SPRECARE, CHE TRISTEZZA! 9 ITALIANI SU 10 SI RAMMARICANO (91%) E AMMETTONO I LORO SENSI DI COLPA (92%) PER IL CIBO GETTATO. 4 ITALIANI SU 5 GIUDICANO UN'ASSURDITA' IRRESPONSABILE BUTTARE IL CIBO ANCORA ANCORA BUONO. E 4 SU 10 DICHIARANO DI AVER RIDOTTO GLI SPRECHI NELL'ULTIMO ANNO. COME? É UN PLEBISCITO: CONTROLLANDO COSA SERVE DAVVERO PRIMA DI FARE LA SPESA (96%) MA ANCHE CONGELANDO IL CIBO CUCINATO IN ECCESSO (92%). NEI PRIMI 20 ANNI DALLA NASCITA DI LAST MINUTE MARKET ARRIVA IL RITRATTO DI UN'ITALIA CHE SI "RAVVEDE" DAGLI SPRECHI NEI DATI DEL RAPPORTO 2018 DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER PRESENTATO OGGI A BOLOGNA. E ARRIVA ANCHE LA 6^ EDIZIONE DEL PREMIO NAZIONALE CHE RICONOSCE LE BUONE PRATICHE: VIVERE A SPRECO ZERO – TESTIMONIAL GIOBBE COVATTA – SI CELEBRA A BOLOGNA IL 28 NOVEMBRE.

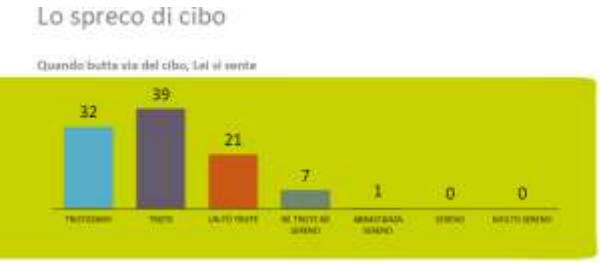
DATI EMILIA ROMAGNA: IN PICCOLA CONTROTENDENZA SUL DATO NAZIONALE AUMENTA LA PERCEZIONE DELLO SPRECO. NELLA REGIONE SI GETTANO SOPRATTUTTO VERDURA E FRUTTA FRESCA, 1/5 PIU' CHE NEL RESTO D'ITALIA. MA ANCHE SALSE E SUGHI, PASTA FRESCA, RISO E PRODOTTI PER LA COLAZIONE. DA LAST MINUTE MARKET ARRIVANO ANCHE I DATI DEI PROGETTI DI RECUPERO IN EMILIA ROMAGNA: BEN 22 MILIONI € CON 132 ENTI BENEFICIARI DIRETTI, 113 DONATORI E 52 COMUNI IN REGIONE.

"PIATTO PULITO, BUON APPETITO!": È LA NUOVA CAMPAGNA RADIOFONICA IN ONDA OGNI MARTEDI' ALLE 19.20 SU CATERPILLAR RADIO2 RAI PER INIZIATIVA DI LAST MINUTE MARKET / SPRECO ZERO.

BOLOGNA – Nei **primi 20 anni di Last Minute Market**, lo spin off dell'Università di Bologna diventato realtà di eccellenza europea nel recupero degli sprechi alimentari, arriva la **nuova "fotografia" dello spreco alimentare in Italia**. I dati reali, innanzitutto: sul piano della **distribuzione** lo spreco del cibo grava per 9,5 kg/anno ad ogni mq di superficie di vendita negli ipermercati e per ben 18,8 kg/anno ad ogni mq nei

