edizione ore 17.30

Rai News 24
ECONOMIA 24

Rai News 24
LO SPRECO ALIMENTARE
4,9 € a settimana nella spazzatura
-25 % rispetto al 2019
FONTE: OSSERVATORIO WASTE WATCHER/SWG
Andrea Segrè
economista Università Bologna

Rai News 24

Rai Radio 2

30 gennaio 2020

Intervista a Giobbe Covatta, testimonial Premio Vivere a Spreco Zero 2018

Rai Radio 2

31 gennaio 2020

Intervista a Neri Marcorè, testimonial Premio Vivere a Spreco Zero 2019

Rai Radio 2

1 febbraio 2020

Intervista ad Andrea Segrè, fondatore Spreco Zero e Last Minute Market

Rai Radio 2

2 febbraio 2020

Intervista a Luca Falasconi, curatore scientifico Campagna Spreco Zero

4 febbraio 2020

Rai Radio 1

Radio1 giorno per giorno

GIORNATA DELLO SPRECO ALIMENTARE

Con Eleonora Belviso, Francesca Ceci e Mauro Zanda Regia di Ludovico Suppa

GIORNATA DELLO SPRECO ALIMENTARE
Robertyo Morassut, sottosegretario all'ambiente
Andrea Segrè, agronomo ed economista italiano, professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna

5 febbraio 2020

Alle 6:20 ci occupiamo di **sprechi alimentari**: **Luca Falasconi**, curatore scientifico della Campagna Spreco Zero e coordinatore candidature del Premio Vivere a Spreco Zero, commenta gli ultimi dati sugli sprechi e parla della la giornata di prevenzione dello spreco alimentare, celebrata per la prima volta il 5 febbraio 2014 in Italia. La giornata è stata ideata ed istituita dalla campagna Spreco Zero e Università di Bologna - Distal con il Ministero dell'Ambiente, per iniziativa del coordinatore PINPAS Andrea Segrè

5 febbraio 2020

Intervista ad Andrea Segrè, fondatore Spreco Zero e Last Minute Market

5 febbraio 2020

Intervista a Veronica Pivetti, testimonial Premio Vivere a Spreco Zero 2020

5 febbraio 2020

5 febbraio 2020

Spreco alimentare: la tendenza in Italia e come alcuni giovani lo combattono - prima parte

Cura e conduzione: Paola Simonetti

Ospiti: Luca Falasconi - Membro comitato scientifico dell' Osservatorio sullo spreco alimentare "Waste Watcher"

Lo spreco alimentare nel Belpaese è pari a circa 15 miliardi di euro, vale lo 0,88% del Pil nazionale. Quello casalingo vale ben 12 miliardi di euro: frutta, verdura, pasta fresche gli alimenti che con più frequenza finiscono nella pattumiera speso senza neppure aver toccato il piatto. I dati sono stati diffusi lo scorso anno di recente in occasione della 6^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare a Roma dal progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna con la collaborazione di Last Minute Market. Ma lo spreco tiene banco nelle mense scolastiche e aziendali, così come in supermercati, ristoranti e grandi eventi. Eppure qualcosa si muove in positivo, in Italia: lo rivela un recentissimo sondaggio dell'Osservatorio Nazionale sugli sprechi.

LA STAMPA

tuttogreen

26 gennaio 2020

SPRECO ALIMENTARE

Waste Watcher 2020, italiani più virtuosi Solo 1 su 100 getta cibo ogni giorno

Mercoledì 5 febbraio è la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, e secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg lo spreco alimentare è diventato questione centrale nelle abitudini quotidiane. Secondo l'indagine, lo spreco medio mensile (in netto calo) sul piano del «percepito», i dati 2019 con i test scientifici dei "Diari di famiglia" hanno misurato 700,7 grammi di spreco alimentare pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € annuali. Cala anche la frequenza dello spreco alimentare domestico: solo 1 italiano su 100 dichiara di sprecare ogni giorno del cibo (sei anni fa, nel 2014, era ben il 55% degli intervistati). Il 12% getta il cibo settimanalmente e il 7% con maggiore frequenza nel corso della settimana. E ancora: 6 italiani su 10 (63%) gettano il cibo solo una volta al mese (14%) o addirittura più raramente (49%). La questione però resta preoccupante per 2 persone su 10. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OGGI

30 gennaio 2020

PAGINE UTILI!

IN FAMIGLIA

Testimonial di sviluppo sostenibile

Veronica Pivetti, 54, in una scena di *L'amore non basta*, 2004. L'attrice ha vinto il Premio Vivere a #sprecozero 2020 «per il passo sostenibile con cui ha scandito la sua carriera» (per esempio, per il ruolo di Camilla Baudino nella serie *Provaci ancora prof!*), ma anche per il suo impegno personale.

INIZIA LUNEDÌ!

Spreco alimentare: azzeralo in 5 giorni

SIAMO PIÙ SENSIBILI, MA NON ABBASTANZA. E COSÌ **GETTIAMO VIA 450 EURO L'ANNO**. PER CAMBIARE, **BASTA UNA SETTIMANA**

di Erika Riggi

Sei anni fa un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo uno su cento. Eppure, ancora sette su dieci ammettono che quello alimentare è il settore in cui sprecano di più: un valore, per ogni famiglia, pari a 450 euro l'anno. Questo dicono i dati dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher, fondato da Last Minute Market con Swg. «C'è ancora molto da fare sul fronte dell'educazione alimentare», dice Andrea Segrè, professore di Politica agraria, fondatore di Last Minute market e promotore della **Giornata nazionale di prevenzione contro lo spreco alimentare, il 5 febbraio**. «Dobbiamo riappropriarci del valore del cibo, dal campo alla tavola, per la salute di ciascuno e del pianeta»: con questo obiettivo ha scritto *Il metodo spreco zero* (Rizzoli Bur), un manuale che aiuta, in cinque giorni, ad azzerare gli sprechi. Provate! Iniziate il vostro "regime" il lunedì.

Lunedì Il diario dello spreco: segnate tutto quello che buttate, a prescindere che gettiate il cibo nel contenitore dell'indifferenziato, dell'organico, nello scarico del lavandino o che lo diate al cane. Vi aiuterà a capire che, spesso, esageriamo, per esempio nelle quantità che portiamo in tavola.

Martedì Pianificate gli acquisti, meglio la sera prima, considerando i tempi di deperimento: consumerete prima i prodotti che deperiscono più in fretta. Leggete la data di scadenza dei prodotti in offerta.

Mercoledì Frigorifero in ordine: in basso vanno (di solito) frutta e verdura crude e poi, a salire, i cibi che richiedono temperature più basse. Imparate a surgelare in monoporzioni (pure la frutta).

Giovedì Questioni di imballaggio: comprate preferibilmente prodotti sfusi e con imballaggi facili da smaltire (quelli misti, plastica e carta, sono complicati).

Venerdì La cucina delle piccole cose: di fronte a un "avanzo" e al dubbio, finire o buttare?, imparate a recuperare, anche solo una fetta di pane. Costruite e portate in tavola menu per moduli: prima quello che non si conserva a lungo, poi quello che, se avanza, può essere riproposto. Infine, lo sfizio o il cibo da servire se si ha ancora fame.

L'educazione inizia a scuola

● Vulnerabili alle proposte della pubblicità e poco consapevoli dell'origine del cibo che mangiano, «i bambini sono spesso mal-educati nei confronti del cibo. Basta guardare i dati drammatici sull'obesità infantile», precisa Segrè: «L'educazione alimentare nelle scuole è allora fondamentale, **per sensibilizzare i piccoli, e i grandi grazie ai piccoli**. Servirebbe una nuova versione della vecchia lezione di economia domestica». A questo scopo ha preso il via la quarta edizione di "Momenti da non sprecare", progetto ludico-didattico, promosso da Whirlpool, che coinvolge 2.500 scuole e 2 milioni di persone in Europa.

Più consapevoli e più sani

Non buttare, ricicla!

La vignetta di Altan per la settima edizione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio, a Roma.

DONNA MODERNA

31 gennaio 2020

5 febbraio
È la giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. In tutta Italia sono in programma eventi per diffondere buone pratiche e strumenti di prevenzione.
Info: sprecozero.it

ELLE

ELLE [settesusette] USCIRE, FARE, GUARDARE... IDEE DA SEGNARE IN AGENDA

1 febbraio 2020

Food

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, alla Fondazione Enpam di Roma si incentivano i comportamenti virtuosi con una serie di dibattiti e conferenze. Come riciclare gli avanzi, evitare di fare scadere il cibo e non cucinare più del necessario. Ricordando che nelle nostre case ogni anno si gettano 12 miliardi di euro di cibo. (Qui sopra. Una vignetta di Francesco Tullio Altan per la campagna Spreco Zero). *sprecozero.it*

MERCOLEDÌ 5

Focus

1 febbraio 2020

A tutela del cibo

Italia, il 5 febbraio è la *Giornata contro lo spreco alimentare*. In programma tanti appuntamenti dedicati al tema.

www.sprecozero.it

15 NOTIZIE *natural*

A CURA DI
DIANA DE MARSANICH

3 *Giornata anti-spreco*

Frutta fresca, confezioni di insalata, verdure: sono i tre cibi più buttati dagli italiani. In occasione della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare del 5 febbraio, segui queste tre regole: fai sempre la lista della spesa, congela i cibi che non puoi mangiare a breve, usa avanzi e scarti per nuove ricette. Altri consigli su: **www.sprecozero.it**

la Repubblica

Rep tv

4 FEBBRAIO 2020

Spreco alimentare, Piero Angela: "Cosa ci insegna la storia di un pezzo di pane"

"Stop food waste, feed the planet" è il tema su cui si confrontano a Roma il 5 febbraio il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa e le istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme in occasione della settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco promossa dalla campagna Spreco Zero con i Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. In questo video, il saluto del divulgatore Piero Angela che spiega l'importanza della prevenzione allo spreco del cibo.

Studio Immedia SV

la Repubblica

Ambiente

Le famiglie italiane sprecano meno cibo, nel 2019 c'è stato un calo del 25%

Alla vigilia della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il Rapporto Waste Watcher. Questa diminuzione vale un risparmio di 1,5 miliardi di euro

ROMA - Cambiano le abitudini degli italiani in quanto al cibo. E imboccano strade virtuose. Per la prima volta negli ultimi dieci anni lo spreco di cibo nelle case della penisola si mostra in calo: nel 2019 è il 25% in meno rispetto all'anno precedente, con un risparmio nel 2020 di 1,5 miliardi di euro. I dati emergono dal Rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg, alla vigilia della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, quest'anno all'insegna della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo. La giornata è promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Secondo il rapporto, il costo settimanale medio a famiglia si attesta sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). La stima nel 2019 era di 7 euro (costo di 600 grammi circa di spreco settimanale) per un totale di circa 8 miliardi. E cresce l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del "Green New Deal". "I dati sono incoraggianti - dice **Andrea Segrè**, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market - ma c'è molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che tra gli obiettivi ha il dimezzamento degli sprechi".

la Repubblica

04 febbraio 2020

Cibo: sprechiamo meno, ma possiamo fare di più

di CECILIA GRECO

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare un bilancio postitivo: per la prima volta dopo 10 anni nelle case degli italiani si butta meno cibo. Risparmiati 1,5 miliardi in un anno. Il decalogo, le app e un quiz per consumare meno e aiutare il Pianeta

La buona notizia è che abbiamo iniziato a sprecare meno cibo. Quella meno buona è che non facciamo ancora abbastanza. Ma a volte, contano anche i piccoli passi, soprattutto quando segnano un'inversione di tendenza. Il bilancio positivo arriva nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco: per la prima volta negli ultimi dieci anni o spreco di cibo in Italia è in calo del 25% rispetto allo scorso anno, con un risparmio di 1,5 miliardi di euro nel 2020.

I dati mostrati dal Rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg, mostrano come il costo settimanale medio rispetto allo spreco di generi alimentari, si attesti sui 4,91 euro a famiglia. Circa 6,5 miliardi euro totali. L'anno scorso, invece, era di 7 euro a nucleo familiare, per un totale di circa 8 miliardi.

"I dati sono incoraggianti - afferma **Andrea Segrè**, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market - ma c'è molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che ha tra gli obiettivi il dimezzamento degli sprechi".

In Italia ogni anno buttiamo in media 65 kg di cibo a testa, una quantità che – secondo il Food Sustainability Index - ci inserisce al 13° posto in Europa per quantità di cibo sprecato.

la Repubblica

A livello mondiale, il cibo gettato via ha un costo di 2,6 trilioni di dollari l'anno (dati Fondazione Barilla-Fao 2014). Non si tratta solo di un problema economico, questo contribuisce ai cambiamenti climatici (generando l'8% delle emissioni annuali di gas serra), al sovrasfruttamento dei terreni (il 28% dei terreni disponibili al mondo è usato per produrre cibo che poi non viene consumato) e all'insicurezza alimentare nelle aree del mondo già a rischio di disuguaglianza sociale.

L'appuntamento nazionale promosso dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri, è una buona occasione per fare il punto su come buttare meno cibo, senza stravolgere le nostre abitudini.

Il decalogo per risparmiare

1) Fai una spesa ragionata: prima di comprare, controlla cosa serve davvero, fai una lista – e attieniti ad essa - e ricorda che sprecare cibo vuol dire buttare via dei soldi

2) Quando cucini, fai attenzione alle quantità e cucina solo ciò che puoi consumare

3) Fai attenzione all'etichetta: guarda sempre quando scadono i cibi

4)Quando riponi i prodotti in frigorifero, metti i cibi a breve scadenza davanti e riponi in freezer i cibi che non puoi mangiare a breve

5) Ricette contro lo spreco: non buttare via avanzi e scarti alimentari, possono dare vita a nuovi piatti creativi

6) Prodotti freschi e di stagione: privilegia l'acquisto dal produttore

7) Hai comprato troppo cibo? Condividilo con i tuoi vicini di casa o invita degli amici per mangiare insieme

8) Al ristorante: se ti avanza del cibo chiedi di portare a casa gli avanzi in un pacchetto

la Repubblica

9) "Da consumare preferibilmente entro il…" vuol dire che gli alimenti risultano ancora idonei al consumo anche successivamente al giorno indicato. Verifica bene prima di buttarli

10) Usa la tecnologia e cerca le app che ti aiutano a sprecare meno cibo.

(*fonte: Fondazione Barilla*)

Too Good To Go è un'applicazione che consente a ristoranti, forni, pasticcerie, bar e supermercati di recuperare cibo invenduto fino al momento della chiusura e rivenderlo online a prezzi vantaggiosi. Funziona così: i generi alimentari vengono predisposti in "Magic Box", delle scatolette con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo, e caricati sull'app. Con la geolocalizzazione si possono trovare gli esercizi commerciali più vicini a casa o al posto di lavoro. Un'app di delivery come ce ne sono altre, ma che consente di non sprecare cibo. Un esempio? Grazie alla collaborazione avviata a marzo 2019 con Carrefour Italia, sono state distribuite oltre 54.000 "Magic box" di prodotti invenduti. Un'attività che ha contribuito ad un risparmio di 135.170 kg di emissioni di CO_2. Carrefour Italia, tra le altre iniziative, collabora per il recupero del cibo in eccedenza con Banco Alimentare, a cui dona, ogni anno, l'equivalente di oltre 1 milione di pasti.

Per questa giornata simbolo della lotta agli sprechi, Too Good To Go ha lanciato la campagna social **#IlCiboNonSiButta**, così da raccontare attraverso immagini e parole piccole azioni quotidiane, ma che hanno grande valore.

Non c'è solo Too Good To Go. Anche**Last Minute Sotto Casa** mette in contatto utenti e negozianti che, a poche ore dalla chiusura, possono offrire prodotti ancora freschi, ma invenduti, con sconti fino al 50%. Un'iniziativa che, solo a Torino, ha ridotto gli sprechi mensili fino a 3 tonnellate.

la Repubblica

E poi c'è **Regusto**, che ottimizza il recupero e la ridistribuzione delle eccedenze alimentari verso le fasce più deboli della popolazione, mettendo in contatto i "donatori" (supermercati, mense, industrie, ristoranti), con gli operatori degli enti no-profit attrezzati per il recupero.

Ma quali cibi sprechiamo di più? Secondo la Fao, nel mondo, il 45% di frutta e verdura viene buttato. Lo spreco avviene sia a livello industriale, sia a livello domestico, perché – spesso - compriamo troppo o non conserviamo bene i cibi, che finiscono nella spazzatura senza essere consumati. In Italia la frutta e gli ortaggi gettati nei punti vendita comportano lo spreco di più di 73 milioni di metri cubi d'acqua (quella usata per produrli), ovvero 36,5 miliardi di bottiglie da 2 litri.

Volete testare quanto siete diligenti in materia di sprechi? Rispondendo alle domande del quiz di Enea e Federdistrubuzione potrete capire quanto siano corrette ed efficaci le vostre abitudini in cucina e nella conservazione degli alimenti, per contrastare lo spreco alimentare.

Che vi piaccia cucinare o siate clienti fedeli di app di food delivery, la lotta allo spreco alimentare passa pur sempre per piccole, fondamentali, scelte quotidiane.

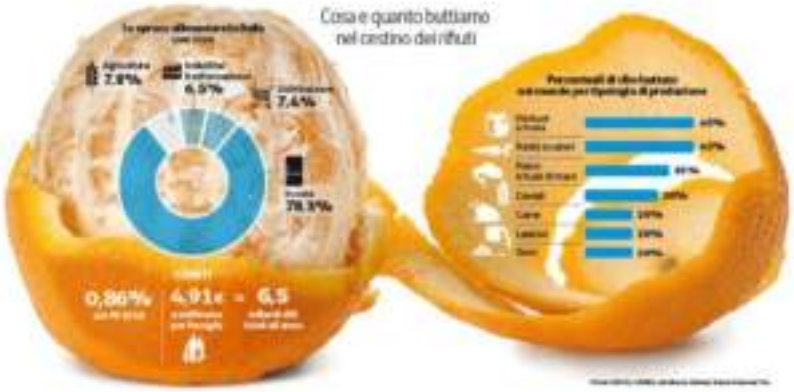
CORRIERE DELLA SERA

IL RAPPORTO WASTE WATCHER

Spreco alimentare: in un anno ridotto del 25%, ora si butta via meno cibo

Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura quasi 5 euro a famiglia, pari a 6,5 miliardi all'anno in Italia. Non è solo un problema etico ed economico, ma anche ambientale

di Paolo Virtuani



La buona notizia è che per la prima volta dopo dieci anni nelle case degli italiani si spreca meno cibo. Rispetto all'anno scorso si è verificato un calo del 25% degli alimenti buttati nella spazzatura, secondo il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg che viene presentato oggi a Roma al ministero della Salute alla vigilia della 7ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero.

Nel cestino dei rifiuti

La notizia meno buona è che ogni famiglia italiana getta ancora prodotti alimentari per un valore di 4,91 euro alla settimana, che sommati insieme portano a una cifra di circa 6,5 miliardi. Letteralmente buttati nel cestino dei rifiuti. Considerando il valore dello spreco lungo tutta la filiera alimentare, che parte dai campi per passare attraverso l'industria di trasformazione e la distribuzione per terminare sulle nostre tavole, si arriva a un valore di poco meno di 10 miliardi di euro.

CORRIERE DELLA SERA

Modifica nei comportamenti

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello sprecorealeera stato calcolato nel 2018–2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei «Diari di famiglia», un progetto del Dipartimento scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna con il ministero dell'Ambiente e Spreco Zero. Ciò che emerge è la consapevolezza — presente in quasi sette italiani su dieci — dello stretto legame esistente tra spreco alimentare, ambiente e salute. «Al momento di acquistare il cibo l'attenzione al suo impatto sulla salute è determinante per il 36% delle persone», dice Sandra Zampa, sottosegretario al ministero della Salute. Inoltre dal Rapporto emerge che il 64% guarda «sistematicamente» le etichette dei prodotti, mentre il 17% «si informa prima di fare la spesa» e il 68% afferma che negli ultimi dieci anni la propria attenzione al tema dello spreco alimentare è aumentata. E la maggiore attenzione è dovuta, secondo il 48%, al «contrasto esistente tra chi soffre la fame e lo spreco di cibo» e per il 57% alla nuova sensibilità promossa proprio dalle campagne antispreco. Come conseguenza, poco meno di una persona su due ha dichiarato che sempre più raramente le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più adeguato.

La battaglia

Secondo Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e docente di Politica agraria internazionale e comparata all'ateneo bolognese, «ognuno di noi può fare qualcosa per combattere lo spreco alimentare». A partire dalle modalità di acquisto, dall'attenzione alla lettura delle etichette con i valori nutrizionali e le date di scadenza, dal modo di conservazione. Gettare via del cibo ancora buono non è perciò solo un problema etico, ma uno spreco di risorse che va a interessare anche l'ambiente. Infatti, avverte uno studio di Barilla Center for Food and Nutrition, l'acqua che è stata impiegata per coltivare la quantità di frutta e verdura che viene gettata ogni anno è pari a 73 milioni di metri cubi, pari a quella che serve per riempire 80 piscine olimpioniche al giorno o al fabbisogno di 18 giorni di acqua potabile di tutta la Lombardia. Da un comportamento errato si innesca un meccanismo che genera uno spreco che non possiamo più permetterci.

LA STAMPA

TUTTOGREEN

FRANCO BRIZZO

PUBBLICATO IL
03 Febbraio 2020

Spreco alimentare, Segrè: "Raggiunti risultati importanti, ma occorre fare di più"

Il 5 febbraio è in programma a Roma la settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Interverranno fra gli altri due sottosegretari, Roberto Morassut e Sandra Zampa, e l'ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, Vincenza Lomonaco

Tutto è pronto per gli eventi della **settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, quest'anno nel segno della **prevenzione degli sprechi come valore aggiunto per la salute dell'ambiente e dell'uomo**.

L'appuntamento è **mercoledì 5 febbraio a Roma**, nella sede ENPAM (piazza Vittorio 78), con gli eventi che, dalle 10.30, festeggeranno anche la **decima edizione della campagna Spreco Zero di Last Minute Market**. Interverranno fra gli altri **Roberto Morassut**, sottosegretario al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, **Sandra Zampa**, sottosegretario al Ministero della Salute, e **Vincenza Lomonaco**, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma.

LA STAMPA

La **Giornata** nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata ideata ed istituita nel 2014 dal **Ministero dell'Ambiente** con la campagna **Spreco Zero** e l'**Università di Bologna** - Distal. 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**.

«Perché **l'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi** - spiega **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e promotore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - **passa anche attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati**. La svolta culturale, passaggio obbligato per la riduzione dello spreco alimentare domestico (che incide per i 2/3 dello spreco complessivo), richiede innanzitutto consapevolezza. Last Minute Market, realtà pionieristica nel recupero delle eccedenze, da dieci anni sensibilizza cittadini, istituzioni, scuole e stakeholders attraverso la campagna Spreco Zero. Con risultati importanti in Italia: **sei anni fa (2014) 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente**. Tuttavia, molto resta da fare: lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla nefasta 'hit' degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono lo spreco idrico (52%), gli sprechi nella mobilità (25%), di energia elettrica (24%) e, in generale, legati ai propri soldi (16%)».

Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e promotore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

LA STAMPA

Anche le Buone Pratiche di prevenzione dello spreco nascono dall'analisi delle abitudini alimentari degli italiani e il 5 febbraio, all'ENPAM, alle 12 prenderà il via una vetrina dedicata alle Best Practices di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini. La prevenzione degli sprechi a livello domestico produce un ruolo fondamentale nella protezione dell'ambiente, ed è strettamente legata al valore della produzione agricola, a sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale e rispettosi della biodiversità. Prevenire gli sprechi è più facile se si privilegia **cibo fresco, stagionale e di qualità**, a tutto vantaggio della salute personale – che beneficia di una alimentazione sostenibile e rispettosa dell'ambiente – e di quella del pianeta. Anche distribuzione e ristorazione possono dare il proprio contributo, in quest'ottica, attraverso la prevenzione dello spreco e il riutilizzo/recupero dei cibi a ridosso di scadenza, la valorizzazione di produzione locale nella scelta dei prodotti in vendita e dei piatti proposti, la predisposizione di family bag per le porzioni non consumate.

