



**5 febbraio 2020**  
**7<sup>a</sup> Giornata nazionale di**  
**Prevenzione dello spreco alimentare**



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

**Prevenire è meglio. Spreco Zero per la**  
**salute dell'uomo e dell'ambiente**

**CON I NUOVI DATI**  
**DELL'OSSERVATORIO**



**E L'APERITIVO #SPRECOZERO**

**Roma, Fondazione ENPAM**  
**(piazza Vittorio 78, dalle ore 10.30)**

**ROMA** - Tutto è pronto per gli **eventi della 7ª 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 **10ª edizione della campagna Spreco Zero di Last Minute Market**. Molti gli interventi istituzionali attesi: fra gli altri quelli di **Roberto Morassut**, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, **Sandra Zampa**, Sottosegretario al Ministero della Salute e di **Vincenza Lomonaco**, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma. 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. In quell'occasione, per iniziativa dell'agroecoeconomista **Andrea Segrè**, coordinatore **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 Last Minute Market e promotore 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**. 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%)».

**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.

Gran finale degli eventi in programma per la **7ª 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**

**E nel conto alla rovescia verso la 7ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, 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 quasi 12 miliardi €** (esattamente 11.858.314.935 € secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), stimato in **oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €)**, ovvero il 21,1% del totale, **Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi €**, per l'esattezza **15.034.347.348 €**. **E ammonta a 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia**, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € 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).

**Info [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)**

**Richieste dati/interviste:**

**[ufficiostampa@volpesain.com](mailto:ufficiostampa@volpesain.com)** Daniela Volpe +39 3922067895 Alessia Petrilli + 3490671710