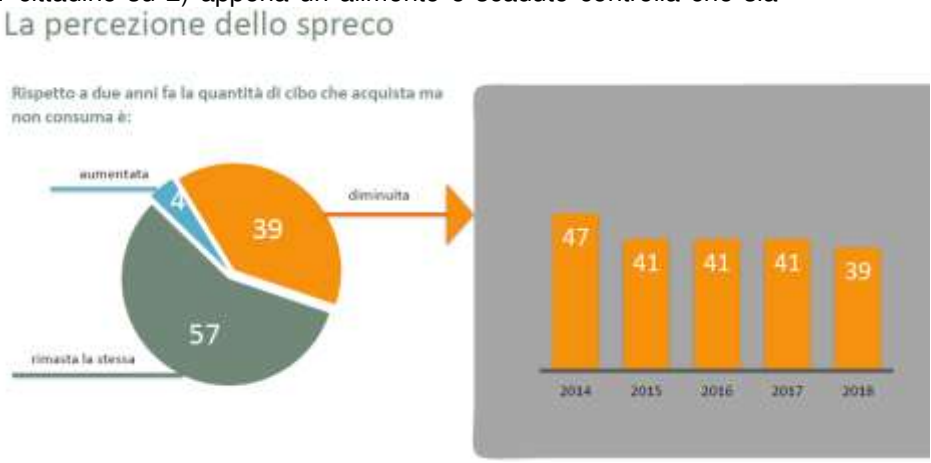
supermercati. **Tradotto per ogni consumatore italiano significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno solo sul piano distributivo**. **Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana**. Sono i dati del **progetto Reduce** promosso dal **Distal** (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) dell'**Università di Bologna** con l'**Università della Tuscia** e il **Ministero dell'Ambiente**, nell'ambito della **campagna Spreco Zero** di **Last Minute Market**. Il progetto **Reduce** attraverso i **Diari di Famiglia** ha esaminato anche i **dati reali dello spreco domestico del cibo in Italia**: la vera "voragine" degli sprechi perchè nelle nostre case gettiamo ogni anno qualcosa come **36 kg annui di alimenti pro capite**. Un **danno economico** secondo 9 italiani su 10 (93%), e di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%) alla luce dei **dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher** di **Last Minute Market** / **Swg**, **illustrato oggi a Bologna da Andrea Segrè**, fondatore LMM e campagna Spreco Zero, **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO Distal Università di Bologna – Min. Ambiente, **Maurizio Pessato**, presidente Swg e vice presidente Vicario Assirm (Associazione aziende di ricerche di mercato), **Stefano Mazzetti**, presidente della rete di Comuni Sprecozero.net e **Matteo Guidi** AD Last Minute Market, con **Andrea Corsini Assessore Turismo e Commercio della Regione Emilia-Romagna** che da varie stagioni sostiene i **progetti di recupero attivi per iniziativa di Last Minute Market,** consentendo di **recuperare prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni di euro con il coinvolgimento, fra il 2007 e il 2016, di 132 Enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni. Per un recupero di 5.579.944,65 kg di alimenti, 314.041 pasti, 851.219,25 farmaci e 13.738 libri. Un bilancio lusinghiero che sigla i festeggiamenti per i vent'anni di LMM, con iniziative in programma dal novembre 2018 al 5 febbraio 2019, Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.**

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



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

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



Come invertire la tendenza e far scattare un personale impegno sul fronte della prevenzione/riduzione degli sprechi alimentari? S**econdo il 96% degli italiani urge un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa**. **Ma il 94% propone anche di congelare il cibo** che non si riuscirebbe a mangiare a breve, di fare attenzione alle quantità di cibo che vengono cucinate e di verificare che i cibi siano realmente scaduti prima di

buttarli. L'aspetto innovativo riguarda pero' **i provvedimenti che gli italiani auspicano da parte di della governance, per contrastare lo spreco alimentare: in pole position iniziative di sensibilizzazione, rivolte alle scuole per 9 italiani su 10 (90%), e agli stessi cittadini** per evidenziare il danno economico legato allo spreco (88%) e il danno ambientale (88%). E **quali sono le tecnologie più corteggiate, per la prevenzione dello spreco? Al top i sistemi di pianificazione della spesa (85%), i packaging intelligenti che cambiano colore (84%) e i sistemi di controllo delle temperature del frigo (84%).** Ai figli, invece, cosa si insegna? A non sprecare il cibo, chiaramente (86%) e a scegliere innanzitutto la qualità (86%), quindi la stagionalità del cibo (85%) e un po' meno il rispasmio nell'acquisto (81%). E come ha influito la sensibilizzazione di questi anni? Sostanzialmente senza differenze per il 57% degli intervistati, mentre **per 4 italiani su 10 lo spreco è diminuito** (39%). Significa che **parecchio resta da fare perché comportamenti virtuosi scattino nei restanti 6 italiani che sono in larga misura consapevoli della questione, ma non hanno ancora adottato abitudini di prevenzione/riduzione dello spreco del cibo a casa loro.**

Con particolare attenzione l'Osservatorio Waste Watcher ha indagato i dati dell'Emilia Romagna, regione pilota rispetto ai recuperi Last Minute Market e motore della campagna Spreco Zero nata in seno al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna. **La prima sorpresa arriva dalle rilevazioni in piccola controtendenza sul dato nazionale**, perché **i cittadini dell'Emilia Romagna rilevano in minore percentuale una diminuzione degli sprechi**: forse perché maggiore è l'attenzione reale al fenomeno. In Emilia Romagna si gettano soprattutto verdura e frutta fresca, 1/5 piu' che nel resto d'Italia. ma anche salse e sughi, pasta fresca, riso e prodotti per la colazione.