A chiudere gli eventi in programma per **la settima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** sarà **l'Aperitivo #sprecozero** con **degustazione dei piatti cucinati dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma**: ricette d'autore che utilizzano ingredienti di recupero e dalle eccedenze della grande distribuzione.

SPRECO ALIMENTARE: I DATI NAZIONALI

Ecco un piccolo viaggio nelle abitudini del "consumatore errante", con 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 il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). **Come ridurre o prevenire** lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così – e funzionerebbe, se messa in atto: **secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%)**. Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%),

riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

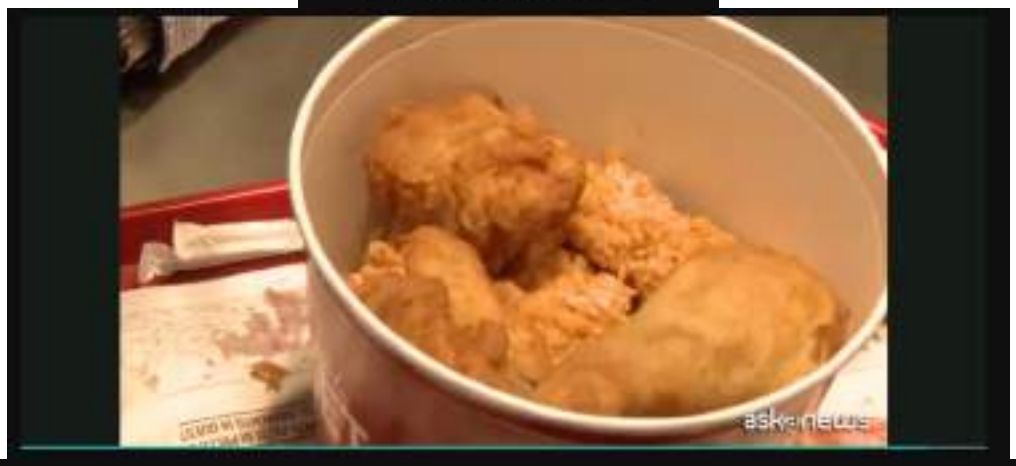
Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale circa 12 miliardi euro, ai quali va sommato lo **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), stimato in **oltre 3 miliardi**, ovvero il 21,1% del totale. **Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi. E ammonta a 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia**, per un valore di 3,76 euro settimanali, e di 196 euro annuali (Diari di famiglia Min. Ambiente / Università di Bologna Distal). Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta **lo 0,88% del Pil** (valori a prezzi correnti fonte Istat).

La **distribuzione**, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, spreca **220.000 tonnellate ogni anno**, ovvero 18,7 kg di cibo per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (dati progetto REDUCE).

Nelle scuole l'indagine REDUCE sulla refezione scolastica ha calcolato **un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente**: eppure 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher).

Il Sole 24 ORE

Il Sole 24 ORE Video



ITALIA

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

05 febbraio 2020

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6,5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

Libero Quotidiano.it

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

5 Febbraio 2020

aaa

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

Libero Quotidiano.it

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

il Fatto Quotidiano.it

Spreco alimentare, quello domestico è calato del 25%: "Più consapevolezza". Ma finiscono ancora in pattumiera 10 miliardi l'anno

I dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in vista della settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio. Lo spreco settimanale medio si è ridotto a 4,9 euro per nucleo familiare. Tre anni fa la legge Gadda per facilitare le donazioni di cibo con semplificazioni dell'iter burocratico

di F. Q. | 4 FEBBRAIO 2020

Gli italiani sono più attenti quando fanno la **spesa** e quando aprono il frigorifero per controllare se ci sono prodotti in scadenza. Risultato: buttano via meno. In vista della settima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, mercoledì 5 febbraio 2020, dall'**Osservatorio Waste Watcher** di **Last Minute Market**/Swg arriva una buona notizia: lo spreco settimanale medio delle famiglie si è ridotto **da 6,6 a 4,9 euro settimanali**, per un totale di **6,5 miliardi di euro** contro gli **8,4** registrati nel rapporto precedente. La tendenza è quindi di un calo del 25% circa. Resta il fatto che, considerando anche la filiera della produzione e della distribuzione, in pattumiera finiscono comunque circa **10 miliardi**. Questo a tre anni dall'approvazione della **legge Gadda** che ha facilitato il recupero e la donazione di cibo in eccedenza snellendo l'iter burocratico.

il Fatto Quotidiano.it

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco reale era stato calcolato nel 2018-2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei 'Diari di famiglia' (Progetto Reduce dell'**Università di Bologna-Distal** con il ministero dell'Ambiente e la **campagna Spreco Zero**), registrando 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11,5 miliardi di euro ogni anno. L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo.

L'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è decisamente alzata: lo dichiarano 7 italiani su 10 (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più **consapevole**, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata. Determinanti, per 1 italiano su 2, i grandi paradossi e le **diseguaglianze** nel mondo, quindi un aspetto etico-sociale. Per quasi 6 italiani su 10 (57%) ha contato la sensibilizzazione fatta negli ultimi anni attraverso la veicolazione di dati e la sensibilizzazione di campagne informative e iniziative coinvolgenti sul tema spreco, che ha raggiunto oltre 1 italiano su 5 (23%). Un po' meno sono passati i messaggi della produzione/grande distribuzione (14%), dei media (12%) e le raccomandazioni di singoli personaggi autorevoli (5%).

I cibi più sprecati restano quelli freschi e quindi potenzialmente più deperibili come frutta, verdura, latte, formaggi. Ma è interessante rilevare che secondo **7 italiani su 10** l'eccedenza è legata a un eccesso di acquisti o alla tendenza a cucinare più del necessario: il 73% dichiara infatti che è troppo il cibo cucinato, oppure acquistato in ragione delle **offerte 2 per 3** o ancora per l'abitudine dell'**unica spesa settimanale** che porta a comprare più di quanto possiamo smaltire. La spesa è infatti un rito che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%). Un italiano su tre la fa 2-3 volte alla settimana, un su 10 ogni giorno (11%) e due intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%). Quasi quattro italiani su dieci (37%) quando escono dal ristorante si portano sempre, spesso o almeno qualche volta a casa gli avanzi con la cosiddetta 'doggy bag', il contenitore per portare via il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato, emerge inoltre dall'indagine **Coldiretti/Ixè**.

il Fatto Quotidiano.it

"Ancora una volta abbiamo misurato la 'temperatura' ecologica del Paese", commenta il promotore della Giornata nazionale **Andrea Segrè**. , fondatore di Last minute market e Spreco zero. "Lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo. La nuova indagine Waste Watcher stima uno spreco settimanale medio di 4,9 euro per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di circa 6,5 miliardi di euro considerando l'insieme delle famiglie italiane. Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il **57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza** grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga".

Il Messaggero.it

Spreco del cibo, è in calo ma ogni settimana costa quasi 5 euro a famiglia

ITALIA

Martedì 4 Febbraio 2020

Buttare via il cibo, una pessima abitudine che costa ogni settimana 5 euro a famiglia. Ma sempre più persone fanno attenzione e lo **spreco alimentare** domestico è in calo di circa il 25%. I dati sono dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, diffusi in vista della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio 2020, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

CORRIERE DELLA SERA

iO DONNA

4 FEBBRAIO 2020 • CUCINA E RICETTE, DIETE E ALIMENTAZIONE

Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: come evitare di buttare il cibo

Il 5 febbraio è la Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, giunta quest'anno alla settima edizione. Ecco cosa fare per comprare ciò che serve, cucinare il necessario e gettare meno nella pattumiera

di ANGELA ALTOMARE

La cucina è uno dei luoghi in cui si spreca di più. L'80% dello spreco alimentare avviene tra le mura domestiche. Frutta, verdura, yogurt, latte, pasta, pane. **Ogni anno buttiamo nella pattumiera di casa più di 36 chili di prodotti alimentari a testa. Una quantità che corrisponde a una spesa pari a 450 euro a famiglia**. Spesso non si tratta solo di semplici avanzi. Nel 63% dei casi gettiamo via prodotti scaduti comprati in eccedenza spesso per via della mancanza di organizzazione nel processo d'acquisto e in cucina. Lo rilevano i dati del Progetto Reduce in vista della 7° Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in programma oggi. L'iniziativa promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente e della Salute quest'anno è dedicata alla prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo. Obiettivo: **sensibilizzare le persone a comprare ciò che serve, cucinare il necessario e gettare via meno cibo**.

Tutti i numeri dello spreco

Nonostante i passi fatti in avanti negli ultimi anni, lo spreco del cibo in cucina resta ancora uno dei maggiori sprechi a livello domestico. «Sei anni fa (2014) 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, **nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente**. Molto resta tuttavia da fare: lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla nefasta "hit" degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono lo spreco idrico (52%), quello relativo alla mobilità (25%), di energia elettrica (24%) e in generale legato ai soldi (16%)» commenta Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market/campagna Spreco Zero e promotore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

CORRIERE DELLA SERA

iO DONNA

Getty Images

Perché sprechiamo

«Il cibo ha perduto un po' il valore che aveva un tempo. **Compriamo più di quello che consumiamo e consumiamo più di quello che ci serve** con un enorme impatto sulla nostra salute e su quella dell'ambiente» commenta Andrea Segrè, che all'argomento ha dedicato anche un libro dal titolo "Il metodo spreco zero" (Rizzoli, 268 pagine, 14 euro). «Allo spreco alimentare è legato fortemente anche quello "calorico". **Mangiamo più del necessario con un enorme impatto sulla salute**. Basti pensare che le malattie legate all'eccesso di cibo come quelle cardiovascolari e l'obesità sono le più diffuse al mondo» spiega l'esperto.

CORRIERE DELLA SERA

iO DONNA

Diamo più attenzione e poco valore al cibo

«Oggi diamo molta attenzione all'alimentazione. Lo dimostra l'enorme seguito che hanno le diete e i cibi "senza". Allo stesso tempo però **diamo poco valore al cibo che cuciniamo perché spesso lo sprechiamo**» spiega Segrè. Le ragioni sono tante. «Abbiamo perso un po' il significato originario di ciò che portiamo a tavola che è soprattutto relazione, intesa non solo come convivialità, ma rapporto con la filiera alimentare» dice l'esperto.

L'impatto sull'ambiente

«Quando acquistiamo un alimento al supermercato non pensiamo affatto a quante energie e risorse ci sono volute per produrlo e in che modo queste impattano sulla nostra salute e su quella dell'ambiente. **La vera rivoluzione alimentare per prevenire gli sprechi a livello domestico è diventare più consapevoli nella fruizione e gestione del cibo** grazie all'educazione alimentare» precisa Segrè. Il vantaggio? «Riducendo le quantità e privilegiando più facilmente alimenti freschi, di stagione e di qualità, non solo proteggiamo la nostra salute ma anche quella della natura». **Ridurre gli sprechi in cucina permette infatti di ridurre le emissioni di CO_2 nell'atmosfera** che hanno un grosso impatto sull'ambiente e di conseguenza sulla nostra salute. La conferma arriva anche dai numeri. «**Secondo le stime della Fao gli sprechi alimentari nel mondo sono il terzo produttore di effetto serra**» precisa l'esperto.

CORRIERE DELLA SERA

iO DONNA

Il metodo spreco zero

Nel libro "Il metodo spreco zero" Andrea Segrè propone di insegnare in sette giorni a non buttare più cibo, aiutare l'ambiente e risparmiare soldi. **Si inizia il lunedì con la compilazione di un "diario dello spreco", in cui segnare gli alimenti buttati ogni giorno in ogni pasto**, per capire gli errori e liberarsi dalle cattive abitudini. Il martedì invece si impara a fare la spesa in modo intelligente e sostenibile. Il mercoledì è dedicato alla riorganizzazione del frigo e della dispensa per garantire al meglio la conservazione dei cibi e buttarne di meno. **Il giovedì si impara invece a leggere le scadenze riportate sulle confezioni e a usare gli imballaggi in modo corretto**. Si prosegue poi il resto della settimana a imparare a fare l'orto in casa e a dare agli ingredienti considerati "scarti" una nuova vita attraverso ricette e piatti.

1/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Fai la lista della spesa La parola chiave per evitare sprechi in cucina è organizzazione. La prima regola per evitare di avere cibo in eccedenza è pianificare il menu settimanale e scrivere la lista della spesa. Quando sarai tra le corsie del supermercato sarà più facile mettere nel carrello ciò che serve ed evitare invece tutto ciò che attira semplicemente la vista e l'olfatto.

LEGGI MENO

2/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Compra alla spina I negozi che vendono pasta, cereali, zucchero, farina, caffè e tanti altri prodotti sfusi sono tanti. I vantaggi? Risparmi in termini di rifiuti e sprechi perché i prodotti sono venduti senza imballaggi e acquisti solo la quantità di prodotto di cui hai bisogno. Su Sfusitalia.it è possibile consultare una vera e propria mappa online dei negozi che vendono nel nostro Paese prodotti alla spina.

LEGGI MENO

CORRIERE DELLA SERA

iO DONNA

3/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Vai al supermercato a stomaco pieno Evita di andare a fare la spesa a digiuno. Diversi studi hanno dimostrato che entrare in un supermercato quando si è affamati ci rende maggiormente predisposti alla ricerca e di conseguenza all'acquisto di cibi molto calorici e di cui non abbiamo bisogno.

LEGGI MENO

4/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Leggi sempre le etichette Le indicazioni sulla scadenza riportate sulla confezione ti aiutano a capire quanto tempo hai per consumarlo. La dicitura "da consumarsi preferibilmente ..." seguita dalla data indica il termine minimo di conservazione. Fino al giorno indicato sulla confezione è garantita la qualità del prodotto, ma può anche essere consumato successivamente senza correre rischi per la salute. Se la scadenza di un prodotto è troppo ravvicinata, scegline uno che puoi consumare anche dopo e che solitamente è collocato in fondo allo scaffale.

LEGGI MENO

1 2 3 4 5 6 7

5/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Attenzione alle promozioni A volte promozioni e offerte spingono ad acquistare anche quello che non serve. Per evitare sprechi compra prodotti nel formato famiglia o a un prezzo più conveniente solo se si tratta di prodotti che consumi abitualmente. Prima di acquistarli verifica però sempre la data di scadenza. Eviterai così di fare acquisti inutili.

LEGGI MENO

CORRIERE DELLA SERA

iO DONNA

6/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Conserva il cibo correttamente Quando sistemi la spesa in frigorifero o nella dispensa leggi attentamente le indicazioni indicate sugli imballaggi. Sistema gli alimenti che scadono prima davanti a quelli che possono essere consumati successivamente.

LEGGI MENO

7/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Cucina il necessario, recupera gli avanzi Pesa gli alimenti prima di cucinare. L'eccesso a tavola fa male alla salute e all'ambiente. Recupera tutto ciò che rimane di pranzi e cene. Se gli avanzi sono cibi freschi riutilizzali per preparare ricette alternative oppure congelali etichettando i cibi con la data di congelamento e il tipo di alimento.

LEGGI MENO

8/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Metti in freezer il formaggio in eccesso Prepara delle mini porzioni e mettile nel congelatore. Sono perfette per arricchire zuppe, primi e secondi piatti.

LEGGI MENO

9/9

10 regole per combattere lo spreco alimentare

Utilizza la frutta per le marmellate La frutta matura è perfetta per creare dolci, marmellate e composte.

LEGGI MENO

WIRED.IT

di Federica Maccotta
Contributor
4 FEB. 2020

Buone notizie: lo spreco alimentare diminuisce del 25%

I dati della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare segnano un miglioramento nelle abitudini degli italiani

Gli italiani buttano meno cibo. La buona notizia (per le tasche e per l'ambiente) arriva alle soglie della **settima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che cade il **5 febbraio**. Secondo i dati raccolti dall'osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market/Swg, nella case si registra un **calo di circa il 25 per cento** degli sprechi alimentari.

Basta qualche numero a illustrare l'inversione di tendenza: se **nel 2019** il cibo andato perso nel nostro paese (lungo la filiera o durante il consumo) valeva **oltre 11,5 miliardi di euro l'anno**, nel 2020 la cifra scende a **10 miliardi di euro**. E il risparmio arriva non tanto da produzione e filiera (in questo caso la cifra, poco più di tre miliardi di euro, è addirittura cresciuta), ma dalle **buone abitudini degli italiani**.

WIRED.IT

*"Ancora una volta abbiamo misurato la **temperatura ecologica** del paese: perché lo **spreco alimentare** è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo"*, spiega il promotore della giornata nazionale **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market. "*La nuova indagine Waste Watcher stima uno **spreco settimanale medio di 4,90 euro per nucleo familiare***". Lo **spreco** totale causato dalle famiglie italiane è di circa 6,5 miliardi di euro l'anno: nel 2019 erano 8,4 miliardi.

Insomma, cresce l'attenzione per la **sostenibilità ambientale**, come dimostrano altri dati che arrivano dalla giornata promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. **Sette italiani su 10** si dichiarano infatti in linea con il *green new deal* e il 40 per cento degli intervistati dichiara di sentirsi vigile e sensibile rispetto alle esigenze dell'ambiente anche senza le sollecitazioni di movimenti come i **Fridays for future**. Non mancano, però, i fan di Donald Trump che **negano l'emergenza** climatica e non concordano con le richieste dei movimenti ambientalisti. Secondo i dati della ricerca, sono il **nove per cento**: un italiano su 10.

VANITY FAIR

Ambiente

Come conservare i cibi per farli durare di più

05 FEBBRAIO 2020

di FABIANA SALSI

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: stiamo migliorando, ma possiamo fare di più. Per esempio comprando meno e conservando meglio. Ecco come fare

Il 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente e della Salute, la prima è una **buona notizia**: secondo l'Osservatorio nazionale **Waste Watcher**, buttiamo via **circa il 20% in meno di cibo rispetto all'anno scorso**, e se nel 2014 un italiano su 2 dichiarava di cestinare alimenti quasi ogni giorno ora lo fa uno su dieci. **Cosa è cambiato?** Siamo più attenti alle conseguenze delle nostre azioni: lo stesso Osservatorio conferma che la sensibilità verso i temi della sostenibilità è aumentata dato che ormai 7 italiani su 10 hanno compreso che **c'è una connessione tra spreco di cibo e salute dell'ambiente e dell'uomo**: che buttare via meno riduce i rifiuti, che non provoca un ulteriore spreco di risorse naturali necessarie a produrre, che contemporaneamente comprare cibi freschi e di stagione e mangiarli subito contribuisce a vivere meglio.

VANITY FAIR

Nonostante tutto in casa si consuma **il 70% circa dello spreco complessivo**, circa 5 euro al giorno a famiglia che in totale fanno **6,5 miliardi di euro l'anno** (salgono a 10 miliardi se si considera anche lo spreco a livello produttivo della filiera). I motivi principali restano due: si compra troppo e si conserva male. Sempre secondo i dati di **Waste Watcher**, sprechiamo perché il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito (nel 51%), si è acquistato troppo (58% dei casi) o cucinato troppo (43%). Farsi una lista della spesa resta il primo rimedio di buon senso, ma se per la fretta non si riesce una buona soluzione è **sapere come conservare al meglio tutto quello che c'è già in casa**. Per questo **nella gallery sopra trovate trucchi utili per mantenere al meglio e il più a lungo possibile gli alimenti**, consigliati da **Sabina Morganti**, laureata con dottorato in Scienze Agrarie, proprietaria del ristorante bolognese Afrodita Chef, e cofondatrice di **Last Minute Market:** il progetto ideato dall'agroeconomista **Andrea Segré** attivo ormai in tutta Italia per offrire servizi per la prevenzione e riduzione degli sprechi.

Il primo trucco? **Acquistare prodotti freschi e di stagione**: «Sono quelli che si mantengono più a lungo», osserva Sabina Morganti. «Se non è facile raggiungere la perfezione, però, è anche perché **facciamo fatica a uscire fuori dagli schemi** provando, per esempio, a inventarci **nuove ricette con quello che c'è in frigo**: sedano e carota avanzati possono diventare un soffritto ma anche un pinzimonio, così come una zucca trasformarsi in una vellutata o uno gnocco». «Bisogna pensare a una **cucina varia, sia per tipo di piatti che di ingredienti:** ogni stagione ha i suoi colori che sono un ottimo modo per stimolare la creatività e mangiare sano». ***Per leggere i consigli antispreco sfogliate la gallery sopra***

VF

1

Mele

«Per conservarle al meglio bisogna tenerle fuori dal frigo, a meno che la temperatura in casa non sia troppo alta. In ogni caso buona norma è metterle sempre lontane da altra frutta perché l'etanolo emanato dalle mele accelera la maturazione anche dei prodotti vicini».
Foto Stock.Adobe.com

VF

2

Salumi

«L'ideale, per gli affettati, sarebbe il sottovuoto: aiuta a mantenere il prodotto anche per 4/5 giorni. Se il salume è intero, invece, va conservato in un canovaccio in frigo nell'apposito scompartimento», dice Sabina Morganti.
Foto: stock.adobe.com

3

Basilico

«Si mantiene perfettamente fresco per qualche giorno se conservato come una piantina: mettetelo in un piccolo vaso, o già pulito in frigo avvolto da carta assorbente leggermente bagnata».
Foto: stock.adobe.com

4

Banane

«Andrebbero comprate e consumate subito, perché le banane maturano in fretta», dice Sabina Morganti. Per non farle annerire, può essere efficace avvolgere della carta stagnola intorno al piccolo: impedisce all'etilene di diffondersi provocandone l'annerimento. L'idea in più per consumare banane mature? «Frullati e dessert molto facili, come il banana bread».
Foto: stock.adobe.com

5

Lattuga

«Va sempre tolta dalla plastica, che fa aumentare la condensa, e conservata avvolta in carta assorbente leggermente umidificata, in modo tale che mantenga la croccantezza. Stesso trucco vale per il sedano».
Foto: stock.adobe.com

6

Pasta avanzata

«Si può tenere in un contenitore di vetro in frigo per un paio di giorni, magari con un goccio d'olio in modo che non si attacchi e sia più facile ricucinarla per fare, per esempio, una frittata di pasta o una pasta al forno. Il trucco in più, per conservare cibi già cucinati, è scrivere la data di preparazione sul contenitore così si ha sempre sotto controllo».
Foto: stock.adobe.com

VF

7

Verdure già cotte

«Nel caso di verdure crude come la lattuga per l'insalata, se è già pulita, meglio condire solo quella si mangia avvolgendo il resto in carta assorbente: si mantiene in frigo anche un paio di giorni. Verdure già cotte si possono conservare in vetro, per lo stesso periodo: il vetro resta il materiale migliore perché non assorbe odori e poi si può riciclare all'infinito».
Foto: stock.adobe.com

VF

8

Pomodori

«Bisogna tenerli in frigo, mai in plastica e sempre in un sacchetto di carta nello scomparto delle verdure, tenendo conto che se si comprano fuori stagione sono maggiormente deperibili. Un pomodoro un po' rugoso tuttavia non si butta mai: a meno che non abbia la muffa, si può usare per fare un sugo».
Foto: stock.adobe.com

VF

9

Formaggi

«Per mantenere il giusto grado di umidità dei formaggi bisogna avvolgerli nella carta paglia o sacchetto di lino, tenendoli sempre separati gli uni dagli altri e nella parte del frigo dedicata: la temperatura giusta aiuta a prevenire il rischio essiccazione».
Foto: stock.adobe.com

VF

10

Patate

«Bisogna già prevenire al momento dell'acquisto verificando che non abbiano puntini neri, e quindi non stiano già per germogliare. A casa, invece, per inibire la crescita dei germogli, vanno tenute sempre al buio».
Foto: stock.adobe.com

VANITY FAIR

VF

11

Pane

«Un sacchetto di carta, o anche di Mater-Bi mantiene l'umidità del pane, e anche il giorno dopo in questo modo basta scaldarlo in forno per farlo tornare croccante. In generale meglio la pagnottina dei panini, che si si secca meno facilmente».
Foto: stock.adobe.com

VF

12

Fragole

«Non c'è trucco: vanno mangiate immediatamente, specie se si comprano fuori stagione: i prodotti di serra sono ancora più deperibili».
Foto: stock.adobe.com

VANITY FAIR

VF

NEXT GALLERY >

13

La nuova immagine della campagna, di Altan

Il logo di Altan per la settima Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

Il Messaggero.it

ECONOMIA

Giornata contro spreco alimentare: cresce attenzione italiani

ECONOMIA > NEWS

Mercoledì 5 Febbraio 2020

(Teleborsa) - **Educare** le famiglie a **ottimizzare** le risorse di cibo. Oggi, **5 febbraio**, è la **Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare** che accende i riflettori su un problema che abbraccia diversi aspetti:**etico -** solo nel nostro Paese ogni anno vengono gettate nell'immondizia oltre 5,1 milioni di tonnellate di cibo - ed **economico,** visto che il valore annuale dello spreco alimentare **vale quasi 13 miliardi di euro.**

Libero tv

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Oggi la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

5 Febbraio 2020

aaa

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6.5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

IL TEMPO.tv
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

aaa

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6.5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

ECONOMIA

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

di **AdnKronos** 5 FEBBRAIO 2020

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

IL FOGLIO

ECONOMIA

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

5 Febbraio 2020 alle 18:04

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

IL FOGLIO

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

IL FOGLIO

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

Avvenire.it

La giornata. L'Italia ora spreca meno cibo

Andrea Zaghi mercoledì 5 febbraio 2020

In un anno gli alimenti buttati diminuiscono del 25%. La svolta "responsabile" da Nord a Sud Ma le cattive abitudini negli acquisti e nei consumi ci costano 6 miliardi di euro: «Serve cambiare»

Un tesoro nella spazzatura. Certo, abbiamo fatto dei passi in avanti, siamo diventati più attenti e parsimoniosi. Ma lo spreco di cibo continua ad essere qualcosa che bolla pesantemente il nostro stile di vita. E qualcosa che vale miliardi di euro, oltre che una disattenzione etica che dev e far pensare.

Avvenire.it

La prevenzione

È anche attorno a questi temi che si snoda, oggi, la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, quest'anno all'insegna della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo. Per la prima volta negli ultimi dieci anni lo spreco di cibo degli italiani è in diminuzione: 25% rispetto allo scorso anno, con un risparmio nel 2020 di 1,5 miliardi di euro. È quanto emerge dal Rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg. Cosa più che buona, che deve essere però ben compresa. Perché comunque il costo settimanale medio a famiglia si attesta sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). La stima nel 2019 per i soli sprechi familiari era di 7 euro per un totale di circa 8,4 miliardi. Se si aggiungono i costi collegati agli sprechi della produzione e distribuzione, si arriva comodamente ai 10 miliardi di valore.

Avvenire.it

Fin qui lo spreco "percepito". Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 20182019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con altri test nell'ambito del Progetto Reduce dell'Università di Bologna/ Distal: era pari a 8,70 euro a settimana per famiglia (pari a 11,5 miliardi di euro ogni anno). In termini di peso, 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato. «I dati sono incoraggianti », dice comunque Andrea Segrè, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market che promuove la Giornata con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari esteri. Sempre Segrè però precisa: «C'è molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che tra gli obiettivi ha il dimezzamento degli sprechi».

Maggior sensibilità

Che ci sia una maggiore sensibilità è indubbio; soprattutto per quanto concerne i costi ambientali ed economici collegati e probabilmente anche per il gran parlare del Green New Deal. D'altra parte, nel vissuto di tutti noi pare che cibo e salute vadano a braccetto in termini di attenzione. Il 66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo; il 64% dichiara di leggere le etichette per avere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo. Votati spesso al biologico oppure agli acquisti "a chilometro zero", attenti (un po' per moda e un po' sul serio), ai marchi di origine, pare siano 7 su 10. Determinanti, per un italiano su due, sono i grandi paradossi e le diseguaglianze del mondo: «Ridurre lo spreco è un obbligo necessario», dice dal fronte agricolo la Cia - Agricoltori Italiani. «Siamo la generazione dello spreco, ma cambiare si può e dipende solo da noi», dice NaturaSì che in una nota spiega: «È necessario invertire il concetto del "produrre tanto a prezzi bassi" in nome di un risparmio individuale che però ha un enorme costo sociale».

Fatto sta che si spreca ancora e troppo. «La frutta e verdura che gettiamo ogni anno, per essere prodotta, ha richiesto oltre 73 milioni di metri cubi di acqua», spiega la Fondazione Barilla che aggiunge: «A livello globale, il cibo gettato ha un costo pari a 2,6 trilioni di dollari l'anno, genera l'8% delle emissioni annuali di gas serra, il sovrasfruttamento dei terreni (il 28% di quelli disponibili al mondo è usato per produrre cibo che poi non viene consumato) e insicurezza alimentare nelle aree del mondo già a rischio di disuguaglianza sociale».

L'OSSERVATORE ROMANO

GIORNALE QUOTIDIANO POLITICO RELIGIOSO

Unicuique suum *Non praevalebunt*

L'inizio del 2020 fa segnare una riduzione del 25 per cento

Italiani più attenti nella lotta contro gli sprechi alimentari

ROMA, 5. Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti antispreco. Per la prima volta negli ultimi dieci anni, infatti, lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 fa segnare una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un risparmio di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (circa 6,5 miliardi di euro totali). I dati arrivano da diverse ong attive sul territorio in occasione della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre oggi, 5 febbraio.

La riduzione degli sprechi alimentari è uno degli obiettivi del Millennio indicati dalle Nazioni Unite. In Italia la consapevolezza di questo problema è molto radicata, anche se – dicono gli esperti – si possono raggiungere risultati ancora migliori rispetto a quelli attuali. Ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 9,9 milioni di tonnellate di cibo, 36,34 chilogrammi a testa e un valore di quasi 11 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 933 milioni di spreco della filiera ci portano a oltre 15 miliardi di euro.

Secondo un'indagine dell'organizzazione Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1200 cittadini, cresce l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo e la consapevolezza del "binomio cibo e salute". Per 7 italiani su 10 (60%) c'è una connessione precisa fra lo spreco alimentare e la salute dell'ambiente e dell'uomo. Si rileva anche che se per un italiano su tre (36%), durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è. In questo ambito le allerte dei consumatori si confermano le etichette: il 64% dichiara di consultarle come garanzia di sicurezza.

Dunque «l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è decisamente alzata» si legge in un documento di Waste Watcher. Per il 68% degli italiani l'ultimo decennio è stato decisivo in termini di consapevolezza, mentre per il 24% l'attenzione è inalterata. Per quanto riguarda la nuova consapevolezza "antispreco", secondo Waste Watcher, per quasi 6 italiani su 10 (57%) «ha inciso la sensibilizzazione prodotta negli ultimi anni proprio grazie alla diffusione di dati». Ma lo spreco di cibo coinvolge anche la filiera agroalimentare, per cui l'Italia risulta ancora al tredicesimo posto in Europa come ricorda la Cia (Agricoltori italiani).

«La sfida non è produrre meno spreco ma prevenirlo» ha detto il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, alla vigilia della giornata nazionale contro gli sprechi alimentari. «Per farlo – spiega – è necessario fornire al consumatore, a cui sono imputabili il 45% degli sprechi alimentari, modelli di consumo più consapevoli. Come industria alimentare possiamo fare la nostra parte attraverso diverse iniziative» come il riproporzionamento degli alimenti in linea con nuovi stili di vita e abitudini di consumo; packaging evoluti che siano in grado di preservare più a lungo sicurezza e qualità degli alimenti; estensione della shelf-life; prodotti ad alto servizio aggiunto che minimizzano manipolazioni domestiche e occasioni di spreco e, non ultimo, fornire informazioni sempre più accurate per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti. Vacondio ricorda infine che «nella battaglia contro lo spreco alimentare l'industria gioca da anni un ruolo da protagonista: in 20 anni abbiamo abbassato del 30% i consumi di energia elettrica e ridotto del 30% le emissioni di gas serra; abbiamo poi dimezzato in 30 anni l'utilizzo dell'acqua e aumentato le pratiche di recupero e riciclo».

«Sprecare meno vuol dire impiegare le migliori tecnologie sostenibili in agricoltura e accorciare il più possibile la filiera» sostiene Luigi Scordamaglia, consigliere delegato dell'associazione Filiera Italia, la cui missione è proprio quella di difendere l'eccellenza agroalimentare nel Belpaese. «Solo una filiera agroalimentare perfettamente integrata può contrastare il fenomeno dello spreco» dice Scordamaglia. «Sprecare meno vuol dire anche indirizzare la produzione verso prodotti quali-quantitativamente rispondenti alle effettive esigenze del mercato, grazie a contratti pluriennali che non lascino invendute le produzioni».

Il Messaggero

Cronaca di Roma

Giovedì 6 Febbraio 2020
www.ilmessaggero.it

Nell'ultimo anno ridistribuito il 50% di cibo in più

La battaglia contro lo spreco alimentare «Recuperate nel 2019 mille tonnellate»

I DATI

Oltre 1.150 le tonnellate di frutta e verdura fresca recuperate dal Car, Centro agroalimentare di Roma nel 2019 e poi ridistribuite alle onlus della Capitale, il doppio rispetto al 2018; il tutto per un valore stimato di mercato dei prodotti recuperati e del potenziale risparmio di 2,3 milioni di euro. In più 64.319 chili di pane recuperati e ridistribuiti accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Risultati ottenuto grazie alla rete solidale creata dal Car insieme alle Acli di Roma, Comunità di Sant'Egidio, Caritas diocesana di Roma e di Tivoli e Banco Alimentare stati presentati in occasione della VII Giornata Nazionale di Prevenzione allo spreco alimentare.

L'impatto ambientale dei prodotti recuperati dal Car fornisce una stima delle risorse naturali impiegate in fase di produzione e quindi non sprecate: da 2.329 cassonetti di rifiuti evitati a 374 piscine olimpiche di acqua non sprecate per produrre i prodotti recuperati. Un impegno nella lotta agli sprechi cresciuto del 50% rispetto al 2018, quando furono recuperate 600 tonnellate di cibo fresco.

LA RETE

Un'attività che si avvale della collaborazione stabile delle Acli di Roma e Provincia, presenti al Car quale braccio operativo per immettere nel mercato solidale frutta, verdura e pesce fresco. «Gli ottimi risultati raggiunti nella lotta agli sprechi - dichiara il presidente del Car Valter Giammaria - di devono soprattutto alla generosa disponibilità degli operatori presenti al Car, i nostri primi alleati in questa vera e propria battaglia di civiltà per non gettare il cibo buono e per rimetterlo nei tanti circuiti solidali della nostra città e della nostra Regione». Il direttore generale del Car, Fabio Pallottini, ricorda che «in questi anni il Car si è consolidato anche quale luogo di impegno nella profusione di buone pratiche e nell'esercizio della solidarietà grazie alla fattiva collaborazione di un terzo settore sempre più organizzato e in rete».

IL RESOCONTO DELL'ATTIVITÀ DEL CENTRO AGROALIMENTARE: «RISPARMIO POTENZIALE DI OLTRE 2 MILIONI»

C.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TEMPO

I DATI

Spreco del cibo Recuperate 100 tonnellate

••• Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le Acli di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de «Il cibo che serve», hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 chili di pane e 36.612 chili di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Un'iniziativa che lievita in modo esponenziale se si considera che i valori annuali risultano triplicati rispetto all'anno di inizio di recupero di ogni tipologia di prodotto (2015 il pane e 2018 frutta e verdura). Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura biologica e biodinamica, che al fianco della frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il Car (Centro agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle Acli di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili. Questi risultati sono stati presentati ieri mattina in occasione della VII Giornata Nazionale di Prevenzione allo spreco alimentare, nel corso dell'appuntamento che ha visto le Acli di Roma a fianco dell'Enpam, in piazza Vittorio Emanuele II 78, con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto «Piazza della Salute» che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita. Sono intervenuti il presidente dell'Enpam Alberto Oliveti, il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il sottosegretario Roberto Morassut, il sottosegretario al Ministero della salute Sandra Zampa, la promotrice della legge nazionale «antispreco» Maria Chiara Gadda, l'ambasciatore presso la rappresentanza d'Italia all'Onu Vincenza Lomonaco, il team leader del «Food Losses and waste technical team, nutrition and food systems division» della Fao Rosa Rolle, e il presidente del «Comitato italiano per il World food program» Vincenzo Sanasi d'Arpe.

IL GIORNO

19 gennaio 2020

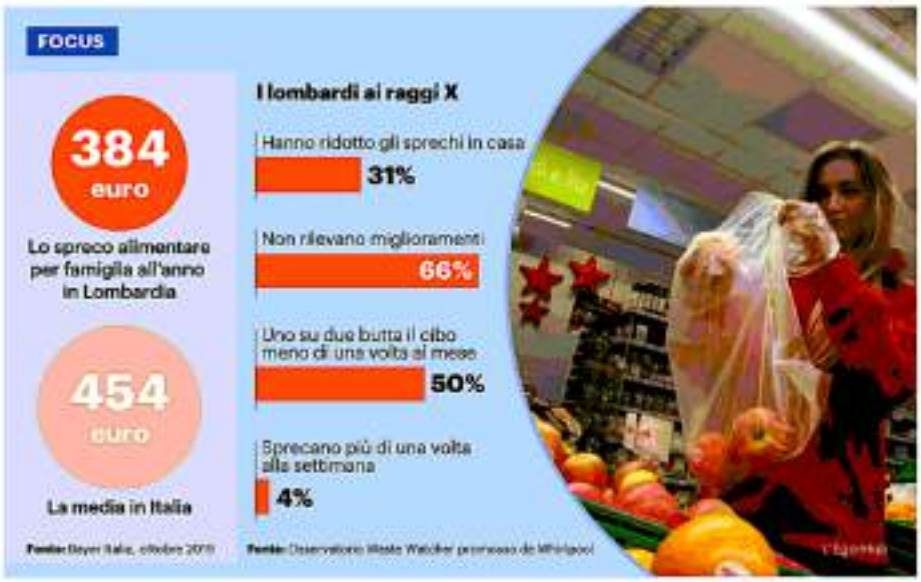
Dal frigorifero alla spazzatura Nel cestino di casa 384 euro l'anno

La Lombardia è quarta per valore di cibo non consumato. Ma l'attenzione delle famiglie sta crescendo

di **Luca Balzarotti**
MILANO

La Lombardia è la quarta regione per spreco di cibo: 384 euro all'anno a famiglia (454 euro la media italiana). Un conto che a livello nazionale arriva a 15 miliardi in dodici mesi, circa l'1% del Pil italiano. Gli ultimi dati (ottobre 2019) forniti da Bayer Italia dicono 36 chili di cibo a testa buttati. Mentre Coldiretti, nel rapporto "La povertà alimentare e lo spreco in Italia", denuncia 2,7 milioni di persone che chiedono aiuto per mangiare. Un'emergenza radicata anche in Lombardia, la regione che produce un quinto del Prodotto interno lordo nazionale.

Eppure, visti ai raggi X dall'indagine "Primo non sprecare" (promossa da Whirlpool attraverso Waste Watcher), i lombardi sembrano più attenti. Uno su tre dichiara come anno zero Expo Milano 2015: l'esposizione universale dedicata a "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" ha portato maggiore sensibilità. L'indagine, realizzata nell'ambito della campagna Spreco Zero 2020, rileva che negli ultimi due anni il 31% ha notato significative dimi-



LA BATTAGLIA

Si moltiplicano i progetti. A Milano con l'Hub di quartiere salvati 154mila pasti

nuzioni nello spreco a livello domestico, mentre per il 66% non ci sono variazioni di rilievo. In Lombardia il cibo si butta meno di una volta al mese per un cittadino su due (la media nazionale è del 48%), mentre il 4% dichiara di sprecare più volte nella stessa settimana (il 7% in Italia).

Anche la battaglia allo spreco si è intensificata. La Regione ha stanziato per il 2019-2020 (Piano d'azione contro la povertà alimentare) oltre 2,5 milioni e sollecitato reti tra operatori del food e onlus per il recupero delle eccedenze alimentari. A Milano, nell'ambito del protocollo "Zero Sprechi", promosso da Comune, Assolombarda, Politecnico e realizzato in collaborazione con Banco Alimentare della Lombardia e il sostegno del Programma QuBi, il bilancio del primo anno dell'Hub di quartiere di via Borsieri, centro di raccolta e distribuzione degli alimenti per ridurre gli sprechi e aiutare chi ha bisogno, è incoraggiante: 77 tonnellate di cibo per 154mila pasti equivalenti recuperati. Un nuovo Hub verrà aperto nel Municipio 3.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I nuovi dati saranno presentati mercoledì per la Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare

Cibo, 7 italiani su 10 lo buttano ogni giorno

NAPOLI *(ina)* - In arrivo Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che quest'anno è alla sua settima edizione. L'appuntamento è mercoledì a Roma, nella sede Enpam per dare il via alla campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market. Saranno diffusi i nuovi datidell'osservatorio nazionale 'Waste Watcher', fondato da Last Minute Market con Swg. Sei anni fa, data della precedente rilevazione, un italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha detto di cestinare il cibo quotidianamente. Tuttavia ancora molto resta da fare. Lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla classifica degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono quello idrico (52%), poi la mobilità (25%), l'energia elettrica (24%). Parteciperà all'evento anche il Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa**, che da anni sostiene le iniziative della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Gli interventi saranno introdotti da **Roberto Morassut**, sottosegretario al Ministero dell'Ambiente. Poi ci saranno il viceministro alla Salute **Pierpaolo Sileri**, il sottosegretario al Ministero della Salute **Sandra Zampa** e **Chiara Gadda**, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Per la Fao presenzierà **Rosa Rolle**, a capo del Team tecnico sulle perdite e gli sprechi alimentari, di Vincenza. "L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi

FOTO LAPRESSE - CECILIA FABIANO

– spiega **Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market - *passa anche attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati. La svolta culturale, passaggio obbligato per la riduzione dello spreco alimentare domestico (che incide per i 2/3 dello spreco complessivo) richiede innanzitutto consapevolezza. Last Minute Market, realtà pionieristica nel recupero delle eccedenze, da dieci anni sensibilizza cittadini, istituzioni, scuole e stakeholders attraverso la campagna Spreco Zero".*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIORNALE DI BRESCIA

ECONOMIA

1 febbraio 2020

Cibo: sprecati ogni anno oltre due milioni di tonnellate

La campagna

ROMA. Oltre 2.200.000 tonnellate di cibo si sprecano ogni anno nelle case degli italiani, per una stima di 36,54 chili a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro in totale. Lo rende noto la «campagna Spreco Zero» che promuove la settima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio, nel segno della prevenzione degli sprechi per la salute.

Lo spreco domestico - secondo l'analisi compiuta per il 2018 da «Diari di Famiglia progetto Reduce» - vale fra il 75 e l'80% della filiera totale, che comprende lo spreco nei campi (7,8%), nell'industria (6,5%), nella distribuzione (7,4%) per un totale di 15 miliardi che equivale allo 0,86% del Pil del 2018. «L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi - spiegano a Spreco Zero-Last Minute Market - passa attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati». Lo spreco del cibo resta in testa alla nefasta 'hit' degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono lo spreco idrico (52%), nella mobilità (25%), di energia elettrica (24%) e quello legato ai soldi (16%)». //

metro

4 febbraio 2020

5 FEBBRAIO › TUTTO È PRONTO PER LA 7ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO A ROMA

Una Giornata per sensibilizzare cittadini, scuole, enti pubblici e imprese sulla prevenzione dello spreco alimentare e l'economia circolare

"Stop food waste, feed the planet"

5 FEBBRAIO 2020

VII GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Fondazione ENPAM, Roma

Orizzonte Spreco Zero, dalla salute all'ambiente.

Stop food waste! Feed the planet

PROGRAMMA

Orizzonte Italia

Orizzonte Internazionale

#Le Buone Pratiche

la degustazione

AMBIENTE

Cibo, spreco domestico a -25%: vale 5 euro a settimana a famiglia

di Annalisa Ramundo

ROMA - Lo spreco alimentare domestico registra per la prima volta un calo considerevole nelle case degli italiani, pari al 25%. Ad annunciare quella che viene definita una notizia "storica" è l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg con il Rapporto 2020, alla vigilia della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare promossa per mercoledì 5 febbraio dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Secondo il Rapporto 2020 lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare per un totale di circa 6,5 miliardi di euro e un costo complessivo di circa 10 miliardi che include gli sprechi di filiera produzione e distribuzione 2020, oltre 3 miliardi 293 milioni di euro. Il Rapporto Waste Watcher diffuso nel 2019 si era attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di circa 8,4 miliardi di euro. La tendenza 2020 è quindi attorno al 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.

LA NUOVA
Nuova Sardegna

INVERSIONE DI TENDENZA

Spreco alimentare, famiglie più consapevoli

ROMA

Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni infatti lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 ci regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro. Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Inoltre secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del 'Green New Deal' e la consapevolezza del 'binomio cibo e salute': per 7 italiani su 10 (il 66%) c'è una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo». Si rileva anche che se per 1 italiano su 3 (36%), durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è. Su questo le alleate dei consumatori si confermano le etichette: il 64% dichiara di consultarle come garanzia. Dunque «l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è decisamente alzata»: per 7 su 10 (68%) l'ultimo decennio è stato decisivo in termini di consapevolezza, mentre per il 24% l'attenzione è inalterata.

L'Arena
il giornale di Verona

cm group
Telefono 045.9600.111 Fax 045.9600.120
NOLEGGIO AUTO A LUNGO TERMINE

RAPPORTO SWG. Giornata per la prevenzione

Spreco alimentare in calo per la prima volta in dieci anni

Risparmiati 1,5 miliardi di euro Italiani sempre più consapevoli

ROMA

Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni, infatti, lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (6,5 miliardi euro totali).

Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta, soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro.

Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Un reparto ortofrutta AVGA

Secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1.200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del Green New Deal e la consapevolezza del binomio cibo e salute: per 7 italiani su 10 c'è una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo».

Si rileva anche che se per 1 italiano su 3, durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è. Per quanto riguarda le etichette, il 64% dichiara di consultarle come garanzia di sicurezza. Dunque, «l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è decisamente alzata»: per 7 su 10 l'ultimo decennio è stato decisivo in termini di consapevolezza.

LIBERTÀ
QUOTIDIANO DI PIACENZA FONDATO DA ERNESTO PRATI NEL 1883

Economia

Spreco alimentare in calo, italiani sempre più consapevoli

In un anno registrato un -25%: risparmiati 1,3 miliardi di euro È la prima volta in dieci anni

ROMA

● Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni, infatti, lo spreco alimentare domestico è in calo dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,49 euro (6,5 miliardi annuali).

Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta, soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi. Infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 250 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro.

Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Esteri.

Secondo l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su 1.200 cittadini, cresce con l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del Green New Deal e la consapevolezza del binomio cibo e salute: per 7 italiani su 10 c'è una connessione fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo».

Il reparto ortofrutta di un supermercato ANSA

La Provincia

Economia

Spreco alimentare Italiani più consapevoli

In un anno rilevato un calo del 25% con un risparmio di un miliardo e mezzo di euro

Un reparto ortofrutta (Ansa)

ROMA Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «anti spreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni, infatti, lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (6,5 miliardi euro totali).

Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta, soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro.

Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari esteri.

Secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1.200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del Green New Deal e la consapevolezza del binomio cibo e salute: per 7 italiani su 10 c'è una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo».

Si rileva anche che se per 1 italiano su 3, durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è. Per quanto riguarda le etichette, il 64% dichiara di consultarle come garanzia di sicurezza.