Cibo scaduto in testa alle ragioni dello spreco in Emilia Romagna (43%): indice di prodotti acquistati probabilmente in eccesso (40%) e spesso ammuffiti (43%). **L'87% dei cittadini emiliano-romagnoli getta il cibo ogni due settimane o più raramente,** il 15% una volta alla settimana e l'8% più volte nel corso di una sola settimana. Un comportamento che il 92% dei cittadini giudica irresponsabile, in tutto in parte.

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

«**Mangiare è un atto di giustizia e di civismo:** verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo - spiega il fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** – **I paradossi del cibo sono evidenti:** 815 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. **A breve prenderanno il via le iniziative della campagna Spreco Zero per i primi 20 anni di Last Minute Market**, un progetto nato fra l'autunno 1998 e la primavera '99 che vogliamo celebrare con molte iniziative **fino al 5 febbraio 2019, 6^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco. Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero** acquistando solo ciò che serve realmente, compilando liste precise che non cadono nelle sirene del marketing, scegliendo alimenti locali e di stagione basati sulla Dieta Mediterranea, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti senza stiparli alla rinfusa». **Arrivano intanto due importanti novità: la nuova edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, testimonial l'artista Giobbe Covatta**: «un **riconoscimento all'Italia sostenibile** – spiega **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei ZERO - che **valorizza le buone pratiche e iniziative virtuose adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati**, premiando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: conoscerli, valorizzarli e promuoverli è certamente un passo determinante verso la riduzione degli sprechi alimentari e una maggiore consapevolezza dei consumatori nell'approccio al cibo, dall'acquisto alla sua conservazione. **Tutti potranno mandare le loro segnalazioni o autocandidarsi dal sito www.sprecozero.it entro domenica 11 novembre**».

Anche i cittadini potranno partecipare al contest fotografico con le loro buone pratiche antispreco, inviando l'immagine e un testo con hashtag #sprecozero su twitter e instagram. **Le premiazioni sono previste il 28 novembre a Bologna, nell'ambito dell'edizione 2018 della Campagna "Spreco Zero" e all'interno del progetto 60 Sei ZERO sostenuto dal Ministero dell'Ambiente.** E ha preso il via **su Caterpillar Radio2 Rai la campagna di educazione alimentare e prevenzione degli sprechi "Piatto pulito, buon appetite!",** nove mesi di collegamenti ogni martedì alle 19.20 su Radio2 Rai. **Massimo Cirri e Laura Troja** dagli studi di Caterpillar si collegheranno con I promotori della campagna per **uno "storytelling" radiofonico settimanale** sulle iniziative e novità legate a questi temi. «L'attenzione alla lotta a tutti gli sprechi è una priorità per la salvaguardia del nostro nostro pianeta – commenta **Stefano Mazzetti**, **presidente della rete di Comuni Sprecozero.net** - Ritengo fondamentale il ruolo degli amministratori locali proprio in virtù della stretta relazione che hanno con i cittadini e con il mondo delle imprese. **Ogni azione qualificata di approfondimento delle politiche antispreco, purché supportata da dati e informazioni scientifiche, è di estrema utilità affinchè le varie iniziative siano efficaci. Nel caso specifico dello spreco alimentare l'osservatorio Waste Watcher ci consente di misurare il fenomeno e di valutare l'impatto delle azioni di contrasto messe in campo a vari livelli dagli enti territoriali**»..

«**Dopo 20 anni di progetti operativi sulla lotta allo spreco alimentare e non solo** – osserva **Matteo Guidi**, AD Last Minute Market - **dal 2010 Last Minute Market entra anche nelle case dei cittadini con la Campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero".** Consapevoli che oltre il 50% dello spreco si origina tra le mura domestiche, abbiamo voluto coinvolgere i cittadini attraverso progetti di comunicazione e sensibilizzazione, e **attraverso l'Osservatorio Waste Watcher ci proponiamo di indagare le dinamiche sociali, comportamentali e gli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie**, per agire in ottica di prevenzione generando conoscenza e cultura sulla riduzione dello spreco alimentare delle famiglie».

PRESS ufficiostampa@volpesain.com
Info www.sprecozero.it