CORRIERE DI VITERBO

Oggi il progetto che coinvolge gli istituti della città nella giornata di prevenzione dello spreco alimentare

Mille studenti imparano a non buttare via il cibo

VITERBO

Oggi si celebra la 7ª giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che nasce con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini e le istituzioni sul tema tanto attuale dello spreco di cibo (www.sprecozero.it). Seppur il 2019 abbia fatto registrare, almeno in Italia, una diminuzione di circa il 25% di cibo buttato nella spazzatura, c'è ancora molto da fare. Quest'anno circa 1.000 alunni ed alunne di alcuni istituti scolastici del Comune di Viterbo hanno l'occasione di conoscere ed approfondire questo tema grazie alla partecipazione al progetto "Food & nutrition week", promosso da Engim San Paolo - sede di Viterbo - e da Nusial, studio di consulenza per la Nutrizione e la sicurezza alimentare, della dottoressa Claudia Storcè. Il progetto, che ha ottenuto il patrocinio morale di Comune, Camera di commercio, Provincia di Viterbo e Consiglio regionale del Lazio, si propone come un momento di formazione ed informazione sui temi dell'educazione alimentare, del diritto al cibo, della sostenibilità dei sistemi agroalimentari, delle produzioni tipiche e locali, usando come filo conduttore i 17 goals dell'Agenda 2030. Oggi gli alunni avranno la possibilità di approfondire e delineare i contenuti di miniconferenze ed elaborati grafici e video che saranno presentati nella settimana conclusiva del progetto, dall'11 al 15 maggio, presso la sala della Provincia. In questa sede la cittadinanza potrà partecipare ai numerosi momenti di incontro ed ascoltare le loro voci.

P. D.

Lezione Campagna di prevenzione nelle scuole

ALTO ADIGE
QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATO NEL 1945

Gli italiani sprecano meno cibo, calo del 25% in un anno

I dati. Il risparmio nel 2020 è di 1,5 miliardi secondo il Rapporto Waste Watcher 2020

ROMA. Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni infatti lo spreco alimentare domestico è in calo dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti. L'inizio del 2020 ci regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (circa 6,3 miliardi di euro totali). Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro. Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher

Un reparto ortofrutta (Ansa)

di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Inoltre secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del Green New Deal' e la consapevolezza del binomio cibo e salute: per 7 italiani su 10 (il 66%) c'è una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo». Si rileva anche che se per 1 italiano su 3 (36%), durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

SALUTE E AMBIENTE

CAMPAGNA DI CIVILTÀ

INIZIATIVE PER RIFLETTERE
La "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare" intende porre l'accento su un problema sociale

Lo spreco alimentare dev'essere combattuto

E i volontari di Cibus pensano anche ai bisognosi

INFORMARE I cittadini-consumatori devono sapere che ridurre lo spreco è una necessità

PIERO MIOLLA

● Lo spreco alimentare va combattuto per la salute dell'ambiente e dell'uomo, ma non solo. Nel giorno in cui si celebra la settima "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare", promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri, in Basilicata e, segnatamente, a Matera, c'è chi lotta contro lo spreco alimentare anche per aiutare i più bisognosi. Tutti i giorni. È l'associazione di volontariato Cibus, un progetto di "cessione sociale" nato dalla sinergia tra diverse associazioni di volontariato materano e la Caritas diocesana di Matera-Irsina, che solo nel 2019 ha raccolto 374 quintali di eccedenze alimentari (nel 2018 erano stati "appena" 84), praticamente più di un quintale al giorno. La "Giornata nazionale per la lotta allo spreco alimentare", celebrata per la prima volta in Italia nel 2014, mira a sensibilizzare e responsabilizzare i cittadini-consumatori perché ridurre lo spreco è una necessità. Anche per raggiungere, entro il 2030, l'obiettivo fissato dall'Onu per lo sviluppo sostenibile del pianeta. Purtroppo, però, gli italiani sprecano 65 chili di cibo pro-capite ogni anno, specie frutta e verdura. Per questo, il nostro Paese occupa in Europa il tredicesimo posto per quantità di cibo edibile perso durante i diversi passaggi della filiera agroalimentare. La tendenza, però, è in diminuzione, visto che, secondo il Rapporto Waste Watcher 2018 di Last Minute Market/Swg, per la prima volta in 10 anni si registra un netto/lieve passo in avanti soprattutto nel Sud, perché l'attenzione allo spreco è migliorata per oltre 7 cittadini su 10. Forse anche per questo quasi 4 italiani su 10 quando escono dal ristorante si portano sempre, spesso o almeno qualche volta a casa gli avanzi con la cosiddetta "doggy bag". Il contenitore per portare via il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato. C'è, dunque, una nuova sensibilità verso lo spreco alimentare? Parrebbe di sì. A Matera la solidarietà della Rete Cibus continua a crescere a segnare numeri importanti, con una media mensile di circa 2.900 chili che vengono ridistribuiti in alcune parrocchie della città, a beneficio di famiglie in difficoltà economica o alle mense caritatevoli, che li trasformano in pasti caldi e nutrienti. Numeri impressionanti, dunque, che attraverso l'associazionismo restituiscono la fotografia di una società che ha sempre più bisogno di gesti di altruismo. E qui non si tratta solo, come vorrebbe la celebrazione odierna, di tutelare l'ambiente e la salute dell'uomo. Nel caso di Cibus c'è un intervento diretto e concreto in favore dei più bisognosi, con il volontariato che si conferma, quindi, corriere sociale necessario, continua. I numeri positivi, però, vanno letti in maniera ancora più ampia. La crescita di quanto raccolto da Cibus, infatti, rappresenta anche il consolidamento delle così detta "best practice" da parte di esercizi commerciali aderenti alla rete. Un approccio culturale decisivo nei confronti del cibo e, soprattutto, dello spreco, che ha permesso di coinvolgere una negatività, quale quella di buttare il cibo avanzato, in risorsa preziosa.

IL GIORNALE DI VICENZA

ECONOMIA&FINANZA

Telefono 0444.396.311 Fax 0444.396.333 | E-mail: economia@ilgiornaledivicenza.it

RAPPORTO SWG. Giornata per la prevenzione

Spreco alimentare in calo per la prima volta in dieci anni

Risparmiati 1,5 miliardi di euro Italiani sempre più consapevoli

ROMA

Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni, infatti, lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (6,5 miliardi euro totali).

Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta, soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro.

Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Un reparto ortofrutta ANSA

Secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1.200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del Green New Deal e la consapevolezza del binomio cibo e salute: per 7 italiani su 10 c'è una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo».

Si rileva anche che se per 1 italiano su 3, durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è. Per quanto riguarda le etichette, il 64% dichiara di consultarle come garanzia di sicurezza. Dunque, «l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è decisamente alzata»: per 7 su 10 l'ultimo decennio è stato decisivo in termini di consapevolezza.

GIORNALE DI BRESCIA

Si getta meno cibo ma si può migliorare ancora

Nel cestino? Sempre meno. Cresce la consapevolezza verso il cibo

Il rapporto

Prima inversione di tendenza: nel 2019 il -25% rispetto al 2018 L'effetto «doggy bag»

ROMA. Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni infatti lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 ci regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro.

Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Esteri. Inoltre secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1.200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del 'Green New Deal' e la consapevolezza del 'binomio cibo e salute': per 7 italiani su 10 (il 66%) c'è una connessione fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo». Si rileva anche che se per un italiano su 3 (36%), durante la spesa, l'attenzione agli aspetti di salubrità del cibo è determinante, per un altro 36% non lo è. In questo ambito le alleate dei consumatori si confermano le etichette: il 64% dichiara di consultarle come garanzia di sicurezza.

Dunque «l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è decisamente alzata»: per 7 su 10 (68%) l'ultimo decennio è stato decisivo in termini di consapevolezza, mentre per il 24% l'attenzione è inalterata. In testa alla 'hit' degli alimenti più sprecati per il 32% degli italiani resta il cibo fresco (frutta, verdura, latte, formaggi), da Fedagripesca-Confcooperative arriva un dato confortante: il pesce fresco risulta il prodotto meno sprecato dagli italiani. Lo spreco di cibo coinvolge anche la filiera agroalimentare, per cui l'Italia risulta ancora al 13° posto in Europa come ricorda la Cia-Agricoltori italiani. Fuori dalle mura domestiche, tra le misure antispreco adottate c'è la doggy bag: secondo Coldiretti/Ixè quasi 4 italiani su 10 (37%) quando escono dal ristorante si portano sempre, spesso o almeno qualche volta a casa gli avanzi.

Il «Buon fine» di Coop. E contro lo spreco di cibo nella filiera alimentare si muove anche la grande distribuzione: nel 2019, con il progetto 'Buon Fine' di Coop, sono state recuperate 6.190 tonnellate di cibo, destinate a 948 associazioni di volontariato in tutta Italia. Si tratta di almeno 7.500 pasti per un valore di oltre 30 milioni di euro.

Buoni i risultati dell'iniziativa anche nella nostra regione: Coop Lombardia ha donato nel 2019 ben 2 milioni 626.704 pasti, recuperato oltre 1.313 tonnellate di cibo per un valore di 7 milioni 378.809 euro e 2.717 tonnellate di anidride carbonica risparmiate. //

L'ECO DI BERGAMO

Spreco alimentare in calo Italiani più consapevoli

Nelle case degli italiani si butta via meno cibo e le famiglie sono sempre più consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti «antispreco». Per la prima volta negli ultimi dieci anni infatti lo spreco alimentare domestico è in calo: dopo gli aumenti dal 5 al 10% degli anni precedenti, l'inizio del 2020 ci regala una riduzione del 25% rispetto allo scorso anno con un «risparmio» di 1,5 miliardi di euro e un costo settimanale medio a famiglia di 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). Una tendenza che si è invertita ma ancora non basta soprattutto guardando all'Agenda 2030 che pone l'obiettivo di dimezzare gli sprechi: infatti ogni anno nella spazzatura di casa si buttano oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo, 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro. Un quadro comunque «incoraggiante» che arriva dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della 7/a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Inoltre secondo «l'indagine Waste Watcher condotta online a fine gennaio su un campione di 1200 cittadini, crescono l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del Green New Deal e la consapevolezza del binomio cibo e salute: per 7 italiani su 10 c'è una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo».

PROMETEO

In collaborazione con ambiente prometeo

DATI WASTE WATCHER 2020: IL TOTALE NAZIONALE SCENDE A 6,5 MILIARDI

Ogni famiglia spreca 5 euro di cibo a settimana

Spreco alimentare domestico in calo di circa il 25%. Lo annuncia l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in vista della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare di oggi, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare, per un totale di circa 6,5 miliardi di euro, e un costo complessivo di circa 10 miliardi di euro che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione del 2020, oltre 3 miliardi 293 milioni.

L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di 6,5 euro settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di circa 8,4 miliardi di euro, la tendenza 2020 è quindi di circa il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.

«Ancora una volta abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo. La nuova indagine Waste Watcher stima uno spreco settimanale medio di 4,9 euro per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di circa 6,5 miliardi di euro considerando l'insieme delle famiglie italiane - sottolinea il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market - Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga».

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018-2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia" (Progetto Reduxo dell'Università di Bologna-Distal con il ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno. L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo.

Cibo e salute, un binomio al quale gli italiani prestano grande attenzione: quasi 7 su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo (è sempre così per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%).

Così, al momento dell'acquisto l'attenzione agli aspetti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute, così come agli elementi di sicurezza alimentare, incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%. Mentre per un'identica percentuale di italiani (36%) questo aspetto incide in una certa misura non determinante. Il 13% degli italiani ritiene di poter dare per acquisiti questi aspetti rispetto al cibo in vendita e una residua percentuale non ci fa caso (6%) o non ha elementi specifici di valutazione (9%). Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano le etichette: ben il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza per i prodotti, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%).

In ogni caso, l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è quindi decisamente alzata: lo dichiarano d'altra parte 7 italiani su 10 (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata.

Corriere Romagna

RISPETTO PER IL CIBO

VII GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il logo della campagna "Spreco Zero" disegnata da Altan, nata dieci anni fa

Il professore bolognese Andrea Segrè

Va meglio, ma sprechiamo ancora 5 euro di cibo a settimana

Ieri era la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. L'osservatorio per la prima volta in dieci anni registra un dato in calo. Molto dello spreco è legato al modo di fare la spesa

ROMA

Gli italiani sprecano meno cibo. Dopo dieci anni di sensibilizzazione con la campagna "Spreco Zero" si cominciano i frutti se per la prima volta i dati raccolti nelle case degli italiani registrano un calo di circa il 25%. Lo ha annunciato ieri a Roma l'osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg.

Educazione antispreco

«Ancora una volta ci troviamo il Rapporto Waste Watcher abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo – spiega il promotore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market – La ricerca indagine Waste Watcher stima uno spreco settimanale medio di 4,6 euro per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di ca 6,5 miliardi: considerando l'insieme delle famiglie italiane. Un calo, appunto, del 25% circa rispetto al 2019, attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare, per un totale di circa 6,4 miliardi». Sommando il costo dello spreco nelle case a quello della filiera produzione/distribuzione, oltre 5 miliardi 200 milioni, arriviamo a un costo complessivo di poco meno di 10 miliardi per lo spreco annuale in Italia, sono i dati 2020 secondo la stessa ricerca. E "risparmiati" 2020 ci sono dunque ca 1 miliardo e mezzo di euro, comparato quasi completamente nelle case degli italiani. Waste Watcher ci segnala anche che la consapevolezza dei dati frutterà in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. «Ormai, ricordati – conclude Segrè – che ci lavori ben operare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga». Per assegnare fin dai primi anni di scuola il valore del cibo e limitarne lo spreco è stato realizzato un kit di educazione e sensibilizzazione rivolto agli alunni della scuola primaria e che prevede anche il coinvolgimento delle loro famiglie. Il kit è scaricabile in modo del tutto gratuito dal portale www.sprecozero.it.

Lo spreco in cifre

L'identikit "sensibile" degli italiani si affaccia a un 2020 che richiederà attenzione speciale e contatto per le esigenze dell'ambiente e il futuro del pianeta. Innanzitutto 7 italiani su 10 si sentono in parte consapevoli con il "green new deal", e il 40% degli intervistati (4 italiani su 10) dichiara di sentirsi vigile e sensibile rispetto alle emergenze dell'ambiente anche senza le sollecitazioni di movimenti come "Fridays for future". Mentre il 21%, un italiano su 5, si sente "raggiunto" dalla sensibilizzazione di questo movimento. Ma c'è anche chi ritiene non ci siano particolari urgenze in tema ambientale: Terra! ("negazionisti" sarebbero, ma non piacciono), 19%. Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018 - 2019 coinvolgendo le spese nelle famiglie italiane con test scientifici (in "Diari di famiglia" (Progetto Reduce dell'Università di Bologna /Unitat con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando 8,7 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno. Attenzione di peso i Diari rivelano misurato uno spreco di ca 100 grammi al giorno pro capite, per un totale di ben 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia. L'aspettativa è che anche la presente rilevazione dei "Diari di famiglia" dimostri che lo spreco alimentare diminuisce in modo significativo. Quali sono invece i più sprecati, in rapporto alle abitudini di acquisto degli italiani? In testa resta il cibo fresco e quindi possono facilmente più deperibile, per il 52% degli italiani (frutta, verdura, latte, formaggi), ma è interessante rilevare che secondo 7 italiani su 10 l'eccedenza è legata alla "fedeltà": il 73% dichiara infatti che è troppo il cibo cucinato, oppure acquistato in ragione delle cosiddette offerte 2 per 3 non compreso l'abitudine dell'unica spesa settimanale che porta a comprare più di quanto si possa smaltire. Le spese infatti un "rito" che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%) oppure 2/3 volte alla settimana per l'italiano su 5 (32%). Un italiano su 10 fa la spesa ogni giorno (11%), e 2 intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%). «Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco sulle spese diventi il 50%», ha detto ieri il ministro dell'ambiente Sergio Costa e annunciato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole di ogni ordine e grado, dalle Primarie all'Università. Annunciato poi da Segrè anche il nuovo progetto delle "Ritrattle 2030", ovvero "ricevi la sostenibile" che includerà azioni concrete dapaire di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini per raggiungere gli obiettivi dell'agenda ONU in tema di spreco alimentare e lotta ai cambiamento climatico, in vista dell'iniziativa il 29 settembre per la Prima Giornata internazionale di consapevolezza dello spreco e le perdite alimentari, varata dalle Nazioni Unite.

Assessori "gentili" promuovono il piatto viola simbolo contro lo spreco

Una iniziativa a sostegno della campagna, con un progetto che mette in rete 82 Comuni in Italia

ROMAGNA

In occasione della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, la Rete nazionale degli assessori alla gentilezza, ha invitato le amministrazioni che partecipano ad aderire all'iniziativa "Buon appetito e piatto pulito!", condividendo il messaggio di sensibilizzazione a mettere sul piatto solamente ciò che si è certi di mangiare, mentre video su comunicato stampa: il piatto della gentilezza, colorato di viola, il simbolo per diffondere un messaggio semplice, chiaro, efficace e gentile per favorire un cambiamento dei modi di pensare ed agire, vedrà a ridurre lo spreco alimentare. La gentilezza, simbolicamente espressa con il

Federica Bosi, Cervia

Elisa Fiori, Massa Lombarda

messaggio "Buon appetito e piatto pulito!", ovvero mandato atto per promuovere comportamenti alimentari rispettosi del pensiero e dell'ambiente. I video e i messaggi dagli assessori sono pubblicati sul sito della Rete: www.assessoriallagentilezza.it e sulla pagina fb Rete Nazionale Assessori alla Gentilezza. Ad oggi sono 82 i Comuni che hanno aderito per dare concretezza e contenuto all'incarico: i primi tornano la Rete nazionale degli assessori alla gentilezza con cui promuovere azioni, condividere le buone pratiche gentili e valorizzare le iniziative organizzate a livello locale. In Romagna hanno aderito i Comuni di Massa Lombarda e Cervia.

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

DICIAMO STOP AGLI SPRECHI ALIMENTARI

CARLO BRIDI

A questo spreco va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione-distribuzione) stimato in oltre 3 miliardi. Complessivamente quindi lo spreco vale oltre 15 miliardi di euro, esattamente 15.034.347.346 euro, e secondo i dati ISTAT rappresenta lo 0,88% del PIL. In termini di peso ammonta a 700,7 grammi pro capite a settimana.

È in questo contesto che si è celebrata ieri la settima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare istituita nel 2014 su sollecitazione di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, dal Ministero dell'Ambiente con la campagna spreco zero. L'edizione di quest'anno si pone come tema: "cibo e salute" e come obiettivo principale quello della prevenzione degli sprechi, in base a un ragionamento molto semplice: evitare gli sprechi è molto meglio che avere il problema del recupero e ridistribuzione per evitare che vengano buttati, oppure avere il problema dello smaltimento.

La giornata è stata celebrata a Roma alla presenza del Ministro dell'Ambiente, oltre al professor Andrea Segrè nella sua veste di inventore della giornata e di Last Minute Market del quale si celebra il decimo anniversario di fondazione. La giornata si inseriva nella campagna nazionale di sensibilizzazione per lo sviluppo dell'economia circolare e per lo sviluppo sostenibile, per realizzare azioni concrete e urgenti che portino alla riduzione di emissioni di gas tossici, Co2 in testa, nell'atmosfera. Non va dimenticato che gli sprechi alimentari ancor più di qualunque altro settore danno un contributo alle emissioni di circa il 40%. Il 70% circa degli sprechi complessivi secondo una elaborazione di Waste Watcher/Università di Bologna, si verifica dentro le mura domestiche, sprechiamo perché il cibo è scaduto nel 63% dei casi, o perché ammuffito nel 31% dei casi, o perché si è acquistato troppo ecc. Ma quale risposta si danno gli italiani?

Secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare nel supermercato, ma anche congelare i cibi prima della loro scadenza. Inoltre 7 italiani su 10 danno mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher). Molto lavoro va fatto anche nelle mense scolastiche: il progetto Reduce ha stimato che si verifica un avanzo quotidiano medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente.

È partendo da questi dati che Assfron sta svolgendo da anni una vasta azione di sensibilizzazione contro gli sprechi alimentari, dell'acqua e dell'energia, che hanno portato l'associazione a vincere per due anni consecutivi il primo premio nazionale nel concorso organizzato dal Ministero dell'Ambiente e UniBologna. La scuola elementare di Marter di Roncegno, dopo l'incontro coi dirigenti di Assfron, si è posta l'obiettivo dello spreco zero sia nella mensa scolastica che in casa. Dal canto suo l'Istituto Buonarroti di Trento che ha avviato da tempo una campagna di sensibilizzazione sul problema sprechi e sull'obiettivo di rendere l'istituto plastic free su proposta di Assfron, ha organizzato un ampio confronto.

IL MATTINO

Fondato nel 1892

Banco-veterinari, accordo per la carne ai poveri

LA SOLIDARIETÀ

Giuseppe Pecorelli

Il Banco alimentare, già da alcuni anni, ha dichiarato guerra allo spreco alimentare anche attraverso una continua campagna di sensibilizzazione. Ieri si è celebrata la Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco, ideata tre anni fa dopo l'approvazione della Legge Gadda, un testo rivoluzionario che ha sancito la differenza tra la data di scadenza e il cosiddetto «da consumarsi preferibilmente entro». Il cibo che ha superato tale termine può essere recuperato, donato e consumato anche dopo la data riportata in etichetta, purché sia integra la confezione.

LOTTA ALLO SPRECO

La guerra allo spreco si fa in tanti modi. Orlando Paciello, presidente dell'Ordine dei Medici veterinari della provincia di Salerno, e Roberto Tucceto, direttore del Banco alimentare Campania, hanno di recente firmato un accordo per distribuire la carne degli animali vaganti, destinati alla consumazione alimentare, alle mense dei poveri. Finora, per ragioni di sicurezza stradale, ci si fermava alla soppressione dell'animale. Il riferimento è a capi di bestiame non marchiato, allevati nell'ambito della "pastorizia clandestina". I sistemi di controllo della qualità della carne sono comunque rigidissimi grazie all'opera dei veterinari e ai meticolosi criteri utilizzati dagli operatori del Banco alimentare (messi in campo per qualsiasi prodotto

distribuito a mense ed associazioni). «Abbiamo – dice Paciello – un'attenzione particolare alla garanzia dell'alimento finale. Un animale vagante non identificato viene catturato e messo in osservazione così da garantire che nessuna contaminazione possa entrare nella filiera alimentare». «È uno dei tanti esempi per combattere lo spreco alimentare – dice il presidente Tucceto – il cibo non ha le gambe e non si muove da solo. Per recuperarlo e distribuirlo occorrono risorse, camion, benzina, logistica. Grazie al concreto aiuto della Regione, negli ultimi due anni, abbiamo recuperato il 30% di cibo in più. Un ringraziamento particolare anche alle amministrazioni comunali che ci sostengono. È una grande rete di solidarietà che fa la Campania una regione più vera e più solidale». Al via anche la Giornata nazionale di raccolta del farmaco, organizzata dal Banco farmaceutico. Nella provincia di Salerno, i clienti di 19 farmacie convenzionate (nove a Salerno), potranno acquistare prodotti per affidarli ai volontari. La raccolta terminerà lunedì 10 febbraio.

I CAPI ALLEVATI CLANDESTINAMENTE E GLI ANIMALI VAGANTI VERRANNO CATTURATI CONTROLLATI E DESTINATI ALLE MENSE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TIRRENO

Cibo, 36 kg sprecati a testa

Oltre 2,2 milioni di tonnellate di cibo si sprecano ogni anno nelle case italiane, per una stima di 36,54 kg a testa e un valore di quasi 12 miliardi che coi 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera superano i 15 miliardi: lo rende noto la "campagna Spreco Zero"

Spreco Zero: gli italiani riducono lo sperpero di cibo del 25%

Al tempo della povertà e della disoccupazione strutturali le famiglie non vogliono più sprecare. Lo spreco alimentare domestico registra per la prima volta un calo considerevole nelle case degli italiani, pari al 25%. Ad annunciare quella che viene definita una notizia "storica" è l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg con il Rapporto 2020, alla vigilia della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare promossa da Spreco Zero. Secondo il Rapporto 2020 lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare per un totale di circa 6,5 miliardi di euro e un costo complessivo di circa 10 miliardi che include gli sprechi di filiera produzione e distribuzione 2020. Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente 'attenzionato' dagli italiani: quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo.

la VOCE di ROVIGO
nuova

WASTE WATCHER Il totale nazionale scende a 6,5 miliardi

Food waste ogni settimana vale quasi 5 euro a famiglia

Spreco alimentare domestico in calo di circa il 25%. Lo annuncia l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio), promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare, per un totale di circa 6,5 miliardi di euro, e un costo complessivo di circa 10 miliardi di euro che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre 3miliardi 293 milioni. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di circa 8,4 miliardi di euro, la tendenza 2020 è quindi di circa il 25% in meno in termini di spreco alimentare, percepito, nelle case degli italiani.

Sprechi alimentari, si buttano troppi alimenti

"Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco", spiega il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, raddoppi e diventi il 50%", aggiunge Costa.

"Waste Watcher – osserva il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco e fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè - ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga".

"Credo che oggi ci sia una sensibilità aumentata sulla questione delle spreco alimentare che porta maggiore consapevolezza dell'importanza di mantenere il patrimonio di salute che la natura ci ha assegnato sia in senso individuale che collettivo e che questo si sostanzi anche con una maggiore sensibilità alle tematiche ambientali, di vivibilità dei luoghi dove viviamo e lavoriamo – osserva Alberto Oliveti, presidente Fondazione Enpam - Spero che questa quotidianità di scelte si sostanzi con una visione superiore, di prospettivadella tutela ambientale e della salute", aggiunge sottolineando che il ruolo dei giovani in questa direzione è "fondamentale perché sono la forza propulsiva della società".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANSA.it
Ait A&E › Rifiuti&Riciclo

Lo spreco alimentare vale 15 miliardi, l'80% è nelle case

Il 5/2 la 7/a Giornata nazionale di prevenzione di "Spreco zero"

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2020 18:50

Lo spreco alimentare vale 15 miliardi, 780% è nelle case - RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

Oltre 2.200.000 tonnellate di cibo si sprecano ogni anno nelle case degli italiani, per una stima di 36,54 chilogrammi a testa e un valore di quasi 12 miliardi di euro che sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro in totale. Lo rende noto la "campagna Spreco Zero", anticipando il Rapporto Waste Watcher 2020 che sarà presentato in occasione della 7/a giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio, quest'anno nel segno della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo. La Giornata avrà il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente e della Salute.

Lo spreco domestico - secondo l'analisi compiuta per il 2018 da "Diari di Famiglia progetto Reduce" - vale fra il 75 e l'80% della filiera complessiva, che comprende lo spreco nei campi (7,8%), nell'industria (6,5%), nella distribuzione (7,4%) per un totale di 15 miliardi che equivale allo 0,86% del Pil del 2018.

"L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi - spiega il fondatore Spreco Zero-Last Minute Market Andrea Segrè - passa attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati. Sei anni fa (2014) 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente. Lo spreco del cibo resta in testa alla nefasta 'hit' degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono lo spreco idrico (52%), nella mobilità (25%), di energia elettrica (24%) e in generale legati ai propri soldi (16%)".

"Stop food waste, feed the planet" (ovvero stop allo spreco del cibo, nutri il pianeta) è il tema del 2020 su cui il 5 febbraio nella sede della fondazione Enpam dalle 10,30 si confronteranno il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il vice ministro alla Salute Pierpaolo Sileri e molte istituzioni internazionali, dalla Fao al World Food Programme. Nel corso dell'evento ci sarà la presentazione della 1/a Giornata mondiale per la consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite (29 settembre 2020) e in anteprima il Rapporto 2020 sullo spreco alimentare dell'Osservatorio Waste Watcher.

Il saluto di Veronica Pivetti, Ambasciatrice 2020 di Buone Pratiche. Sarà l'attrice il volto del Premio Vivere a #sprecozero 2020 nella categoria Testimonial-Ambassador Buone Pratiche, per il "passo sostenibile" che ha scandito nella carriera e con l'impegno personale.

Infine Stop food waste: la degustazione su ricetta di recupero griffata dallo chef Filippo La Mantia, realizzata e servita dagli studenti dell'Istituto Gioberti di Roma.

ANSA.it
Ait T&G › In breve

Le famiglie sprecano meno cibo, nel 2020 calo del 25%

Rapporto Waste Watcher, risparmio di 1,5 miliardi di euro

Redazione ANSA ROMA 04 febbraio 2020 15:22

Spreco alimentare: doggy bag per 4 italiani su 10 - RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

ROMA - Per la prima volta negli ultimi dieci anni lo spreco di cibo nelle case degli italiani è in calo: il 25% in meno rispetto allo scorso anno con un risparmio nel 2020 di 1,5 miliardi di euro. E' quanto emerge dal Rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg, alla vigilia della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, quest'anno all'insegna della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo. La giornata è promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Secondo il rapporto, il costo settimanale medio a famiglia si attesta sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). La stima nel 2019 era di 7 euro (costo di 600 grammi circa di spreco settimanale) per un totale di circa 8 miliardi. E cresce l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del "Green New Deal". "I dati sono incoraggianti - dice Andrea Segrè, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market - ma c'e' molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che tra gli obiettivi ha il dimezzamento degli sprechi".

Cia, ridurre lo spreco alimentare è un obbligo necessario

In un'epoca in cui la sicurezza alimentare e la sostenibilità della produzione agricola si vanno affermando come sfide da affrontare con sempre maggiore urgenza, ridurre lo spreco è un obbligo necessario. Occorre investire su sensibilità e buone pratiche dimostrate negli ultimi tempi, dagli italiani. Ad affermarlo è Cia-Agricoltori Italiani in occasione della settima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si tiene ogni anno il 5 febbraio, commentando positivamente il calo del 25% annuo del cibo buttato nella spazzatura. "Le imprese agricole, con il loro impegno, svolgono un ruolo centrale nella riduzione degli sprechi durante la fase di produzione e - sottolinea Cia - confermano ogni giorno il loro contributo attivo all'obiettivo ambizioso, fissato dalla legge nazionale anti-spreco 166/2016, di recuperare un milione di tonnellate di cibo l'anno e donarle a chi ne ha bisogno. Più in generale - ricorda Cia - il problema degli sprechi coinvolge tutti gli anelli della filiera alimentare, inclusi i consumatori che però sono sempre più consapevoli. Per la prima volta dopo dieci anni nelle case degli italiani, si butta meno cibo e quasi 7 italiani su 10 (il 66%) sono finalmente coscienti della connessione fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo. E' un dato rilevante - continua Cia - che vede scendere il costo dello spreco settimanale medio per nucleo familiare a 4,9 euro, per un totale di oltre 10 miliardi se si includono gli scarti di produzione e distribuzione, rispetto ai 6,6 euro registrati nel corso del 2019, pari a circa 8,4 miliardi complessivi". "Nonostante ciò, l'Italia resta al 13simo posto in Europa per quantità di cibo edibile che si perde lungo la filiera agroalimentare. Per questo è fondamentale - conclude Cia - recuperare efficienza nell'utilizzo delle risorse e dare nuovo impulso all'importante legge nazionale contro lo spreco alimentare".

Coldiretti, doggy bag per 4 italiani su 10

Quasi quattro italiani su dieci (37%) quando escono dal ristorante si portano sempre, spesso o almeno qualche volta a casa gli avanzi con la doggy bag, il contenitore per portare via il cibo non consumato ed evitare che venga buttato E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' in vista della settima giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio. Dall'analisi emerge che il 18% lo fa solo

raramente, mentre il 14% degli italiani ritiene che sia da maleducati, da poveracci e volgare o si vergogna comunque a richiederla; il 21% degli italiani, invece, non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori, mentre il resto non li chiede perché non sa che farsene. Chiedere di portare a casa il cibo avanzato quando si va a mangiare fuori è un comportamento molto diffuso in altri Paesi a partire dagli Stati Uniti dove, sottolinea la Coldiretti, la doggy bag è una prassi consolidata per gli stessi vip. Una'abitudine che non ha ancora contagiato capillarmente l'Italia dove permangono molte resistenze; questo, nonostante un numero crescente di esercizi metta a disposizione del cliente confezioni o vaschette d'asporto. In Italia, ricorda la Coldiretti, è in vigore la legge 166/16 sugli sprechi alimentari che "promuove l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo".

Fedagripesca-Confcooperative, il pesce fresco è il prodotto meno gettato per 4 italiani su 5

È il pesce fresco il prodotto meno sprecato dagli italiani: per il costo e le abitudini di acquisto a ridosso della scadenza per 4 consumatori su 5 difficilmente finisce in pattumiera; seguono i prodotti ittici surgelati e quelli in scatola. È quanto emerge da un'indagine Fedagripesca-Confcooperative resa nota alla vigilia della giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Tra i prodotti freschi, come emerge dall'indagine, è il tonno a fare la parte da leone tanto da meritarsi l'appellativo di "maiale del mare", visto che come per il maiale di terra non si butta via nulla. In questo caso gli sprechi vengono abbattuti già in fase di produzione realizzando per prosciutto, salsicce, salame di tonno e bottarga. Per evitare di non buttare via il pesce, precisa Fedagripesca, gli italiani utilizzano strategie diverse: il 36,84% acquista piccole quantità, il 31,58% solo quello che serve, il 15,79% congela i prodotti in scadenza, il 10,53% si cimenta in ricette di cucina creativa con gli avanzi, il 5,26% opta per prodotti a lunga scadenza; con le donne che si dimostrano le più virtuose. Ottima come scelta salva-spesa, indica l'associazione, è la valorizzazione in cucina del 'quinto quarto' di pesce. Dalle uova, come la bottarga di muggine o di tonno, alla trippa, dalla guancia al cuore, passando per testa e lische, ideali per le zuppe di pesce, sono tanti i prodotti ittici che consentono un utilizzo al 100%. E nel carrello della spesa, disco verde al pesce azzurro di piccola taglia come sarde e alici, ma anche molluschi bivalvi, come cozze e vongole, che si possono acquistare anche in piccole quantità. Bene anche i pesci piatti come la sogliola, che garantiscono un minor scarto di prodotto.

Spreco di cibo, cresce l'attenzione per 7 italiani su 10

TENDENZE

Mi piace 62 Condividi Tweet Share

(Fotolia)

Pubblicato il: 31/01/2020 11:36

Cresce l'attenzione per lo spreco alimentare: **lo dichiarano 7 italiani su 10 (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole**, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata.

Sono **i dati del Rapporto 2020 sullo spreco alimentare dell'Osservatorio Waste Watcher che l'Adnkronos è in grado di anticipare** in vista della settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio), promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente e della Salute, quest'anno nel segno della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo.

Secondo i dati, la spesa è un 'rito' che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%) oppure 2-3 volte alla settimana per 1 italiano su 3 (32%). Un italiano su 10 fa la spesa ogni giorno (11%), e 2 intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%).

Lo spreco di cibo domestico vale fra il 75 e l'80% della filiera complessiva che parte dal residuo e dalle perdite nei campi e attraverso gli sprechi nella produzione e distribuzione arriva a quello domestico.

Si tratta di **oltre 2.200.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno nelle case, per una stima pro capite di 36,54 kg e un valore di quasi 12 miliardi di euro** (fonte: Diari di Famiglia progetto Reduce che hanno pesato lo spreco nella case di un campione statistico di famiglie italiane). Dati che, sommati ai 3 miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi di euro complessivi.

L'appuntamento con la settima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è per **mercoledì 5 febbraio a Roma, nella sede della Fondazione Enpam (piazza Vittorio 78) dalle 10.30. 'Stop food waste, feed the planet', il tema 2020** cui si confronteranno rappresentanti istituzionali nazionali e internazionali, dalla Fao al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite (29 settembre 2020).

In programma, tra gli altri, gli interventi istituzionali, introdotti dal fondatore di Spreco Zero - Last Minute Market Andrea Segrè, del ministro dell'Ambiente Sergio Costa, di Roberto Morassut, sottosegretario al ministero dell'Ambiente, del viceministro alla Salute Pierpaolo Sileri, del sottosegretario al ministero della Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare.

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 presentazione del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher.

"L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi - spiega **Andrea Segrè** - passa attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati. Sei anni fa (2014) 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente. Molto resta da fare, tuttavia: lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla nefasta 'hit' degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono lo spreco idrico (52%), gli sprechi nella mobilità (25%), di energia elettrica (24%) e in generale legati ai propri soldi (16%)".

In programma anche una vetrina dedicata alle Best Practice di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini e l'Aperitivo #sprecozero con degustazione dei piatti cucinati e serviti dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma su ricetta d'autore dello chef Filippo La Mantia.

Veronica Pivetti volto del Premio Vivere a Spreco Zero 2020

All'artista il riconoscimento nella categoria testimonial

APPUNTAMENTI

Mi piace 0 Condividi Tweet Share

Pubblicato il: 28/01/2020 11:43

Sarà l'attrice Veronica Pivetti il volto del Premio Vivere a Spreco Zero 2020, l'evento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market che annualmente assegna gli 'Oscar' della sostenibilità a cittadini, scuole, enti pubblici, imprese e associazioni. Va infatti all'artista milanese, autrice, regista, doppiatrice e conduttrice, la settima edizione del Premio nella categoria Testimonial, **come riconoscimento 'al passo sostenibile' che ha scandito la carriera e l'impegno personale di Veronica Pivetti**, in prima linea per la sensibilizzazione su violenza di genere, bullismo, pregiudizio.

Il Premio Vivere a Spreco Zero sarà consegnato a Veronica Pivetti nel novembre 2020 in occasione della celebrazione delle migliori Buone Pratiche nazionali di prevenzione dello spreco messe in atto da enti pubblici, scuole, imprese e cittadini.

L'annuncio anticipa gli eventi della settima **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario il 5 febbraio, quest'anno **nel segno della prevenzione degli sprechi come valore aggiunto per la salute dell'ambiente e dell'uomo**.

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

Spreco cibo? Vale 5 euro a settimana per famiglia

ECONOMIA

Mi piace 23 Condividi Tweet Share

Immagine di repertorio (Fotogramma)

Pubblicato il: 04/02/2020 10:39

Spreco alimentare domestico in calo di circa il 25%. Lo annuncia l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in vista della settima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio 2020, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Lo **spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare**, per un totale di circa 6,5 miliardi di euro, e un costo complessivo di circa 10 miliardi di euro che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre 3miliardi 293 milioni. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di circa 8,4 miliardi di euro, la tendenza 2020 è quindi di circa il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco 'reale' era stato calcolato nel 2018-2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei 'Diari di famiglia' (Progetto Reduce dell'Università di Bologna-Distal con il ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno. L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo.

Quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo (è sempre così per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%). Così, al momento dell'acquisto l'attenzione agli aspetti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute, così come agli elementi di sicurezza alimentare, incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%. Mentre per un'identica percentuale di italiani (36%) questo aspetto incide in una certa misura non determinante. Il 13% degli italiani ritiene di poter dare per scontato questi aspetti rispetto al cibo in vendita e una residua percentuale non ci fa caso (6%) o non ha elementi specifici di valutazione (9%).

Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano le etichette: ben il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza per i prodotti, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%). In ogni caso, l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è quindi decisamente alzata: lo dichiarano d'altra parte 7 italiani su 10 (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata.

Determinante, per ben 1 italiano su 2, sono i grandi paradossi e le diseguaglianze del mondo, quindi un aspetto etico-sociale. Ma è notevole, per quasi 6 italiani su 10 (57%) la sensibilizzazione prodotta negli ultimi anni attraverso la veicolazione di dati e la sensibilizzazione di campagne informative e iniziative coinvolgenti sul tema spreco, che ha raggiunto oltre 1 italiano su 5 (23%). Un po' meno sono filtrati i messaggi della produzione/grande distribuzione (14%), dei media (12%) e le raccomandazioni di singoli personaggi autorevoli (5%).

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

APPUNTAMENTI

Mi piace 0 Condividi Tweet Share

Da sinistra Sergio Costa, Alberto Oliveti, Andrea Segrè

Pubblicato il: 05/02/2020 14:19

"Lo spreco alimentare **è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse**. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che **dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco**". Così il ministro dell'Ambiente **Sergio Costa** intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è **l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco**. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. **Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%**".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Oggi la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Milano, 5 feb. (askanews) – Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6.5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

CRONACHE

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Mercoledì, 5 febbraio 2020 - 13:50:58

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6.5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta". Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

5 febbraio 2020- 17:35

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam."Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%". Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole. Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico. Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea. Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

TISCALI news

Spreco alimentare, Segrè: “Calo del 25%, ma c’è molto ancora da fare”

di ***Adnkronos***

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

TISCALI news

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

di ***Askanews***

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6.5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta". Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

5 febbraio 2020

LETTERA 43

Undicesimo comandamento: non sprecare

Le famiglie italiane ogni settimana buttano quasi 5 euro di cibo. Per un totale di 6,5 miliardi. Nel 2019 erano 8. Cosa sapere della Giornata per prevenire questo vizio contemporaneo.

Maurizio Stefanini

05 Febbraio 2020
Ultimo aggiornamento: 04 Febbraio 2020 alle 16.41

Like | 1 cent

Il **cibo** non si butta, dicevano una volta mamme e nonne. **#ilcibononsibutta**, con il cancelletto che lo trasforma in hashtag, è lo slogan della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** che si celebra il 5 febbraio e dal 2014 ha traghettato l'antica raccomandazione nell'epoca di **Internet** e dei **social**.

A quanto pare, con risultati notevoli. Per la prima volta negli ultimi 10 anni lo spreco di cibo nelle case degli italiani è in **calo**: il 25% in meno rispetto allo scorso anno con un risparmio nel 2020 di 1,5 miliardi di euro.

Lo dice il Rapporto **Waste Watcher 2020** di **Last Minute Market/Swg**, secondo cui lo spreco settimanale per famiglia si attesta ora sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali), contro i 7 del 2019.

LETTERA 43

L'ARTE DI UTILIZZARE GLI AVANZI DI OLINDO GUERRINI

Lo spreco è un **male contemporaneo**. In un mondo in cui il cibo non era abbondante e i metodi di conservazione erano approssimativi era tutta un'arte quella di non buttare neanche un atomo di sostanza nutritiva. ***L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*** è infatti il titolo del famoso libro di **Olindo Guerrini** pubblicato postumo nel 1918: un testo cui il **poeta romagnolo** aveva dato addirittura un sottinteso di **contestazione anti-borghese**, rispetto all'opulenza descritta nelle ricette di ***La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*** del conterraneo **Pellegrino Artusi.**

LE MILLE VITE DEL PANE

Soprattutto sul **pane** c'era una vera e propria **scienza del riciclare** quello indurito: grattato per i fritti, inzuppato nei minestroni o nel latte, ammollato nella panzanella, in **Russia** perfino **fatto fermentare** per ricavarne la casalinga **birra *kvas***. E se proprio il cibo vecchio non si poteva riutilizzare nell'alimentazione umana diventava comunque **mangime per animali**, o **concime per piante**. Ma i figli dei contadini emigrati in città con il **miracolo economico** iniziarono a essere schizzinosi, e a far diventare schizzinosi anche gli animali da compagnia, mentre il secchio di una **spazzatura** per molti decenni **non differenziata** prendeva il posto della concimaia. E se il pangrattato serviva per una ricetta, lo si comprava già fatto.

SPRECARE INQUINA

Un male non solo nostrano. Un **terzo del cibo** di **tutto il mondo** viene buttato, e lo spreco alimentare ha un enorme **impatto ambientale**, **economico** e **sociale**. Ogni anno 24 milioni di tonnellate di CO_2 vengono immesse nell'atmosfera a causa degli sprechi: l'equivalente all'impatto della intera rete di trasporto globale.

PICCOLI GESTI QUOTIDIANI

Una delle anime anti-spreco italiane è **Andrea Segrè**, professore ordinario di **Politica agraria internazionale** e comparata all'Università di Bologna. Già nel 1998 aveva lanciato il **Last Minute Market**: una iniziativa per riciclare all'interno dei **circuiti della solidarietà** gli gli sprechi di cibo della **grande distribuzione**, dopo aver constatato che almeno il 95% dei prodotti alimentari ritirati dagli scaffali dei negozianti era ancora perfettamente commestibile. Ogni anno vengono così smaltite in modo utile 1,5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari consumabili, pari a un valore di mercato di 4 miliardi di euro. Segrè ha anche lanciato la campagna **Spreco Zero,** che assieme a Università di Bologna-Distal e ministero dell'Ambiente organizzò appunto il 5 febbraio 2014 la prima Giornata di Prevenzione dello Spreco Alimentare.
«Possiamo cambiare le cose, da subito», è il messaggio. «Con piccoli gesti. Come conservare al meglio i prodotti, cucinare in maniera consapevole acquistando le giuste quantità di cibo, recuperare le eccedenze o ciò che è prossimo alla scadenza».

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA
20 2000-2020

Giovedì 6 Febbraio 2020

MERCATI & IMPRESE

Gli italiani riducono gli sprechi alimentari del 25%

La notizia è "storica" per qualsiasi indagine sullo spreco alimentare domestico degli ultimi 10 anni: per la prima volta i dati monitorati nelle case degli italiani registrano un calo di circa il 25%. Lo annuncia l'**Osservatorio Waste Watcher** di Last Minute Market/ Swg in occasione della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un appuntamento che quest'anno si focalizzerà sul binomio cibo – salute, quindi sulla prevenzione dello spreco come un presidio concreto per la salute dell'ambiente e della persona.

"Una consapevolezza che cresce finalmente anche nel nostro Paese, perchè il 66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo, secondo i dati Waste Watcher 2020 - spiega la **Sottosegretaria al Ministero della Salute Sandra Zampa** - E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti specifici del suo impatto sulla salute sono determinanti per un italiano su tre, il 36%. Il Ministero della Salute sostiene e promuove con decisione le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, consapevole che lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, sia ricche che povere, è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre: l'Oms ci ricorda che sono quasi tre milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca".

"Quelli presentati dal Rapporto Waste Watcher 2020 sono numeri importanti che non possono lasciarci indifferenti – osserva **Roberto Morassut, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente** - La consapevolezza degli italiani oggi è indubbiamente maggiore che negli anni scorsi, ma non basta. Lo spreco alimentare è una questione etica, sociale, economica ed ambientale che va affrontata con progetti di networking concreti e che si inserisce nei grandi temi della sostenibilità e della circolarità delle risorse, che ci vede in prima linea come Governo e come Ministero dell'Ambiente. Per raggiungere gli obiettivi 2030 dettati all'Agenda Onu, in particolare il 12 e 13 che sono legati al cibo e prevenzione dello spreco e ai cambiamenti climatici, dobbiamo puntare al coinvolgimento di tutta la collettività, dagli enti pubblici alle imprese, alle scuole, con la definizione di obiettivi mirati e misurabili in termini di riduzione emissioni e diminuzione di impatto ambientale. Penso per esempio ad una misurazione, perlomeno biennale, dei Diari di Famiglia nei prossimi 10 anni, per avere dati certi e una realistica percezione dell'andamento dei comportamenti nel tempo. Serve un'azione sinergica delle istituzioni volta a informare l'opinione pubblica e a rieducare i cittadini ad abitudini di acquisto e consumo più consapevoli e virtuose. In sinergia col Miur possiamo sensibilizzare le nuove generazioni, attraverso la diffusione di kit scolastici di prevenzione dello spreco nelle scuole, magari anche con un contest ludico legato al kit che la campagna **Spreco Zero** ha già introdotto».

"Ancora una volta attraverso il Rapporto Waste Watcher abbiamo misurato la temperatura ecologica del Paese: perché lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo – spiega il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco **Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market** - La nuova indagine Waste Watcher stima uno spreco settimanale medio di 4,9 euro per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di ca 6,5 miliardi di euro considerando l'insieme delle famiglie italiane. Un calo, appunto, del 25% circa rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2019, attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare, per un totale di ca 8,4 miliardi di euro. Sommando il costo dello spreco nelle case a quello della filiera produzione/distribuzione - oltre 3 miliardi e 293 milioni di euro - arriviamo a un costo complessivo di poco meno di 10 miliardi di euro per lo spreco annuale in Italia, dati 2020. Il "risparmio" 2020 si attesta dunque su un miliardo e mezzo di euro, conquistato quasi completamente nelle case degli Italiani. Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati – conclude Segrè – che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga. Compie 10 anni nel 2020 Spreco Zero, campagna pubblica di sensibilizzazione sostenuta da fondi privati: molte le iniziative, a cominciare dagli eventi della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco".

"La tendenza che registriamo quest'anno con i dati Waste Watcher non può che essere estremamente incoraggiante – dichiara **Luca Falasconi, curatore dei progetti Reduce e 60 Sei Zero promossi dal Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna** – Distal con la campagna Spreco Zero. Il lavoro fin qui fatto è andato nella direzione sperata e ne siamo orgogliosi, ora però diventa necessario consolidare e rendere concreto questa tendenza con una reale diminuzione dello spreco nei bidoni della spazzatura. In vista di questo obiettivo dobbiamo promuovere un profondo cambiamento culturale fra i consumatori finali ed in particolar modo tra i più giovani, insegnando loro sin dai primi anni di scuola a ridare valore al cibo e sensibilizzandoli sul problema dello spreco alimentare e sulla necessità di prevenirlo e ridurlo. A tal fine è stato realizzato un kit di educazione e sensibilizzazione contro lo spreco alimentare rivolto agli alunni della scuola primarie e che prevede anche il coinvolgimento delle loro famiglie. Il kit didattico costituisce un vero e proprio strumento ludico per diffondere la cultura anti-spreco e promuovere una maggiore sensibilità sul tema della lotta allo spreco alimentare. Il Kit è scaricabile in modo del tutto gratuito dal portale *www.sprecozero.it* dove oltre ai materiali didattici e ludici è possibile trovare anche il manuale delle istruzioni su come utilizzarlo".

DATI WASTE WATCHER 2020

L'anima "sostenibile" degli italiani si affaccia a un 2020 che richiederà attenzione speciale e costante per le esigenze dell'ambiente e il futuro del pianeta. Innanzitutto 7 italiani su 10 si scoprono in piena consonanza con il "green new deal", e il 40% degli intervistati (ben 4 italiani su 10) dichiara di sentirsi vigile e sensibile rispetto alle esigenze dell'ambiente anche senza le sollecitazioni di movimenti come i "Fridays for future". Mentre il 33%, un italiano su 3, si sente "raggiunto" dalla sensibilizzazione di questo movimento, che lo ha portato ad aumentare l'attenzione verso la sostenibilità nel quotidiano (16%) o perlomeno ad avviare una riflessione in merito (17%). Ma c'è anche chi, sulla scia del presidente degli Stati Uniti Donald Trump, non concorda con le richieste dei movimenti ambientalisti e ritiene non ci siano particolari urgenze in tema ambiente sulla Terra: i "negazionisti" sono pochi, ma non pochissimi, il 9%, in pratica 1 italiano su 10 si dichiara scettico sul tema.

In occasione della sette Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg ha presentato il suo Rapporto 2020 che registra un deciso calo dello spreco alimentare domestico, la vera "voragine" degli sprechi. Lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare per un totale di circa 6,5 miliardi euro e un costo complessivo di circa 10 miliardi euro che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre 3miliardi di euro e 293 milioni. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di circa 8,4 miliardi di euro, la tendenza 2020 è quindi di ca il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018 – 2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia" (Progetto Reduce dell'Università di Bologna /Distal con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno. In termini di peso i Diari avevano misurato uno spreco di ca 100 grammi al giorno pro capite, per un totale di ben 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia. L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo, e che il lavoro di sensibilizzazione e promozione di buone pratiche stia producendo reazioni positive fra i cittadini.

Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente "attenzionato" dagli italiani: una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una **connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo**: è sempre così' per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%. E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti caratterizzanti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute – così come agli elementi di sicurezza alimentare – incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%. Mentre per un'identica percentuale di italiani (36%) questo aspetto incide in una certa misura non determinante. Il 13% degli italiani ritiene di poter dare per scontato questi aspetti rispetto al cibo in vendita e una residua percentuale non ci fa caso (6%) o non ha elementi specifici di valutazione (9%). Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano le etichette, vera e propria carta di identità dei prodotti e punto di riferimento per i consumatori: ben il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza per i prodotti di cui si ciberà, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%). Ma, come detto, c'è anche una percentuale di consumatori che non presta attenzione particolare alla tipologia del cibo in rapporto all'impatto sulla salute (complessivamente 1 cittadino su 4). Anche per loro, se volessero avere maggiori informazioni circa il cibo acquistato, l'etichetta resta riferimento primario (40%), insieme alla stagionalità dei prodotti (35%) e alle informazioni preventive (20%). Meno significativa, per questa fascia di cittadini, l'attenzione ai prodotti bio (14%).

In ogni caso, l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è quindi decisamente alzata: lo dichiarano d'altra parte 7 italiani su 10 (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata. Determinante, per ben 1 italiano su 2, sono i grandi paradossi e le diseguaglianze del mondo, quindi un aspetto etico-sociale, l'evidenza di tanti cittadini del mondo malnutriti e sottoalimentati, a fronte di tanti altri "spreconi". Ma è notevole, per quasi 6 italiani su 10 (57%) la sensibilizzazione prodotta negli ultimi anni attraverso la veicolazione di dati, esattamente come quelli di questa indagine, visto che l'Osservatorio Waste Watcher dal 2012 sistematicamente monitora i comportamenti e le abitudini alimentari degli italiani. E la sensibilizzazione di campagne informative e iniziative coinvolgenti sul tema spreco, che ha raggiunto oltre 1 italiano su 5 /23%). Un po' meno sono filtrati i messaggi della produzione/grande distribuzione (14%), dei media (12%) e le raccomandazioni di singoli personaggi autorevoli (5%). Quali sono i **cibi più sprecati**, in rapporto alle abitudini di acquisto degli italiani? In testa alla 'hit' resta il cibo fresco e quindi potenzialmente più deperibile, per il 32% degli italiani (frutta, verdura, latte, formaggi …), ma è interessante rilevare che secondo 7 italiani su 10 l'eccedenza è legata alla "bulimia": il 73% dichiara infatti che è troppo il cibo cucinato, oppure acquistato in ragione delle mitiche offerte 2 per 3 o ancora per l'abitudine dell'unica spesa settimanale che ci porta a comprare più di quanto possiamo smaltire. La spesa è infatti un "rito" che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%) oppure 2/3 volte alla settimana per 1 italiano su 3/32%). Un italiano su 10 fa la spesa ogni giorno (11%), e 2 intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%).

Fonte: Ufficio stampa Osservatorio Waste Watcher

corriereQuotidiano.it

AMBIENTE

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

"Lo spreco alimentare **è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse**. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che **dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco**". Così il ministro dell'Ambiente **Sergio Costa** intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc – spiega il ministro – per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è **l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco**. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. **Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%**".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

corriereQuotidiano.it

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

05 FEB Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, italiani più accorti

on 05 Febbraio 2020. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Scenari

Per la prima volta negli ultimi dieci anni lo spreco di cibo nelle case degli italiani è in calo: il 25% in meno rispetto allo scorso anno con un risparmio nel 2020 di 1,5 miliardi di euro.

E' quanto emerge dal Rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg, alla vigilia della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, quest'anno all'insegna della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo. La giornata è promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Secondo il rapporto, il costo settimanale medio a famiglia si attesta sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). La stima nel 2019 era di 7 euro (costo di 600 grammi circa di spreco settimanale) per un totale di circa 8 miliardi. E cresce l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del "Green New Deal". "I dati sono incoraggianti - dice Andrea Segrè, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market - ma c'e' molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che tra gli obiettivi ha il dimezzamento degli sprechi".

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

Cia, ridurre lo spreco alimentare è un obbligo necessario

In un'epoca in cui la sicurezza alimentare e la sostenibilità della produzione agricola si vanno affermando come sfide da affrontare con sempre maggiore urgenza, ridurre lo spreco è un obbligo necessario. Occorre investire su sensibilità e buone pratiche dimostrate negli ultimi tempi, dagli italiani. Ad affermarlo è Cia-Agricoltori Italiani in occasione della settima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si tiene ogni anno il 5 febbraio, commentando positivamente il calo del 25% annuo del cibo buttato nella spazzatura. "Le imprese agricole, con il loro impegno, svolgono un ruolo centrale nella riduzione degli sprechi durante la fase di produzione e - sottolinea Cia - confermano ogni giorno il loro contributo attivo all'obiettivo ambizioso, fissato dalla legge nazionale anti-spreco 166/2016, di recuperare un milione di tonnellate di cibo l'anno e donarle a chi ne ha bisogno. Più in generale - ricorda Cia - il problema degli sprechi coinvolge tutti gli anelli della filiera alimentare, inclusi i consumatori che però sono sempre più consapevoli. Per la prima volta dopo dieci anni nelle case degli italiani, si butta meno cibo e quasi 7 italiani su 10 (il 66%) sono finalmente coscienti della connessione fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo. E' un dato rilevante - continua Cia - che vede scendere il costo dello spreco settimanale medio per nucleo familiare a 4,9 euro, per un totale di oltre 10 miliardi se si includono gli scarti di produzione e distribuzione, rispetto ai 6,6 euro registrati nel corso del 2019, pari a circa 8,4 miliardi complessivi". "Nonostante ciò, l'Italia resta al 13simo posto in Europa per quantità di cibo edibile che si perde lungo la filiera agroalimentare. Per questo è fondamentale - conclude Cia - recuperare efficienza nell'utilizzo delle risorse e dare nuovo impulso all'importante legge nazionale contro lo spreco alimentare".

Coldiretti, doggy bag per 4 italiani su 10

Quasi quattro italiani su dieci (37%) quando escono dal ristorante si portano sempre, spesso o almeno qualche volta a casa gli avanzi con la doggy bag, il contenitore per portare via il cibo non consumato ed evitare che venga buttato E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' in vista della settima giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio. Dall'analisi emerge che il 18% lo fa solo raramente, mentre il 14% degli italiani ritiene che sia da maleducati, da poveracci e volgare o si vergogna comunque a richiederla; il 21% degli italiani, invece, non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori, mentre il resto non li chiede perché non sa che farsene. Chiedere di portare a casa il cibo avanzato quando si va a mangiare fuori è un comportamento molto diffuso in altri Paesi a partire dagli Stati Uniti dove, sottolinea la Coldiretti, la doggy bag è una prassi consolidata per gli stessi vip. Una'abitudine che non ha ancora contagiato capillarmente l'Italia dove permangono molte resistenze; questo, nonostante un numero crescente di esercizi metta a disposizione del cliente confezioni o vaschette d'asporto. In Italia, ricorda la Coldiretti, è in vigore la legge 166/16 sugli sprechi alimentari che "promuove l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo".

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

Fedagripesca-Confcooperative, il pesce fresco è il prodotto meno gettato per 4 italiani su 5

È il pesce fresco il prodotto meno sprecato dagli italiani: per il costo e le abitudini di acquisto a ridosso della scadenza per 4 consumatori su 5 difficilmente finisce in pattumiera; seguono i prodotti ittici surgelati e quelli in scatola. È quanto emerge da un'indagine Fedagripesca-Confcooperative resa nota alla vigilia della giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Tra i prodotti freschi, come emerge dall'indagine, è il tonno a fare la parte da leone tanto da meritarsi l'appellativo di "maiale del mare", visto che come per il maiale di terra non si butta via nulla. In questo caso gli sprechi vengono abbattuti già in fase di produzione realizzando per prosciutto, salsicce, salame di tonno e bottarga. Per evitare di non buttare via il pesce, precisa Fedagripesca, gli italiani utilizzano strategie diverse: il 36,84% acquista piccole quantità, il 31,58% solo quello che serve, il 15,79% congela i prodotti in scadenza, il 10,53% si cimenta in ricette di cucina creativa con gli avanzi, il 5,26% opta per prodotti a lunga scadenza; con le donne che si dimostrano le più virtuose. Ottima come scelta salva-spesa, indica l'associazione, è la valorizzazione in cucina del 'quinto quarto' di pesce. Dalle uova, come la bottarga di muggine o di tonno, alla trippa, dalla guancia al cuore, passando per testa e lische, ideali per le zuppe di pesce, sono tanti i prodotti ittici che consentono un utilizzo al 100%. E nel carrello della spesa, disco verde al pesce azzurro di piccola taglia come sarde e alici, ma anche molluschi bivalvi, come cozze e vongole, che si possono acquistare anche in piccole quantità. Bene anche i pesci piatti come la sogliola, che garantiscono un minor scarto di prodotto.

e-gazette.it
Notiziario ambiente energia on-line dal 1999

Secondo i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher 2020, il totale nazionale scende a 6,5 miliardi di euro. Lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare

Lo spreco alimentare domestico è calato di circa il 25%. Lo annuncia l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg in occasione della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri

Lo spreco settimanale medio costa 4,9 euro a nucleo familiare, per un totale di circa 6,5 miliardi di euro, e un costo complessivo di circa 10 miliardi di euro, che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre 3miliardi 293 milioni. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di circa 8,4 miliardi di euro: la tendenza 2020 è quindi di circa il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.

"Ancora una volta abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo. La nuova indagine Waste Watcher stima uno spreco settimanale medio di 4,9 euro per nucleo familiare, che ci porta a un dato nazionale di circa 6,5 miliardi di euro considerando l'insieme delle famiglie italiane – sottolinea il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market - . Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga".

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percopito. Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018-2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia" (Progetto Reduce dell'Università di Bologna-Distal con il ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno. L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo.

l'Adige.it

Quotidiano indipendente
del Trentino Alto Adige

Cronaca

In casa il 78% di cibo sprecato Ogni settimana 5 euro "buttati"

Ven, 07/02/2020 - 05:50

Sul fronte del contenimento dello spreco alimentare si sono già raggiunti buoni risultati ma si può e si deve fare meglio. Perché lo spreco è dannoso all'ambiente e alla nostra salute.

La tutela del pianeta comincia a tavola (o nel frigorifero). L'altro ieri si è celebrata la settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero (giunta al decimo anno). L'osservatorio Waste Watchers rileva che ogni famiglia italiana spreca ogni settimana circa 5 euro di cibo. Alla fine dell'anno fa 6,5 miliardi di euro.

«Abbiamo un po' perso la cognizione del valore del cibo e di ciò che gli sta dietro», osserva il professor Andrea Segré, presidente della Fondazione Mach (in scadenza tra un paio di settimane) e ordinario di Politica Agraria all'Università di Bologna. Lo spreco maggiore, nelle società del benessere come quella italiana, avviene in casa: il 78% del cibo. Con in testa frutta, verdura, pane e latte. Mentre nelle società in via di sviluppo è la filiera del cibo ad avere delle falle: raccolto, infrastrutture, refrigerazione, conservazione carenti. Il 29 settembre 2020 sarà indetta la prima Giornata mondiale contro lo spreco alimentare.

l'Adige.it

Quotidiano indipendente
del Trentino Alto Adige

Professor Segré, come si è iniziato a rilevare lo spreco alimentare?

«Va detto innanzitutto che le valutazioni si basano su rilevazioni di tipo percettivo, compiute dal 2014 in poi, su un panel di consumatori, grazie alla partnership della Swg, società di sondaggi e statistica. Integrata da una prima indagine quantitativa a campione con questionari alle famiglie italiane. Lo spreco percepito è di 6,5 miliardi di euro l'anno; quello reale è di almeno 12».

Chi sono i maggiori "spreconi"?

«L'Italia è in perfetta media europea. Al Sud si spreca più che al Nord, perché si mangia di più in casa e si tende a comprare più cibo. I giovani sprecano più delle altre fasce d'età: se trovano un prodotto appena scaduto tendono a buttarlo. Invece ci vuole formazione. "Scade il" o "da consumarsi preferibilmente entro" sono indicazioni ben diverse che troviamo sull'etichetta.
Un pacco di pasta o biscotti è ancora buono. Ma anche uno yoghurt, ovviamente, non scade alla mezzanotte tra un giorno e l'altro? Anche i single sprecano parecchio, perché spesso non trovano monoporzioni. Per la ristorazione e la grande distribuzione lo spreco è un costo importante, quindi viene controllato molto di più che in famiglia».

I consigli anti-spreco, allora, quali possono essere?

«Possono sembrare banali. Innanzitutto leggere bene l'etichetta e la scadenza indicata. Conoscere il proprio frigorifero: ci sono temperature diverse per la conservazione dei prodotti. Quando si fa la spesa è utile una lista, per evitare eccessi. Siamo bombardati da stimoli all'acquisto e bisogna saper resistere razionalmente. Il 3x2 che ci invita all'acquisto è poi portatore di spreco. Pensiamo che il terzo prodotto sia gratis e abbiamo meno remore a buttarlo. Anche il trasporto a casa dei prodotti a volte è sottovalutato. In casa anche gli scarti possono avere una seconda vita».

Ci sono cibi che hanno nel proprio Dna uno spreco minore di risorse e sono più compatibili con la salute del pianeta?

«Certo, il cibo spazzatura non solo fa male alla salute, ma richiede anche più acqua, spreco di suolo, risorse energetiche per essere prodotto. La dieta anglosassone, basata su molta carne, è idrovora. Noi abbiamo la straordinaria dieta mediterranea, che impatta molto meno».

La cultura anti-spreco come si può diffondere?

«Naturalmente cominciando da piccoli, dalla scuola.
Ci sono interventi preziosi, come quelli che in Trentino fa l'associazione Assfron. Ma servirebbe istituzionalizzare l'educazione alimentare e ambientale come perno dell'educazione in generale».

TODAY

Green

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

'Accordo work in progress con la ristorazione per piani plastic free e antispreco'

Redazione
06 FEBBRAIO 2020 03:41

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

VITA

Il rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg segna un calo del 25% che si traduce in un "risparmio" di circa un miliardo e mezzo, ma sono ancora troppi i soldi che gli italiani "buttano" in pattumiera: 4,9 euro a famiglia ogni settimana. Il ministro all'Ambiente Costa pone l'obiettivo di ridurre del 50% lo spreco alimentare e annuncia l'ingresso dell'educazione ambientale in tutte le scuole. Al via su Change.org la campagna #foodbagobbligatoria nei ristoranti

Buone notizie dalla **settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che si celebra oggi, 5 febbraio. **Per la prima volta i dati monitorati nelle case degli italiani registrano un calo di circa il 25% dello spreco**. Il Rapporto 2020 dell'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**, infatti, segna un deciso calo dello **spreco alimentare domestico**, definito la vera "voragine" degli sprechi. Basti pensare, infatti che in media il cibo sprecato tra le mura di casa costa 4,9 euro a nucleo familiare per un totale di circa **6,5 miliardi e un costo complessivo di circa 10 miliardi di euro che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre 3miliardi 293 milioni di euro**. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di 6,6 euro settimanali per nucleo familiare, per un totale di circa 8,4 miliardi euro, **la tendenza 2020 è proprio il 25% in meno.**

«Abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché **lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo**», spiega il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco **Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market. Che osserva «**Il "risparmio" 2020 si attesta dunque su 1 miliardo e mezzo di euro**, conquistato quasi completamente nelle case degli Italiani. Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: **il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza** grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga».

«Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco», ha annunciato il ministro dell'Ambiente **Sergio Costa.** «Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare» ha continuato il ministro nel corso degli eventi per la Giornata nazionale a

Roma. «**Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione,** incluso bar e pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e anti spreco e plastic free. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. **Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco (attestato quest'anno dai dati dell'Osservatorio Waste Watcher) raddoppi e diventi il 50%**».
Il ministro Costa ha anche annunciato che **dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole di ogni ordine e grado**, dalle Primarie all'Università. Un nuovo progetto è quello dello **"Shuttle 2030",** una "navicella sostenibile" che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico. Ad annunciarlo il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè, anticipando che il punto di partenza dell'iniziativa sarà il **29 settembre, 1° Giornata Internazionale di Consapevolezza dello spreco e le perdite alimentari**, varata dalle Nazioni Unite.

Sempre il rapporto Waste Watcher 2020 osserva che **cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente "attenzionato" dagli italiani:** una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché **quasi 7 italiani su 10** (il 66%) ritengono ci sia una **connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo**: è sempre così per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%. E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti caratterizzanti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute – così come agli elementi di sicurezza alimentare – incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%.
Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano **le etichette, vera e propria carta di identità dei prodotti e punto di riferimento per i consumatori: ben il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza** per i prodotti di cui si ciberà, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio, inoltre, sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%).
Resta ovviamente una percentuale di consumatori che non presta attenzione particolare alla tipologia del cibo in rapporto all'impatto sulla salute (complessivamente 1 cittadino su 4).

Importante nella lotta contro lo spreco alimentare è anche il recupero degli alimenti che è stato stimolato dalla cosiddetta Legge Gadda (L. 166/2016); solo pochi mesi fa (vedi news) per esempio il presidente di Banco Alimentare, Giovanni Bruno ricordava come grazie «all'importante contributo della normativa Banco Alimentare ha recuperato il 35% in più di alimenti».
Tra le buone pratiche anche il **diffondersi dell'abitudine della cosiddetta "doggy bag" o "food bag",** ovvero il portarsi a casa dal ristorante gli avanzi che è previsto anche dalla legge Gadda che "promuove l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo". Dall'**indagine di Coldiretti/Ixe'** emerge che oggi sono **quasi quattro su 10 (il 37%) gli italiani che chiedono sempre, spesso o almeno qualche volta il contenitore** per portarsi a casa gli avanzi, a fronte di un 21% che dichiara di non lasciare mai avanzi c'è anche un 14% che ritiene questa abitudine d'origine americana "da maleducati, poveracci e volgare" e dichiara di "vergognarsi a chiedere" la doggy bag.

QuiFinanza

Giornata contro lo spreco alimentare: quanto cibo sprechiamo e quanto ci costa

Italiani popolo di spreconi, ma le cose stanno nettamente migliorando. E sono diversi i metodi usati per non gettare via il cibo ancora buono

5 febbraio 2020

Il 5 febbraio si celebra la **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**. Italiani popolo di spreconi? A scorrere i numeri verrebbe proprio da dire di sì, anche se le cose stanno nettamente migliorando. E il problema non è solo etico/ambientale, ma anche e soprattutto economico.

Quanto sprechiamo e quanto ci costa

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.

Ancora una volta la fotografia dello spreco inquadra in primo piano le nostre case e le nostre abitudini di gestione del cibo. Anche se sempre più persone fanno attenzione e lo spreco alimentare domestico è in calo di circa il 25%.

Oltre **2,2 milioni di tonnellate di cibo si sprecano ogni anno** nelle case degli italiani. Buttare via il cibo costa ogni settimana in media **4,9 euro a famiglia**, 6,5 miliardi di euro considerando l'insieme delle famiglie italiane.
Lo spreco di cibo in Italia vale lo **0,88% del Pil**: la stima *monstre* è di oltre **15 miliardi di euro**, dati dalla somma dello spreco alimentare di filiera (produzione-distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi, ovvero il 21,1% del totale, e 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 quasi 12 miliardi.

Cosa si spreca

Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Nella "hit" della percezione degli sprechi degli italiani troviamo saldamente in testa il cibo: negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari.

Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati. E poi pesano sulla pattumiera **le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca** e non gettata senza essere stata consumata.

I rimedi degli italiani per non sprecare

Tra i rimedi antispreco più frequentemente adottati dagli italiani, troviamo nel 65% dei casi 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.

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.

Troppo cibo, poco cibo

I paradossi del cibo sono evidenti: 821 milioni di individui nel mondo soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto 1 persona su 8 soffre di obesità. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero – osserva il **fondatore di Last Minute Market Andrea 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.

La campagna Spreco Zero

Nel 2019 ha festeggiato i suoi primi 20 anni Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna trasformatosi in impresa sociale. Grazie al networking con 350 punti vendita e oltre 400 enti del terzo settore, Last Minute Market recupera annualmente 55mila pasti cotti, prodotti alimentari per un valore di 5,5 milioni di euro, farmaci per 1.000.000 e più di 1000 tonnellate di prodotti non alimentari. Nel 2010 Last Minute Market ha avviato la **campagna Spreco Zero**.

"La percezione degli italiani – spiega Segrè – 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".

canalEnergia

5 febbraio, giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Dati dati di una serie di studi sullo spreco di cibo, alle varie iniziative promosse per sensibilizzare l'opinione pubblica su questo tema

Da Redazione - 5 Febbraio 2020 168

Oggi, **5 febbraio**, si celebra la **Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare**, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Si tratta di un evento che ogni anno, a partire dal 2014, torna a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di un approccio sostenibile al cibo.

Per la prima volta dati in calo

Quest'anno i dati relativi al fenomeno, raccolti come di consueto dall'**Osservatorio Waste Watcher** di Last Minute Market / Swg, per la prima volta parlano di un calo del quantitativo di cibo sprecato nelle case degli italiani pari al **25%**. *"Ancora una volta attraverso il Rapporto Waste Watcher abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo"*, ha spiegato come si legge sul sito della Campagna Spreco Zero il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco **Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market**.

"La nuova indagine Waste Watcher – ha aggiunto – *stima uno spreco settimanale medio di € 4,9 per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di ca 6,5 miliardi € considerando l'insieme delle famiglie italiane. Un calo, appunto, del 25% circa rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2019, attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare, per un totale di ca 8,4 miliardi €. Sommando il costo dello spreco nelle case a quello della filiera produzione/distribuzione – oltre € 3miliardi 293 milioni – arriviamo a un costo complessivo di poco meno di 10 miliardi € per lo spreco annuale in Italia, dati 2020. Il "risparmio" 2020 si attesta dunque su 1 miliardo e mezzo di euro, conquistato quasi completamente nelle case degli Italiani. Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati – conclude Segrè – che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga".*

ILFOGLIETTONE.IT
oltrelanotizia

Italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

5 febbraio 2020

Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6.5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca. "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

UnargaNews

Rete informativa dell'Unione Nazionale Associazioni Giornalisti di Agricoltura Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili
Gruppo di specializzazione della FNSI - Federazione Nazionale Stampa Italiana

LO SPRECO DI CIBO PER LA PRIMA VOLTA IN CALO NELLE CASE DEGLI ITALIANI

GETTIAMO 4,9 € A SETTIMANA NELLA SPAZZATURA, MA ERANO 6,6 NEL 2019: IN POCO PIÙ DI UN ANNO L'ITALIA "RISPARMIA" 1 MILIARDO E MEZZO, INVERTENDO LA TENDENZA SPRECO DEL 25%. LO ANNUNCIA IL RAPPORTO 2020 DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER, PRESENTATO AL MINISTERO DELLA SALUTE INSIEME AGLI EVENTI PROMOSSI PER LA 7^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO. UN ITALIANO SU 3 SI DICHIARA SENSIBILIZZATO DAI FRIDAYS FOR FUTURE, PER 7 ITALIANI SU 10 (68%) L'ULTIMO DECENNIO È STATO DECISIVO PER DIVENTARE ATTENTO AGLI SPRECHI, DETERMINANTI PER 1 ITALIANO SU 2 I GRANDI PARADOSSI E LE DISEGUAGLIANZE DEL MONDO, E PER QUASI IL 57% LA SENSIBILIZZAZIONE PRODOTTA ATTRAVERSO LA VEICOLAZIONE DI DATI E INFORMAZIONI.

ROMA – La **notizia** è "**storica**" per qualsiasi indagine sullo **spreco alimentare domestico** degli ultimi 10 anni: **per la prima volta i dati monitorati nelle case degli italiani registrano un calo di circa il 25%.** Lo annuncia l'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market / Swg alle soglie della **7^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio 2020**, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un appuntamento che quest'anno si focalizzerà sul binomio cibo – salute, quindi sulla prevenzione dello spreco come un presidio concreto per la salute dell'ambiente e della persona. «**Una consapevolezza che cresce finalmente anche nel nostro Paese**, perchè il **66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo**, secondo i dati Waste Watcher 2020 – spiega la **Sottosegretaria al Ministero della Salute Sandra Zampa** – E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti specifici del suo impatto sulla salute sono determinanti per 1 italiano su 3, il 36%. **Il Ministero della Salute sostiene e promuove con decisione le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, consapevole che lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, sia ricche che povere, è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione**. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre: l'Oms ci ricorda che sono quasi 3 milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca».

UnargaNews

Rete informativa dell'Unione Nazionale Associazioni Giornalisti di Agricoltura
Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili
Gruppo di specializzazione della FNSI - Federazione Nazionale Stampa Italiana

«Quelli presentati dal Rapporto Waste Watcher 2020 sono numeri importanti che non possono lasciarci indifferenti – osserva **Roberto Morassut, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente** – La consapevolezza degli italiani oggi è indubbiamente maggiore che negli anni scorsi, ma non basta. **Lo spreco alimentare è una questione etica, sociale, economica ed ambientale che va affrontata con progetti di networking concreti** e che si inserisce nei grandi temi della sostenibilità e della circolarità delle risorse, che ci vede in prima linea come Governo e come Ministero dell'Ambiente. **Per raggiungere gli obiettivi 2030 dettati all'Agenda ONU, in particolare il 12 e 13 che sono legati al cibo e prevenzione dello spreco e ai cambiamenti climatici, dobbiamo puntare al coinvolgimento di tutta la collettività, dagli enti pubblici alle imprese, alle scuole,** con la definizione di obiettivi mirati e misurabili in termini di riduzione emissioni e diminuzione di impatto ambientale. Penso per esempio ad **una misurazione, perlomeno biennale, dei Diari di Famiglia nei prossimi 10 anni,** per avere dati certi e una realistica percezione dell'andamento dei comportamenti nel tempo. Serve un'azione sinergica delle istituzioni volta a informare l'opinione pubblica e a rieducare i cittadini ad abitudini di acquisto e consumo più consapevoli e virtuose. **In sinergia col MIUR possiamo sensibilizzare le nuove generazioni, attraverso la diffusione di kit scolastici di prevenzione dello spreco nelle scuole**, magari anche con un contest ludico legato al kit che la campagna Spreco Zero ha già introdotto».

«Ancora una volta attraverso il Rapporto Waste Watcher abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché **lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo** – spiega il **promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market – La nuova indagine Waste Watcher stima uno **spreco settimanale medio di € 4,9 per nucleo familiare** che ci porta a un **dato nazionale di ca 6,5 miliardi €** considerando l'insieme delle famiglie italiane*****. **Un calo, appunto, del 25**% circa rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2019, attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare, per un totale di ca 8,4 miliardi €. **Sommando il costo dello spreco nelle case a quello della filiera produzione/distribuzione – oltre € 3miliardi 293 milioni** – **arriviamo** a **un costo complessivo di poco meno di 10 miliardi € per lo spreco annuale in Italia**, dati 2020. Il "**risparmio**" 2020 si attesta dunque su **1 miliardo e mezzo di euro**, conquistato quasi completamente nelle case degli Italiani. Waste Watcher ci segnala anche che **la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazion**e: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati – conclude Segrè – che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga. **Compie 10 anni nel 2020 Spreco Zero**, campagna pubblica di sensibilizzazione sostenuta da fondi privati: molte le iniziative, a cominciare dagli eventi della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco in programma domani, 5 febbraio»

«La **tendenza** che registriamo quest'anno con i dati Waste Watcher non può che essere **estremamente incoraggiante – dichiara Luca Falasconi, curatore dei progetti Reduce e 60 Sei ZERO** promossi dal Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – DISTAL con la campagna Spreco Zero. Il lavoro fin qui fatto è andato nella direzione sperata e ne siamo orgogliosi, ora però **diventa necessario consolidare e rendere concreto questa tendenza con una reale diminuzione dello spreco nei bidoni della spazzatura**. In vista di questo obiettivo dobbiamo **promuovere un profondo cambiamento culturale fra i consumatori finali ed in particolar modo tra i più giovani,** insegnando loro sin dai primi anni di scuola a ridare valore al cibo e sensibilizzandoli sul problema dello spreco alimentare e sulla necessità di prevenirlo e ridurlo. A tal fine **è stato realizzato un kit di educazione e sensibilizzazione contro lo spreco alimentare rivolto agli alunni della scuola primarie e che prevede anche il coinvolgimento delle loro famiglie.** Il kit didattico costituisce **un vero e proprio strumento ludico per diffondere la cultura anti-spreco** e promuovere una maggiore sensibilità sul tema della lotta allo spreco alimentare. Il Kit è **scaricabile in modo del tutto gratuito dal portale** www.sprecozero.it dove oltre ai materiali didattici e ludici è possibile trovare anche il manuale delle istruzioni su come utilizzarlo».

UnargaNews

Rete informativa dell'Unione Nazionale Associazioni Giornalisti di Agricoltura Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili
Gruppo di specializzazione della FNSI - Federazione Nazionale Stampa 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: **l'appuntamento è mercoledì 5 febbraio a Roma, nella sede della Fondazione ENPAM** (piazza Vittorio 78) **dalle 10.30**: "**Stop food waste, feed the planet**" è il tema 2020 su cui si confronteranno **il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa e molte istituzioni internazionali,** dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della 1^ Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite (29 settembre 2020). **Molti gli interventi istituzionali programmati: oltre al Ministro dell'Ambiente Sergio Costa,** che da anni sostiene le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, sono previste relazioni di **Roberto Morassut**, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, del Sottosegretario al Ministero della Salute **Sandra Zampa**, del Viceministro alla Salute **Pierpaolo Sileri** e di **Chiara Gadda**, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Molti i rappresentanti di istituzioni internazionali: per la **FAO Rosa Rolle**, a capo del Team tecnico sulle perdite e gli sprechi alimentari, di **Vincenza Lomonaco**, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma. Per il World Food Programme interverrà **Vincenzo Sanasi d'Arpe**, presidente del Comitato Italiano. E sempre domani saranno proiettati **i video saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti,** alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial. **In programma anche una vetrina dedicata alle Best Practices** di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini e **l'Aperitivo #sprecozero** con degustazione dei piatti cucinati e serviti dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma su ricetta d'autore dello chef Filippo La Mantia con cibo di recupero dalle eccedenze della grande distribuzione. ***Fonte ISTAT: n.° 26.081.199 nuclei familiari composti in media da 2,3 cittadini**).

DATI WASTE WATCHER 2020

L'anima "sostenibile" degli italiani si affaccia a **un 2020 che richiederà attenzione speciale e costante per le esigenze dell'ambiente e il futuro del pianeta.** Innanzitutto **7 italiani su 10 si scoprono in piena consonanza con il "green new deal",** e il 40% degli intervistati (ben 4 italiani su 10) dichiara di sentirsi vigile e sensibile rispetto alle esigenze dell'ambiente anche senza le sollecitazioni di movimenti come i "Fridays for future". Mentre il 33%, un italiano su 3, si sente "raggiunto" dalla sensibilizzazione di questo movimento, che lo ha portato ad aumentare l'attenzione verso la sostenibilità nel quotidiano (16%) o perlomeno ad avviare una riflessione in merito (17%). Ma **c'è anche chi, sulla scia del presidente degli Stati Uniti Donald Trump, non concorda con le richieste dei movimenti ambientalisti** e ritiene non ci siano particolari urgenze in tema ambiente sulla Terra: i "negazionisti" sono pochi, ma non pochissimi**, il 9%, in pratica 1 italiano su 10 si dichiara scettico sul tema.**

UnargaNews

Rete informativa dell'Unione Nazionale Associazioni Giornalisti di Agricoltura
Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili
Gruppo di specializzazione della FNSI - Federazione Nazionale Stampa Italiana

In occasione della 7^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio, l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presenta il suo Rapporto 2020 che registra un deciso calo dello spreco alimentare domestico, la vera "voragine" degli sprechi. Lo spreco settimanale medio costa € 4,9 € a nucleo familiare per un totale di ca 6,5 miliardi € e **un costo complessivo di circa 10 miliardi € che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre € 3miliardi 293 milioni**. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di ca 8,4 miliardi €, **la tendenza 2020 è quindi di ca il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.**

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il **dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018 – 2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia" (Progetto Reduce dell'Università di Bologna /Distal con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero)**, registrando € 8,70 di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di € ogni anno. **In termini di peso i Diari avevano misurato uno spreco di ca 100 grammi al giorno pro capite, per un totale di ben 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia.** L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo, e che il lavoro di sensibilizzazione e promozione di buone pratiche stia producendo reazioni positive fra i cittadini.

Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente "attenzionato" dagli italiani: una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo: è sempre così' per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%. E **al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti caratterizzanti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute – così come agli elementi di sicurezza alimentare – incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%.** Mentre per un'identica percentuale di italiani (36%) questo aspetto incide in una certa misura non determinante. Il 13% degli italiani ritiene di poter dare per scontato questi aspetti rispetto al cibo in vendita e una residua percentuale non ci fa caso (6%) o non ha elementi specifici di valutazione (9%). **Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano le etichette, vera e propria carta di identità dei prodotti e punto di riferimento per i consumatori**: ben **il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza** per i prodotti di cui si ciberà, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%). Ma, come detto, c'è anche una percentuale di consumatori che non presta attenzione particolare alla tipologia del cibo in rapporto all'impatto sulla salute (complessivamente 1 cittadino su 4). Anche per loro, se volessero avere maggiori informazioni circa il cibo acquistato, l'etichetta resta riferimento primario (40%), insieme alla stagionalità dei prodotti (35%) e alle informazioni preventive (20%). Meno significativa, per questa fascia di cittadini, l'attenzione ai prodotti bio (14%).

In ogni caso, **l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è quindi decisamente alzata: lo dichiarano d'altra parte 7 italiani su 10 (68%)** per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata. **Determinante, per ben 1 italiano su 2, sono i grandi paradossi e le diseguaglianze del mondo,** quindi un aspetto etico-sociale, l'evidenza di tanti cittadini del mondo malnutriti e sottoalimentati, a fronte di tanti altri "spreconi". Ma **è notevole, per quasi 6 italiani su 10 (57%) la sensibilizzazione prodotta negli ultimi anni attraverso la veicolazione di dati**, esattamente come quelli di questa indagine, visto che l'Osservatorio Waste Watcher dal 2012 sistematicamente monitora i comportamenti e le abitudini alimentari degli italiani. E la sensibilizzazione di campagne informative e iniziative coinvolgenti sul tema spreco, che ha raggiunto oltre 1 italiano su 5 /23%). Un po' meno sono filtrati i messaggi della produzione/grande distribuzione (14%), dei media (12%) e le raccomandazioni di singoli personaggi autorevoli (5%). **Quali sono i cibi più sprecati, in rapporto alle abitudini di acquisto degli italiani? In testa alla 'hit' resta il cibo fresco e quindi potenzialmente più deperibile, per il 32% degli italiani (frutta, verdura, latte, formaggi ...)**, ma è interessante rilevare che secondo 7 italiani su 10 l'eccedenza è legata alla "bulimia": il 73% dichiara infatti che è troppo il cibo cucinato, oppure acquistato in ragione delle mitiche offerte 2 per 3 o ancora per l'abitudine dell'unica spesa settimanale che ci porta a comprare più di quanto possiamo smaltire. **La spesa è infatti un "rito" che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%) oppure 2/3 volte alla settimana per 1 italiano su 3 /32%).** Un italiano su 10 fa la spesa ogni giorno (11%), e 2 intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%).

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Roma, giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Le interviste ai relatori

Lo spreco alimentare cala anche se la produzione rifiuti rimane stabile? Abbiamo approfondito questa apparente contraddizione con Andrea Segré, Maria Chiara Gadda e il ministro Sergio Costa intervenuti a Roma - Francesco Sellari

05 febbraio, 2020

RIFIUTI ECONOMIA CIRCOLARE

CORRIERE DI SIENA.it

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Oggi la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

05.02.2020 - 14:00

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6,5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

CORRIERE DI SIENA.it

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

CORRIERE DI SIENA.it

ECONOMIA

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

05.02.2020 - 17:46

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Cosi il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

CORRIERE DI SIENA.it

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.
Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.
Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

CORRIERE DELL'UMBRIA.it

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Oggi la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

05.02.2020 - 14:00

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6,5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

CORRIERE DELL'UMBRIA.it

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

CORRIERE DI VITERBO.it

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Oggi la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

05.02.2020 - 14:00

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6,5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

CORRIERE DI VITERBO.it

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

CORRIERE DI AREZZO .it

Gli italiani sprecano meno cibo: nel 2020 calo del 25%

Oggi la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

05.02.2020 - 14:00

Milano, 5 feb. (askanews) - Gli italiani sprecano meno cibo: per la prima volta in 10 anni lo spreco settimanale medio delle famiglie italiane scende a 6,5 miliardi di euro, il 25% in meno rispetto al 2019. Una notizia storica diffusa dall'Osservatorio Waste Watcher 2020 di Last Minute Market/Swg in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla campagna Spreco Zero (fra i promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market) con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un dato positivo che racconta di una aumentata sensibilità nei confronti del rapporto fra spreco, salute e ambiente.

CORRIERE DI AREZZO .it

E aumentare la consapevolezza sul tema è l'obiettivo della campagna #IlCiboNonSiButta lanciata contestualmente dall'app anti spreco "Too good to go" che permette ai negozi di recuperare e vendere online, a prezzi minori il cibo invenduto. Eugenio Sapora Country Manager dell'app nata nel 2015 in Danimarca: "L'idea è quella di invitare ogni nostro consumatore italiano a dare un segno forte, facendo le ricette anti waste, smettendo di buttare o comprando magic box, l'idea è fare un'azione concreta contro lo spreco alimentare e taggarsi sui social con #ilcibononsibutta".

Il costo ambientale dello spreco di cibo, riassunto in "Stop food waste, feed the planet", (stop allo spreco di cibo, nutri il pianeta) è il tema pilastro su cui si confronteranno molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2020.

IL SANNIO QUOTIDIANO
Fondatore Luca COLASANTO
IL PRIMO QUOTIDIANO DI BENEVENTO

Spreco alimentare, Segrè: “Calo del 25%, ma c’è molto ancora da fare”

mercoledì 5 Febbraio 2020 1

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

BOLOGNATODAY

Green

Giornata mondiale vs lo spreco alimentare: dalla doggy bag alle donazioni, le buone abitudini per ridurlo

Lo spreco alimentare in Italia ammonta a circa 10 miliardi di euro. Valore in calo del 25% rispetto al 2019, ma ancora alto. Per questo Hera suggerisce alcune buone pratiche che chiunque può adottare per ridurre gli sprechi

Redazione
03 FEBBRAIO 2020 09:42

immagine repertorio

Oggi è la **giornata mondiale contro lo spreco alimentare,** che in Italia, secondo il rapporto Waste Watcher di Last minute market/Swg 2020, ammonta a circa **10 miliardi di euro.** Valore in calo del 25% rispetto al 2019, ma ancora alto. Per questo **Hera** suggerisce alcune buone abitudini che chiunque puo' mettere in pratica per ridurre gli sprechi.

Si parte dal consiglio di usare la **"doggy bag", il** sacchetto in cui conservare gli avanzi di cibo del ristorante, per poi arrivare alla pianificazione dei pasti settimanali in modo da acquistare solo il cibo essenziale. Altro suggerimento è di fare attenzione alla **data di scadenza** e, se possibile, acquistare gli alimenti direttamente dal **produttore**. Hera consiglia anche di **donare** i prodotti che non vengono consumati alle associazioni locali che sostengono le strutture caritative.

Le 'buone abitudini' del Gruppo Hera, invece, risiedono nell'iniziativa **"Cibo amico"** grazie alla quale vengono recuperati i pasti preparati ma non consumati nelle cinque mense dell'azienda (a Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini e Ferrara) per poi essere donati a cinque Onlus sul territorio che assistono circa 110 persone al giorno. Il progetto è nato nel 2009 con il supporto **Last minute market**, società spin-off dell'U**niversità di Bologna** che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale. Dall'inizio del progetto, fino al 2019, sono stati donati complessivamente piu' di 100.000 pasti, per un valore di oltre 400.000 euro che ha evitato la produzione di quasi 50 tonnellate di rifiuti (equivalenti a un centinaio di cassonetti) e l'emissione di quasi 200 tonnellate di CO2.

Con "Cibo amico", nei primi sei mesi del 2019 sono stati donati oltre **5.000 pasti,** di cui circa 3.800 provenienti dalle mense aziendali bolognesi (viale Berti Pichat e via del Frullo a Granarolo) per un risparmio equivalente di circa 16.700 euro.

BOLOGNATODAY

I dati dello spreco alimentare

La notizia è "storica" per qualsiasi indagine sullo spreco alimentare domestico degli ultimi 10 anni: per la prima volta i dati monitorati nelle case degli italiani registrano un calo di circa il 25%. Lo annuncia l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg alle soglie della 7^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio 2020, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un appuntamento che quest'anno si focalizzerà sul binomio cibo - salute, quindi sulla prevenzione dello spreco come un presidio concreto per la salute dell'ambiente e della persona. «Una consapevolezza che cresce finalmente anche nel nostro Paese, perchè il 66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo, secondo i dati Waste Watcher 2020 - spiega la Sottosegretaria al Ministero della Salute Sandra Zampa - E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti specifici del suo impatto sulla salute sono determinanti per 1 italiano su 3, il 36%. Il Ministero della Salute sostiene e promuove con decisione le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, consapevole che lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, sia ricche che povere, è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre: l'Oms ci ricorda che sono quasi 3 milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca».

«Quelli presentati dal Rapporto Waste Watcher 2020 sono numeri importanti che non possono lasciarci indifferenti - osserva Roberto Morassut, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente - La consapevolezza degli italiani oggi è indubbiamente maggiore che negli anni scorsi, ma non basta. Lo spreco alimentare è una questione etica, sociale, economica ed ambientale che va affrontata con progetti di networking concreti e che si inserisce nei grandi temi della sostenibilità e della circolarità delle risorse, che ci vede in prima linea come Governo e come Ministero dell'Ambiente. Per raggiungere

gli obiettivi 2030 dettati all'Agenda ONU, in particolare il 12 e 13 che sono legati al cibo e prevenzione dello spreco e ai cambiamenti climatici, dobbiamo puntare al coinvolgimento di tutta la collettività, dagli enti pubblici alle imprese, alle scuole, con la definizione di obiettivi mirati e misurabili in termini di riduzione emissioni e diminuzione di impatto ambientale. Penso per esempio ad una misurazione, perlomeno biennale, dei Diari di Famiglia nei prossimi 10 anni, per avere dati certi e una realistica percezione dell'andamento dei comportamenti nel tempo. Serve un'azione sinergica delle istituzioni volta a informare l'opinione pubblica e a rieducare i cittadini ad abitudini di acquisto e consumo più consapevoli e virtuose. In sinergia col MIUR possiamo sensibilizzare le nuove generazioni, attraverso la diffusione di kit scolastici di prevenzione dello spreco nelle scuole, magari anche con un contest ludico legato al kit che la campagna Spreco Zero ha già introdotto».

«Ancora una volta attraverso il **Rapporto Waste Watcher** abbiamo misurato la "temperatura" ecologica del Paese: perché lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo - spiega il promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market - La nuova indagine Waste Watcher stima uno spreco settimanale medio di € 4,9 per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di ca 6,5 miliardi € considerando l'insieme delle famiglie italiane*. Un calo, appunto, del 25% circa rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2019, attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare, per un totale di ca 8,4 miliardi €. Sommando il costo dello spreco nelle case a quello della filiera produzione/distribuzione - oltre € 3miliardi 293 milioni - arriviamo a un costo complessivo di poco meno di 10 miliardi € per lo spreco annuale in Italia, dati 2020. Il "risparmio" 2020 si attesta dunque su 1 miliardo e mezzo di euro, conquistato quasi completamente nelle case degli Italiani. Waste Watcher ci segnala anche che la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati - conclude Segrè - che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga. Compie 10 anni nel 2020 Spreco Zero, campagna

pubblica di sensibilizzazione sostenuta da fondi privati: molte le iniziative, a cominciare dagli eventi della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco in programma domani, 5 febbraio»

«La tendenza che registriamo quest'anno con i dati Waste Watcher non può che essere estremamente incoraggiante - dichiara Luca Falasconi, curatore dei progetti Reduce e 60 Sei ZERO promossi dal Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - DISTAL con la campagna Spreco Zero. Il lavoro fin qui fatto è andato nella direzione sperata e ne siamo orgogliosi, ora però diventa necessario consolidare e rendere concreto questa tendenza con una reale diminuzione dello spreco nei bidoni della spazzatura. In vista di questo obiettivo dobbiamo promuovere un profondo cambiamento culturale fra i consumatori finali ed in particolar modo tra i più giovani, insegnando loro sin dai primi anni di scuola a ridare valore al cibo e sensibilizzandoli sul problema dello spreco alimentare e sulla necessità di prevenirlo e ridurlo. A tal fine è stato realizzato un kit di educazione e sensibilizzazione contro lo spreco alimentare rivolto agli alunni della scuola primarie e che prevede anche il coinvolgimento delle loro famiglie. Il kit didattico costituisce un vero e proprio strumento ludico per diffondere la cultura anti-spreco e promuovere una maggiore sensibilità sul tema della lotta allo spreco alimentare. Il Kit è scaricabile in modo del tutto gratuito dal portale www.sprecozero.it dove oltre ai materiali didattici e ludici è possibile trovare anche il manuale delle istruzioni su come utilizzarlo».

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Dal 2014 ad oggi la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'oc¬casione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo: l'appuntamento è mercoledì 5 febbraio a Roma, nella sede della Fondazione ENPAM (piazza Vittorio 78) dalle 10.30: "Stop food waste, feed the planet" è il tema 2020 su cui si confronteranno il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa e molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della 1^ Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite (29 settembre 2020). Molti

gli interventi istituzionali programmati: oltre al Ministro dell'Ambiente Sergio Costa, che da anni sostiene le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, sono previste relazioni di Roberto Morassut, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, del Sottosegretario al Ministero della Salute Sandra Zampa, del Viceministro alla Salute Pierpaolo Sileri e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Molti i rappresentanti di istituzioni internazionali: per la FAO Rosa Rolle, a capo del Team tecnico sulle perdite e gli sprechi alimentari, di Vincenza Lomonaco, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma. Per il World Food Programme interverrà Vincenzo Sanasi d'Arpe, presidente del Comitato Italiano. E sempre domani saranno proiettati i video saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial. In programma anche una vetrina dedicata alle Best Practices di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini e l'Aperitivo #sprecozero con degustazione dei piatti cucinati e serviti dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma su ricetta d'autore dello chef Filippo La Mantia con cibo di recupero dalle eccedenze della grande distribuzione. *Fonte ISTAT: n.° 26.081.199 nuclei familiari composti in media da 2,3 cittadini).

DATI WASTE WATCHER 2020

L'anima "sostenibile" degli italiani si affaccia a un 2020 che richiederà attenzione speciale e costante per le esigenze dell'ambiente e il futuro del pianeta. Innanzitutto 7 italiani su 10 si scoprono in piena consonanza con il "green new deal", e il 40% degli intervistati (ben 4 italiani su 10) dichiara di sentirsi vigile e sensibile rispetto alle esigenze dell'ambiente anche senza le sollecitazioni di movimenti come i "Fridays for future". Mentre il 33%, un italiano su 3, si sente "raggiunto" dalla sensibilizzazione di questo movimento, che lo ha portato ad aumentare l'attenzione verso la sostenibilità nel quotidiano (16%) o perlomeno ad avviare una riflessione in merito (17%). Ma c'è anche chi, sulla scia del presidente degli Stati Uniti Donald Trump, non concorda con le richieste dei movimenti ambientalisti e ritiene non ci siano

particolari urgenze in tema ambiente sulla Terra: i "negazionisti" sono pochi, ma non pochissimi, il 9%, in pratica 1 italiano su 10 si dichiara scettico sul tema.

In occasione della 7^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio, l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presenta il suo Rapporto 2020 che registra un deciso calo dello spreco alimentare domestico, la vera "voragine" degli sprechi. Lo spreco settimanale medio costa € 4,9 € a nucleo familiare per un totale di ca 6,5 miliardi € e un costo complessivo di circa 10 miliardi € che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre € 3miliardi 293 milioni. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di ca 8,4 miliardi €, la tendenza 2020 è quindi di ca il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018 - 2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia" (Progetto Reduce dell'Università di Bologna /Distal con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando € 8,70 di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di € ogni anno. In termini di peso i Diari avevano misurato uno spreco di ca 100 grammi al giorno pro capite, per un totale di ben 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia. L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo, e che il lavoro di sensibilizzazione e promozione di buone pratiche stia producendo reazioni positive fra i cittadini.

Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente "attenzionato" dagli italiani: una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo: è sempre così' per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%. E al momento di

acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti caratterizzanti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute - così come agli elementi di sicurezza alimentare - incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%. Mentre per un'identica percentuale di italiani (36%) questo aspetto incide in una certa misura non determinante. Il 13% degli italiani ritiene di poter dare per scontato questi aspetti rispetto al cibo in vendita e una residua percentuale non ci fa caso (6%) o non ha elementi specifici di valutazione (9%). Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano le etichette, vera e propria carta di identità dei prodotti e punto di riferimento per i consumatori: ben il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza per i prodotti di cui si ciberà, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%). Ma, come detto, c'è anche una percentuale di consumatori che non presta attenzione particolare alla tipologia del cibo in rapporto all'impatto sulla salute (complessivamente 1 cittadino su 4). Anche per loro, se volessero avere maggiori informazioni circa il cibo acquistato, l'etichetta resta riferimento primario (40%), insieme alla stagionalità dei prodotti (35%) e alle informazioni preventive (20%). Meno significativa, per questa fascia di cittadini, l'attenzione ai prodotti bio (14%).

In ogni caso, l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è quindi decisamente alzata: lo dichiarano d'altra parte 7 italiani su 10 (68%) per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata. Determinante, per ben 1 italiano su 2, sono i grandi paradossi e le diseguaglianze del mondo, quindi un aspetto etico-sociale, l'evidenza di tanti cittadini del mondo malnutriti e sottoalimentati, a fronte di tanti altri "spreconi". Ma è notevole, per quasi 6 italiani su 10 (57%) la sensibilizzazione prodotta negli ultimi anni attraverso la veicolazione di dati, esattamente come quelli di questa indagine, visto che l'Osservatorio Waste Watcher dal 2012 sistematicamente monitora i comportamenti e le abitudini alimentari degli

italiani. E la sensibilizzazione di campagne informative e iniziative coinvolgenti sul tema spreco, che ha raggiunto oltre 1 italiano su 5 /23%). Un po' meno sono filtrati i messaggi della produzione/grande distribuzione (14%), dei media (12%) e le raccomandazioni di singoli personaggi autorevoli (5%).

Quali sono i cibi più sprecati, in rapporto alle abitudini di acquisto degli italiani? In testa alla 'hit' resta il cibo fresco e quindi potenzialmente più deperibile, per il 32% degli italiani (frutta, verdura, latte, formaggi ...), ma è interessante rilevare che secondo 7 italiani su 10 l'eccedenza è legata alla "bulimia": il 73% dichiara infatti che è troppo il cibo cucinato, oppure acquistato in ragione delle mitiche offerte 2 per 3 o ancora per l'abitudine dell'unica spesa settimanale che ci porta a comprare più di quanto possiamo smaltire. La spesa è infatti un "rito" che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%) oppure 2/3 volte alla settimana per 1 italiano su 3 /32%). Un italiano su 10 fa la spesa ogni giorno (11%), e 2 intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%).

La mescoLanza

Le famiglie italiane sprecano meno cibo, nel 2019 c'è stato un calo del 25%

05/02/2020

Alla vigilia della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il Rapporto Waste Watcher. Questa diminuzione vale un risparmio di 1,5 miliardi di euro

Cambiano le abitudini degli italiani in quanto al **cibo**. E imboccano strade virtuose. Per la prima volta negli ultimi dieci anni lo **spreco di cibo** nelle case della penisola si mostra in calo: nel 2019 è il 25% in meno rispetto all'anno precedente, con un **risparmio** nel 2020 di 1,5 miliardi di euro. I dati emergono dal Rapporto **Waste Watcher 2020** di **Last Minute Market/Swg**, alla vigilia della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, quest'anno all'insegna della prevenzione degli sprechi per la salute dell'ambiente e dell'uomo.
La giornata è promossa dalla campagna **Spreco Zero** con il patrocinio dei **Ministeri dell'Ambiente**, della Salute e degli **Affari Esteri**.

Secondo il rapporto, il costo settimanale medio a famiglia si attesta sui 4,91 euro (circa 6,5 miliardi euro totali). La stima nel 2019 era di 7 euro (costo di 600 grammi circa di spreco settimanale) per un totale di circa 8 miliardi. E cresce l'attenzione per i costi ambientali ed economici legati allo spreco del cibo sulla scia del "**Green New Deal**". "I dati sono incoraggianti – dice **Andrea Segrè**, fondatore Spreco Zero-Last Minute Market – ma c'è molto da fare soprattutto guardando all'Agenda 2030 che tra gli obiettivi ha il dimezzamento degli sprechi".

LIFEGATE

Spreco di cibo: per la prima volta è in diminuzione

ALIMENTAZIONE Pubblicato il **05 FEB 2020** di **CARLOTTA GARANCINI**

Nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, i dati emersi dal Rapporto Waste Watcher segnano un -25 per cento rispetto all'anno precedente. Merito della consapevolezza di ognuno e di tanti progetti e iniziative dai supermercati ai banchetti dei matrimoni.

Tra il 2018 e il 2019 lo **spreco di cibo** reale in Italia era stato calcolato in 15 miliardi. Di questi, quasi dodici risultavano sprecati nelle case per un totale di oltre 2 milioni di tonnellate di alimenti buttati (quasi 37 kg a testa), in primis frutta e verdura fresche, pane, formaggi e latticini. Il resto si perdeva nei campi (7,8 per cento), nell'industria (6,5 per cento) e nella distribuzione (7,4 per cento). Ma la notizia ora è che, per la prima volta in dieci anni, lo spreco di cibo da parte degli italiani **risulterebbe in calo**: l'ultimo **Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher** di Last Minute Market/Swg prevede una tendenza, per il 2020, del **25 per cento in meno** rispetto all'anno precedente.

In Italia sprechiamo 37 kg di cibo a testa all'anno © Ingimage

LIFEGATE

Sprechiamo sì, ma sempre meno

Il Rapporto 2020 è stato presentato il 5 febbraio in occasione della settima **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** che quest'anno viene celebrata nel segno della prevenzione degli sprechi per **la salute dell'ambiente e dell'uomo** con lo slogan "Stop food waste, feed the planet". Dallo studio, basato sullo spreco percepito, risulta che nel 2020 il costo settimanale medio a famiglia dello spreco si attesta sui 4,91 euro per un totale di circa 6,5 miliardi (contro i 6,6 euro settimanali e 8,4 miliardi complessivi del 2019). Dunque se è vero che sullo spreco c'è ancora tanto da fare, è vero anche che le cose vanno migliorando. "Nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno – ha spiegato il fondatore Spreco Zero-Last Minute Market **Andrea Segrè** -. Nel 2019 **solo l'1 per cento degli intervistati** ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente".

Accanto alla crescente consapevolezza dei consumatori (7 italiani su 10 ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo) e alle buone pratiche messe in atto da ognuno di noi, lo spreco si riduce anche grazie al moltiplicarsi delle **iniziative e dei progetti** che promuovo la **lotta allo spreco di cibo**, che permettono di recuperare le eccedenze o che inventano come riutilizzare gli scarti.

Una zuppa "stellata" e solidale fatta con gli avanzi del mercato

In occasione della Giornata contro lo spreco alimentare, a **Torino**, verrà dato avvio a una nuova iniziativa di **Repopp**, il progetto nato nel 2016 per la riduzione dei rifiuti, la lotta allo spreco alimentare e l'integrazione sociale nel quartiere di Porta Palazzo: il 5 febbraio, lo **chef Davide Scabin** del ristorante stellato Combal.Zero di Rivoli cucinerà **una zuppa con gli scarti dell'ortofrutta** del mercato di Porta Palazzo. Il piatto sarà poi **distribuito gratuitamente** davanti al Mercato centrale.

L'iniziativa si ripeterà periodicamente: le Sentinelle dei rifiuti e gli Ecomori, gruppo di richiedenti asilo, recupererà gli scarti alimentari, questi saranno conservati nel Mercato centrale e, infine, la Scuola di cucina Lorenzo de' Medici, al primo piano del Mercato centrale, metterà a disposizione la cucina attrezzata per cucinarli e servire la zuppa una volta al mese.

A Torino il 5 febbraio verrà distribuita gratuitamente una zuppa cucinata con gli avanzi del mercato

©Ingimage

#IlCiboNonSiButta: raccontiamo le buone pratiche

Sempre il 5 febbraio, **Too Good To Go**, l'app contro gli sprechi alimentari che permette a supermercati, **ristoranti**, hotel, forni di vendere online le eccedenze di cibo a prezzi ribassati, promuove la **campagna di sensibilizzazione #IlCiboNonSiButta**. Con questo hashtag, viene lanciata una call to action che invita utenti, aziende, associazioni, scuole e cittadini a **condividere e raccontare sui social network le proprie azioni contro lo spreco**, piccole o grandi che siano. Alla campagna hanno già aderito influencer del mondo del food come Sonia Peronaci, sportivi come la campionessa olimpica Federica Brignone, alcuni supermercati.

ildenaro.it

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

Da **ildenaro.it** · 5 Febbraio 2020

Condividi su Facebook Tweet su Twitter G+

Roma, 5 feb. (Adnkronos) – "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc – spiega il ministro – per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

ildenaro.it

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

Sassari Notizie

ECONOMIA

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

05/02/2020 14:21

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam."Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%". Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole. Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico. Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea. Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

LATINA
EDITORIALE OGGI

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

'Accordo work in progress con la ristorazione per piani plastic free e antispreco'

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

LATINA
EDITORIALE OGGI

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

sardiniapost
le notizie di oggi per la Sardegna di domani www.sardiniapost.it

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

5 febbraio 2020 News Italia

0
Consiglia
Condividi
Tweet
Condividi

Roma, 5 feb. (Adnkronos) – "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc – spiega il ministro – per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

L'AZIONE.it

SPRECO ALIMENTARE: tema in agenda nell'evento giovani della Cop26

Il Ministro all'Ambiente Costa: "si sta lavorando ad accordo con ristorazione per piani plastic free e anti-spreco"

"Ottocento milioni di persone non riescono a mangiare, seicento milioni mangiano troppo. Il 30% del cibo viene buttato. I dati parlano chiaro e dimostrano un problema enorme, che come Paese Italia stiamo affrontando con forza". Lo ha affermato, stamattina, il ministro dell'Ambiente, Sergio Costa *(a sinistra, nella foto, insieme al presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti e ad Andrea Segrè)*, all'iniziativa organizzata a Roma dal "Last minute market", in occasione della settima Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare.

"Il 29 settembre – ha continuato il ministro – sarà la prima giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi voluta dall'Onu e sarà anche il giorno in cui si svolgerà a Milano la 'Youth for the Cop', l'evento giovani della Cop26 sul clima che vede l'Italia in partnership con l'Inghilterra. I ragazzi di tutto il mondo verranno nel nostro Paese per scrivere la 'Carta dei giovani sul clima' che poi presenteranno alla pre-Cop, sempre a Milano. Di fatto entreranno nei meccanismi negoziali e lo spreco alimentare sarà uno dei temi che entrerà in agenda. Perché lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, per dispendio di materie prime, energia, risorse".

"Noi come ministero dell'Ambiente – ha dichiarato Costa – crediamo molto in questa lotta, tanto che dal 1° gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà anche di spreco. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e alberghi, per farla aderire a un piano plastic free e anti-spreco".

"Sono tutti step – ha concluso il ministro –, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che il 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, raddoppi e diventi il 50%".

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

Azioni contro lo spreco alimentare settima Giornata nazionale di prevenzione

POSTED BY: REDAZIONE WEB 5 FEBBRAIO 2020

Roma, 5 feb. "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc – spiega il ministro – per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

IL NORDEST QUOTIDIANO

Rapporto Waste Watcher 2020: le famiglie italiane sprecano meno cibo

Nel 2019 calo del 25% dello spreco che ammonta ancora a 5 euro a settimana per famiglia, risparmio di 1,5 miliardi di euro. C'è ancora molto da fare.

Spreco alimentare domestico in calo di **circa** il **25%** nel **2020** secondo l'**Osservatorio Waste Watcher** di **Last Minute Market/Swg** in occasione della **settima Giornata Nazionale** di **Prevenzione** dello **spreco alimentare** che si celebra il **5 febbraio 2020**, promossa dalla **campagna Spreco Zero** con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Lo **spreco settimanale medio** secondo **Waste Watcher costa 4,9 euro** a **nucleo familiare**, per un **totale** di circa **6,5 miliardi** di euro, e un **costo complessivo** di circa **10 miliardi** di euro che **include** gli **sprechi** di **filiera produzione/distribuzione** 2020, **oltre 3.293 milioni** di euro. Il **Rapporto Waste Watcher 2019** si era **attestato** su un **valore medio** di **6,6 euro settimanali** per **nucleo familiare** (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un **totale** di circa **8,4 miliardi** di euro, la **tendenza 2020** è quindi di **circa** il **25% in meno** in **termini** di **spreco alimentare** nelle **case** degli **italiani**.

IL NORDEST QUOTIDIANO

«Ancora una volta abbiamo **misurato** la "**temperatura**" **ecologica** del **Paese**: perché lo **spreco alimentare** è una **questione centrale** nelle **abitudini quotidiane**, a **casa** come nelle fasi di **acquisto** e **conservazione** del **cibo**. La nuova **indagine Waste Watcher** stima uno spreco settimanale medio di 4,9 euro per nucleo familiare che ci porta a un dato nazionale di circa 6,5 miliardi di euro considerando l'insieme delle famiglie italiane – sottolinea il **promotore** della **Giornata Nazionale** di **Prevenzione** dello **Spreco**, **Andrea Segrè**, **fondatore Last Minute Market** -. **Waste Watcher** ci segnala anche che la **comunicazione** dei **dati funziona** in **termini** di **sensibilizzazione**: il **57%** degli **italiani ha aumentato** la **propria consapevolezza** grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati che **ci fanno ben sperare per il futuro**, perché la **strada** della **prevenzione è ancora lunga**».

il FRIULI.it

Giornata contro lo spreco alimentare

Quanto gettiamo nelle nostre case vale fra il 75 e l'80 per cento della filiera complessiva. Ma per la prima volta buttiamo meno cibo

05 febbraio 2020

Lo spreco alimentare per la prima volta è in calo nelle case degli italiani. Sono i dati del **Rapporto 2020 Waste Watcher** presentato, al ministero della Salute, insieme agli eventi della **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre oggi, 5 febbraio, e abbinata alla campagna "**Spreco Zero**" con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri.

Quest'anno l'appuntamento si focalizzerà sul **binomio cibo - salute**, quindi sulla prevenzione dello spreco come un presidio concreto per la salute dell'ambiente e della persona. "Una consapevolezza che cresce finalmente anche nel nostro Paese, perchè il 66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo, secondo i dati Waste Watcher 2020 e al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti specifici del suo impatto sulla salute sono determinanti per 1 italiano su 3, il 36%", commenta la Sottosegretaria al ministero della Salute **Sandra Zampa**. "Il ministero della Salute sostiene e promuove con decisione le iniziative della Giornata, consapevole che lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, ricche e povere, è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre. L'Oms ci ricorda che sono quasi 3 milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca".

il FRIULI.it

Dal 2014 a oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo. "Stop food waste, feed the planet" è il tema 2020 su cui oggi si confronteranno a Roma molte istituzioni internazionali, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della prima Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite per il **29 settembre 2020**.

I NUMERI. Quanto gettiamo nelle nostre case vale fra il 75 e l'80% della filiera complessiva che parte dal residuo e dalle perdite nei campi e attraverso gli sprechi nella produzione e distribuzione arriva nella spazzatura domestica – auspicabilmente ben differenziato. Oltre 2.200.000 tonnellate di cibo si sprecano ogni anno nelle case, per una stima pro capite di 36,54 chili e un valore di quasi 12 miliardi di euro (fonte: Diari di Famiglia progetto Reduce che hanno pesato lo spreco nella case di un campione statistico di famiglie italiane). Dati che, sommati ai 3miliardi 293 milioni di spreco della filiera ci portano ad oltre 15 miliardi complessivi.

Molti gli interventi istituzionali programmati e introdotti dal fondatore di **Spreco Zero - Last Minute Market Andrea Segrè**: oltre al Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa**, che da anni sostiene le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, sono previste relazioni di **Roberto Morassut**, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, del Viceministro alla Salute **Pierpaolo Sileri**, del Sottosegretario al Ministero della Salute **Sandra Zampa** e di **Chiara Gadda**, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Molti i rappresentanti di istituzioni internazionali: per la FAO **Rosa Rolle**, a capo del Team tecnico sulle perdite e gli sprechi alimentari, di **Vincenza Lomonaco**, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma. Per il World Food Programme interverrà **Vincenzo Sanasi d'Arpe**, presidente del Comitato Italiano.

Dal 2014 a oggi la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo anche attraverso la presentazione del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher: e l'indagine 2020 sarà, infatti, illustrata nel corso dell'incontro. "L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi" spiega Andrea Segrè, "passa attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati. Sei anni fa (2014) 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente. Molto resta da fare, tuttavia: lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla nefasta 'hit' degli sprechi per il 74% degli italiani. Seguono lo spreco idrico (52%), gli sprechi nella mobilità (25%), di energia elettrica (24%) e in generale legati ai propri soldi (16%)".

il FRIULI.it

Perché sprechiamo? Perché il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così – e funzionerebbe, se messa in atto: secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43&%). Dati Rapporto Waste Watcher 2019. Nelle scuole l'indagine REDUCE sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente: eppure 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari (Waste Watcher).

OGGI Treviso

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione.

AdnKronos | 0 commenti |

Roma, 5 feb. (Adnkronos) - "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia circolare che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc - spiega il ministro - per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

OGGI Treviso

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.

CALCIOWEB

Azioni contro lo spreco alimentare, settima Giornata nazionale di prevenzione

A cura di Adnkronos | 5 Febbraio 2020 14:21

Roma, 5 feb. (Adnkronos) – "Lo spreco alimentare è anche un problema ambientale, perché produce lo sperpero di materie prime, energia, risorse. Il ministero dell'Ambiente crede molto in questo impegno, tanto che dal primo gennaio ho creato la prima Direzione generale dell'economia generale che si occuperà chiaramente anche di spreco". Così il ministro dell'Ambiente Sergio Costa intervenendo agli eventi della settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, a Roma, presso la Fondazione Enpam.

"Prima non esisteva un interlocutore unico che affrontasse questo tema, adesso abbiamo una struttura, che significa anche un capitolo di bilancio ad hoc – spiega il ministro – per affrontare lo spreco alimentare nell'ambito dell'economia circolare. Un altro step del nostro impegno è l'accordo che stiamo chiudendo con la ristorazione, inclusi bar, pub e gli alberghi per farli aderire a un piano plastic free e antispreco. Sono tutti step, tutti mattoncini, che raccontano il nostro impegno concreto in questa battaglia. Vogliamo che quel 25% della riduzione dello spreco, attestato quest'anno, (secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, ndr) raddoppi e diventi il 50%".

Il ministro Costa ha anche ringraziato la campagna informativa sullo spreco alimentare e ricordato che dal prossimo anno scolastico l'educazione ambientale entrerà nelle scuole.

Nella settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il Fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè ha annunciato il nuovo progetto dello 'Shuttle 2030', una 'navicella sostenibile' che includerà azioni concrete da parte di enti pubblici, imprese, scuole e istituzioni per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico.

Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma, ha confermato l'impegno dell'Italia su questo fronte, con una azione specifica finalizzata alla promozione della Dieta Mediterranea.

Dedicata a 'Stop food waste, feed the planet!' la settima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, introdotta dal presidente della Fondazione Enpam Alberto Oliveti, ha ospitato le relazioni di Roberto Morassut, sottosegretario all'Ambiente, del sottosegretario alla Salute Sandra Zampa e di Chiara Gadda, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Sono stati inoltre proiettati i video-saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial.