FOOD & WASTE AROUND THE WORLD

28 SETTEMBRE 2021 ORE 12.30
LIVE STREAMING
SEDE STAMPA ESTERA, ROMA

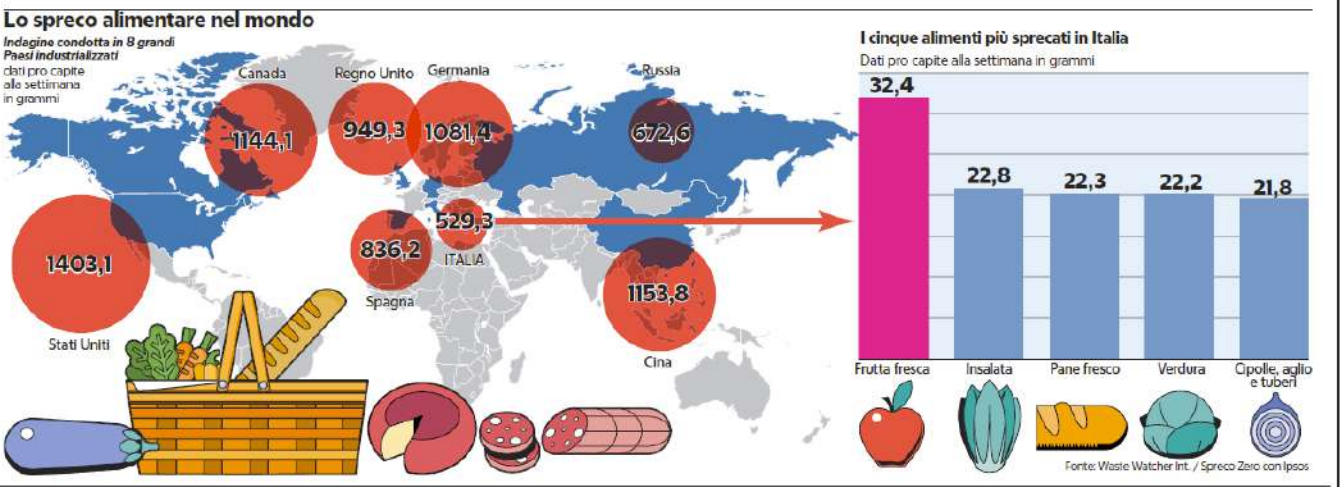
2021 CROSS COUNTRY REPORT
WASTE WATCHER
INTERNATIONAL OBSERVATORY

RASSEGNA STAMPA

a cura studio Vuesse&c
per campagna Spreco Zero

la Repubblica

la Repubblica Martedì, 28 settembre 2021 Cronaca la Repubblica pagina 19



IL DOSSIER

L'Italia butta la pasta ma non spreca il cibo Maglia nera agli Usa

di **Caterina Pasolini**

Siamo un popolo di insospettabili, imprevedibili virtuosi. Così ci descrive un giro del mondo attraverso gli sprechi alimentari. Se gli americani si autodenunciano, risultando maglia nera perché gettano via, a testa, ogni settimana, un chilo e mezzo di cibo commestibile, gli italiani si ritrovano in testa alla classifica dei buoni. Con "soli" 500 grammi di pane o verdure finiti nella pattumiera, siamo primi per risparmio ed ecologia, nonostante a livello nazionale questo spreco significhi sei miliardi e mezzo di euro bruciati ogni anno.

A raccontare buone intenzioni e pessime abitudini, percezioni dei propri consumi e tattiche di risparmio ai lati opposti del globo, è l'indagine realizzata con valore statistico, sentendo ottomila persone, da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability. Condotta in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Usa, Canada e Cina) viene presentata oggi, alla presenza del ministro delle Politiche agricole Patuanelli, in occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, la campagna che Spreco Zero promuove con Ipsos e l'Università di Bologna.

La dieta mediterranea aiuta a non gettare le pietanze avanzate

«È la prima indagine mondiale, serve soprattutto ad analizzare e capire i comportamenti che stanno dietro allo spreco, per poi agire con nuove politiche educative, dalla scuola alle diete. Non è un caso che sprecano di più i Paesi nordamericani rispetto ai mediterranei», sottolinea il professor Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e ordinario di Politica agraria internazionale. Raccontando poi come gli italiani negli ultimi due anni, tra cene casalinghe e lockdown, abbiamo ridotto gli sprechi dell'11 per cento.

Il rapporto col cibo parla di noi. Della nostra storia, dei valori che ci guidano, dell'atteggiamento verso i soldi, la natura, la salute nostra e dell'ambiente. E così, se per tutti i cittadini intervistati lo spreco del cibo è un cattivo esempio per le nuove generazioni, c'è una netta differenza sul modo in cui nei vari Paesi lo valutano, lo vivono. Lo spreco di cibo è immorale soprattutto per gli italiani (77%) e per i cittadini europei in genere, ma anche per i cinesi (71%). E si identifica con il danno ambientale e lo spreco di risorse (acqua, suolo, energia) sia per gli europei che per gli orientali. Altro tipo di atteggiamento per gli inglesi (83%), gli statunitensi (73%) e i canadesi (80%) che guardano soprattutto con attenzione al danno economico.

Ma ecco come si raccontano le varie nazioni, che hanno molto in comune. Acquistano troppo e senza pensare (il 40% ha fatto male i calcoli), si dimenticano il cibo nel frigo, uno su due in media (7 su 10 in America), quasi la metà non guarda la data di scadenza. E così passano direttamente dal frigo al cestino dei rifiuti soprattutto frutta e verdure: 40 grammi in media a testa alla settimana negli Stati Uniti, una media del 25% in Italia. Stessa fine anche per il pane: 38,3 grammi settimanali per gli Usa; 22,3 per l'Italia e 33 per il Regno Unito. I più attenti agli sprechi sono gli spagnoli: il 71% ha detto di buttare alimenti meno di una volta alla settimana, seguiti da russi e tedeschi (70%) e italiani (69%). I più spreconi, ma sono sempre autovalutazioni, sono i cinesi: il 75% dice di far finire tra i rifiuti frutta e verdura una o più volte alla settimana, seguiti dagli americani dove lo spreco è, per più della metà degli intervistati, un'abitudine settimanale. Se però si calcola il peso totale sprecato di pane, insalata o carne, nella lista dei buoni dopo gli italiani e i cinesi ci sono i canadesi, con 1.144 grammi a testa alla settimana buttati alle ortiche.

La dieta è mediterranea soprattutto per gli italiani e gli spagnoli. E maggiormente legata alle tradizioni e ai prodotti locali per russi e cinesi. Sono diete che aiutano a non buttare via piatti e pietanze. Spreca invece più spesso chi sostiene di avere una dieta confusa e abitudini alimentari irregolari, come il 40% dei tedeschi, il 30 dei cittadini statunitensi, il 28 dei canadesi e il 25 degli inglesi.

Andrea Segrè: "Un'indagine in otto Paesi per poi agire a scuola e a casa"

I cinesi sono in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiarla rispetto al prezzo, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 35%. Russi e tedeschi puntano invece all'economicità: lo fa rispettivamente il 63% e il 58% degli abitanti di quei Paesi. Per ridurre gli sprechi tutte le nazioni dell'indagine chiedono più educazione alimentare (in media otto cittadini su dieci). Altri propongono confezioni più piccole visto il grande numero di single, mentre l'idea idea di tassare chi getta cibo inutilmente raccoglie pochi consensi. Punire, insomma, non serve. Meglio educare.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Le strategie

Così si combatte contro lo sperpero

Stati Uniti

Acquisto formati piccoli: 42%
Spesa menu settimanale: 40%
Porzionare e congelare cibo fresco: 36%

Italia

Acquisto frequente prodotti freschi: 39%
Spesa menu settimanale: 37%
Acquisto piccoli formati: 36%

Gran Bretagna

Spesa menu settimanale: 43%
Preferenza prodotti a lunga conservazione: 40%
Organizzazione per data di scadenza: 38%

Avvenire

I NUMERI DEL RAPPORTO GLOBALE PROMOSSO DA IPSOS E WASTE WATCHER

Poco spreco, siamo italiani

Gli Usa il Paese che butta più cibo, specie frutta latticini e pane

ALESSIA GUERRIERI
Roma

Frutta, verdura, latticini, pane. Prodotti freschi comprati in eccesso o dimenticati in fondo al frigo che, ormai deteriorati, finiscono nella spazzatura. Va detto, ad onor del vero, che gli italiani sono il popolo che spreca meno cibo a settimana, poco più di mezzo chilo, ma a livello globale il nostro Paese è al terzo posto come percentuale di quante volte a settimana buttano alimenti. I più virtuosi sembrano infatti essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che ammette di gettare il cibo meno di una volta a settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, appena dietro gli italiani con il 69%. Mentre due terzi dei cittadini cinesi gettano il cibo una o più volte la settimana perché «non amano gli avanzi» e dietro di loro ci sono gli statunitensi che hanno il primato dei più disinvolti nel far diventare cibo spazzatura: il 55% spreca almeno settimanalmente. Sono perciò in generale gli europei i più attenti a non far finire alimenti nel secchio, secondo i risultati del primo report globale sul rapporto tra cibo e spreco, promosso da Ipsos e Waste Watcher, l'osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità, realizzato in otto Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, in vista della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari di oggi.

Ma sono gli sprechi in valore assoluto che incoronano gli italiani come il popolo più virtuoso, con solo 529 grammi di cibo dissipato a testa nell'arco di una settimana. Sul versante opposto gli americano che auto-denunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672). Sono i prodotti freschi e deperibili, frutta e verdura ad essere gettati maggiormente a qualsiasi latitudine del pianeta (gli italiani si attestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura), ma ai vertici nel mondo c'è soprattutto il pane: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia, e in mezzo il Regno Unito con 33,8 grammi.

> «Chi è abituato a mangiare fuori casa, getta più alimenti», dice il report. Martina (Fao): entro il 2030 bisogna dimezzare le quantità sprecate. Sereni: serve maggiore educazione

«Il rapporto conferma il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la dieta mediterranea», spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'università di Bologna, che conferma l'esistenza di un "caso Italia": «Chi è abituato a mangiare fuori spreca di più in casa». Ecco perché, come ricorda il vice direttore generale aggiunto della Fao Maurizio Martina, «c'è tanto lavoro da fare sul dimezzamento degli sprechi al 2030 con un protagonismo attivo della società civile e dei governi», rendendo la ricorrenza anti-spreco di oggi «non solo una giornata di testimonianza ma una giornata di impegno e mobilitazione delle responsabilità». Partendo, gli fa eco la vice ministra degli Esteri Marina Sereni, dal promuovere «una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

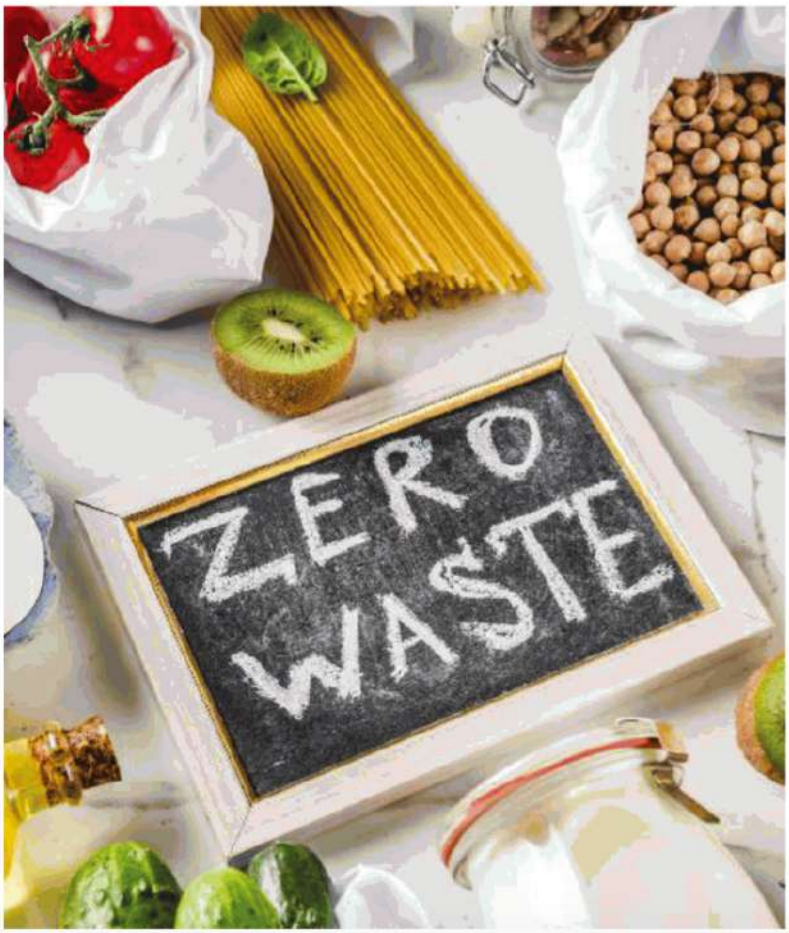
Quotidiano Nazionale
QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

IL GIORNO

PRIMO RAPPORTO MONDIALE SULLE ABITUDINI DI SPESA E DI CONSUMO
GLI SPAGNOLI DICHIARANO DI BUTTARE DERRATE MENO DI UNA VOLTA ALLA SETTIMANA. SEGUONO RUSSI E TEDESCHI DAVANTI AGLI ITALIANI

SPRECO ALIMENTARE I MENO VIRTUOSI SONO I CINESI

A destra, Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher e ordinario di Politica agraria internazionale e comparata dell'Università di Bologna



Produrre cibo, con le tecniche attuali, ha effetto diretto sul riscaldamento globale. Ma quel cibo non sempre viene consumato. È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina. In occasione della 2ª Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari tenutasi ieri, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e Università di Bologna il primo Cross Country Report dedicato a "Food & Waste around the World". Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario. I risultati sono uno specchio, fedele, del rapporto che i cittadini del mondo hanno con il cibo e lo spreco.

Per gli italiani la dieta è, in larga parte, mediterranea: il 38% degli intervistati dichiara di seguire un regime alimentare che include pasta e pizza, mentre un legame speciale con il cibo della tradizione arriva da Paesi come Cina e Russia: il 53% dei russi e il 47% dei cinesi dichiara di nutrirsi con cibo e pietanze tipiche e tradizionali, ma anche, nel 12% e 16% dei casi, di fare ricorso a prodotti locali. Invece il 40% dei cittadini tedeschi – 4 su 10 – sostiene di avere una dieta confusa e abitudini irregolari nella fruizione del cibo, e così il 30% degli statunitensi, il 28% dei canadesi e il 25% degli inglesi. I più attenti alle calorie dei pasti sono invece gli spagnoli: il 21%, 1 su 5, dichiara di prestare attenzione a questo aspetto. Forse un po' a sorpresa sono i cinesi in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo, in rapporto al costo degli alimenti: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiare questo aspetto a quello dei costi, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 32%. Sono invece i russi e i tedeschi a puntare soprattutto al buon prezzo della spesa, con il 63% e il 58% dei cittadini che, nella scelta, antepongono la questione del costo alle considerazioni sulla qualità del cibo.

Ma sul versante dello spreco alimentare, come si comportano i cittadini del pianeta nelle loro case? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%. Mentre i più spreconi sono senz'altro i cinesi, che gettano nel 75% dei casi il cibo una o più volte la settimana. Dietro di loro i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In termini di peso, ogni cittadino statunitense "denuncia" di aver sprecato 1453 grammi di cibo negli ultimi 7 giorni. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g), russi (672) e in fondo gli italiani con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana.

L'indagine è stata illustrata dal fondatore campagna Spreco Zero Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Risso e il coordinatore Cross Country Report Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal.
Dettagli sul sito sprecozero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

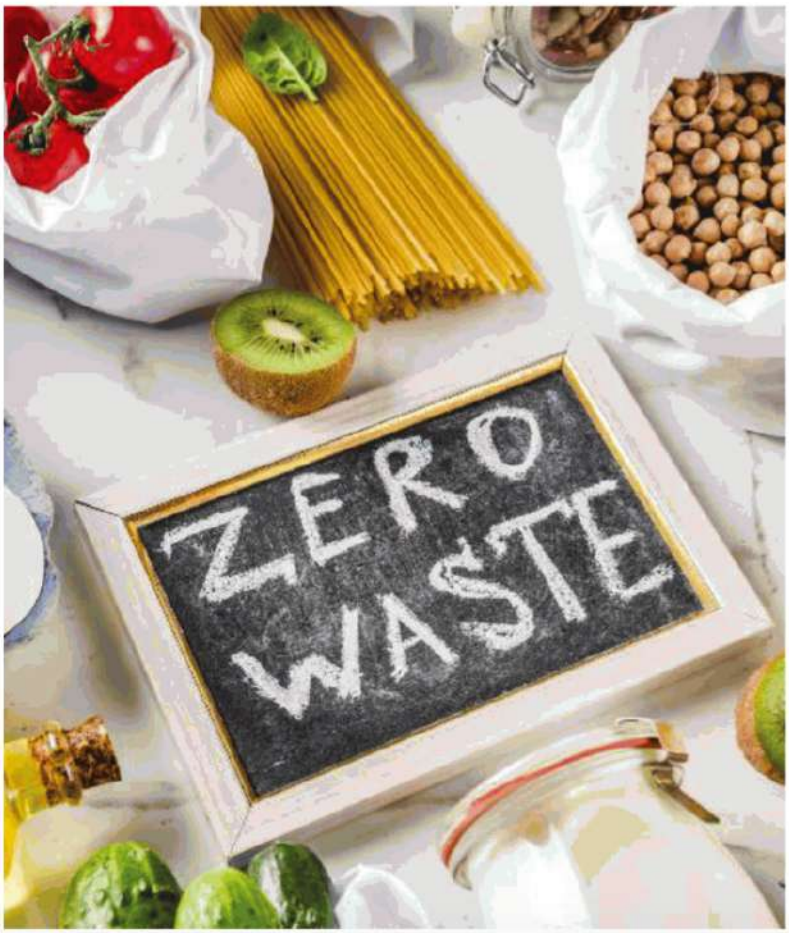
Quotidiano Nazionale
QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

il Resto del Carlino

PRIMO RAPPORTO MONDIALE SULLE ABITUDINI DI SPESA E DI CONSUMO
GLI SPAGNOLI DICHIARANO DI BUTTARE DERRATE MENO DI UNA VOLTA ALLA SETTIMANA. SEGUONO RUSSI E TEDESCHI DAVANTI AGLI ITALIANI

SPRECO ALIMENTARE I MENO VIRTUOSI SONO I CINESI

A destra, Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher e ordinario di Politica agraria internazionale e comparata dell'Università di Bologna



Produrre cibo, con le tecniche attuali, ha effetto diretto sul riscaldamento globale. Ma quel cibo non sempre viene consumato. È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina. In occasione della 2ª Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari tenutasi ieri, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e Università di Bologna il primo Cross Country Report dedicato a "Food & Waste around the World". Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario. I risultati sono uno specchio, fedele, del rapporto che i cittadini del mondo hanno con il cibo e lo spreco.

Per gli italiani la dieta è, in larga parte, mediterranea: il 38% degli intervistati dichiara di seguire un regime alimentare che include pasta e pizza, mentre un legame speciale con il cibo della tradizione arriva da Paesi come Cina e Russia: il 53% dei russi e il 47% dei cinesi dichiara di nutrirsi con cibo e pietanze tipiche e tradizionali, ma anche, nel 12% e 16% dei casi, di fare ricorso a prodotti locali. Invece il 40% dei cittadini tedeschi – 4 su 10 – sostiene di avere una dieta confusa e abitudini irregolari nella fruizione del cibo, e così il 30% degli statunitensi, il 28% dei canadesi e il 25% degli inglesi. I più attenti alle calorie dei pasti sono invece gli spagnoli: il 21%, 1 su 5, dichiara di prestare attenzione a questo aspetto. Forse un po' a sorpresa sono i cinesi in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo, in rapporto al costo degli alimenti: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiare questo aspetto a quello dei costi, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 32%. Sono invece i russi e i tedeschi a puntare soprattutto al buon prezzo della spesa, con il 63% e il 58% dei cittadini che, nella scelta, antepongono la questione del costo alle considerazioni sulla qualità del cibo.

Ma sul versante dello spreco alimentare, come si comportano i cittadini del pianeta nelle loro case? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%. Mentre i più spreconi sono senz'altro i cinesi, che gettano nel 75% dei casi il cibo una o più volte la settimana. Dietro di loro i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In termini di peso, ogni cittadino statunitense "denuncia" di aver sprecato 1453 grammi di cibo negli ultimi 7 giorni. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g), russi (672) e in fondo gli italiani con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana.

L'indagine è stata illustrata dal fondatore campagna Spreco Zero Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Risso e il coordinatore Cross Country Report Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal.
Dettagli sul sito sprecozero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quotidiano Nazionale
QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

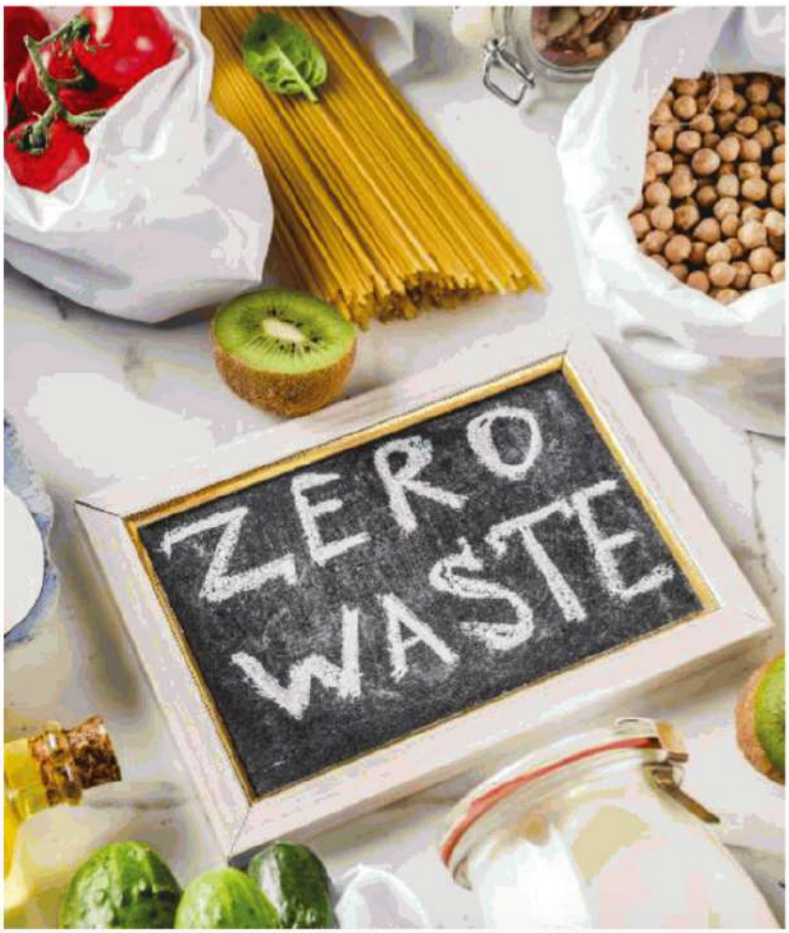
LA NAZIONE

QN GIOVEDÌ — 30 SETTEMBRE 2021 25

PRIMO RAPPORTO MONDIALE SULLE ABITUDINI DI SPESA E DI CONSUMO
GLI SPAGNOLI DICHIARANO DI BUTTARE DERRATE MENO DI UNA VOLTA ALLA SETTIMANA. SEGUONO RUSSI E TEDESCHI DAVANTI AGLI ITALIANI

SPRECO ALIMENTARE I MENO VIRTUOSI SONO I CINESI

A destra, Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher e ordinario di Politica agraria internazionale e comparata dell'Università di Bologna



Produrre cibo, con le tecniche attuali, ha effetto diretto sul riscaldamento globale. Ma quel cibo non sempre viene consumato. È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina. In occasione della 2ª Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari tenutasi ieri, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e Università di Bologna il primo Cross Country Report dedicato a "Food & Waste around the World". Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario. I risultati sono uno specchio, fedele, del rapporto che i cittadini del mondo hanno con il cibo e lo spreco.

Per gli italiani la dieta è, in larga parte, mediterranea: il 38% degli intervistati dichiara di seguire un regime alimentare che include pasta e pizza, mentre un legame speciale con il cibo della tradizione arriva da Paesi come Cina e Russia: il 53% dei russi e il 47% dei cinesi dichiara di nutrirsi con cibo e pietanze tipiche e tradizionali, ma anche, nel 12% e 16% dei casi, di fare ricorso a prodotti locali. Invece il 40% dei cittadini tedeschi – 4 su 10 – sostiene di avere una dieta confusa e abitudini irregolari nella fruizione del cibo, e così il 30% degli statunitensi, il 28% dei canadesi e il 25% degli inglesi. I più attenti alle calorie dei pasti sono invece gli spagnoli: il 21%, 1 su 5, dichiara di prestare attenzione a questo aspetto. Forse un po' a sorpresa sono i cinesi in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo, in rapporto al costo degli alimenti: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiare questo aspetto a quello dei costi, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 32%. Sono invece i russi e i tedeschi a puntare soprattutto al buon prezzo della spesa, con il 63% e il 58% dei cittadini che, nella scelta, antepongono la questione del costo alle considerazioni sulla qualità del cibo.

Ma sul versante dello spreco alimentare, come si comportano i cittadini del pianeta nelle loro case? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%. Mentre i più spreconi sono senz'altro i cinesi, che gettano nel 75% dei casi il cibo una o più volte la settimana. Dietro di loro i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In termini di peso, ogni cittadino statunitense "denuncia" di aver sprecato 1453 grammi di cibo negli ultimi 7 giorni. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g), russi (672) e in fondo gli italiani con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana.

L'indagine è stata illustrata dal fondatore campagna Spreco Zero Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Risso e il coordinatore Cross Country Report Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal.
Dettagli sul sito sprecozero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

L'Italia butta la pasta ma non spreca il cibo. Maglia nera agli Usa

di Caterina Pasolini

La dieta mediterranea aiuta a non gettare le pietanze avanzate. Andrea Segrè: "Un'indagine in otto Paesi per poi agire a scuola e a casa"

27 SETTEMBRE 2021 · 3 MINUTI DI LETTURA

Siamo un popolo di insospettabili, imprevedibili virtuosi. Così ci descrive un giro del mondo attraverso gli sprechi alimentari. Se gli americani si autodenunciano, risultando maglia nera perché gettano via, a testa, ogni settimana, un chilo e mezzo di cibo commestibile, gli italiani si ritrovano in testa alla classifica dei buoni. Con "soli" 500 grammi di pane o verdure finiti nella pattumiera, siamo primi per risparmio ed ecologia, nonostante a livello nazionale questo spreco significhi sei miliardi e mezzo di euro bruciati ogni anno.

A raccontare buone intenzioni e pessime abitudini, percezioni dei propri consumi e tattiche di risparmio ai lati opposti del globo, è l'indagine realizzata con valore statistico, sentendo ottomila persone, da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability. Condotta in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Usa, Canada e Cina) viene presentata oggi, alla presenza del ministro delle Politiche agricole Patuanelli, in occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, la campagna che Spreco Zero promuove con Ipsos e l'Università di Bologna.
«È la prima indagine mondiale, serve soprattutto ad analizzare e capire i comportamenti che stanno dietro allo spreco, per poi agire con nuove politiche educative, dalla scuola alle diete. Non è un caso che sprecano di più i Paesi nordamericani rispetto ai mediterranei», sottolinea il professor Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e ordinario di Politica agraria internazionale. Raccontando poi come gli italiani negli ultimi due anni, tra cene casalinghe e lockdown, abbiamo ridotto gli sprechi dell'11 per cento.

la Repubblica

Il rapporto col cibo parla di noi. Della nostra storia, dei valori che ci guidano, dell'atteggiamento verso i soldi, la natura, la salute nostra e dell'ambiente. E così, se per tutti i cittadini intervistati lo spreco del cibo è un cattivo esempio per le nuove generazioni, c'è una netta differenza sul modo in cui nei vari Paesi lo valutano, lo vivono. Lo spreco di cibo è immorale soprattutto per gli italiani (77%) e per i cittadini europei in genere, ma anche per i cinesi (71%). E si identifica con il danno ambientale e lo spreco di risorse (acqua, suolo, energia) sia per gli europei che per gli orientali. Altro tipo di atteggiamento per gli inglesi (83%), gli statunitensi (73%) e i canadesi (80%) che guardano soprattutto con attenzione al danno economico.

Ma ecco come si raccontano le varie nazioni, che hanno molto in comune. Acquistano troppo e senza pensare (il 40% ha fatto male i calcoli), si dimenticano il cibo nel frigo, uno su due in media (7 su 10 in America), quasi la metà non guarda la data di scadenza. E cosi passano direttamente dal frigo al cestino dei rifiuti soprattutto frutta e verdure: 40 grammi in media a testa alla settimana negli Stati Uniti, una media del 25% in Italia. Stessa fine anche per il pane: 38,3 grammi settimanali per gli Usa; 22,3 per l' Italia e 33 per il Regno Unito. I più attenti agli sprechi sono gli spagnoli: il 71% ha detto di buttare alimenti meno di una volta alla settimana, seguiti da russi e tedeschi (70%) e italiani (69%). I più spreconi, ma sono sempre autovalutazioni, sono i cinesi: il 75% dice di far finire tra i rifiuti frutta e verdura una o più volte alla settimana, seguiti dagli americani dove lo spreco è, per più della metà degli intervistati, un'abitudine settimanale. Se però si calcola il peso totale sprecato di pane, insalata o carne, nella lista dei buoni dopo gli italiani e i cinesi ci sono i canadesi, con 1.144 grammi a testa alla settimana buttati alle ortiche.

La dieta è mediterranea soprattutto per gli italiani e gli spagnoli. E maggiormente legata alle tradizioni e ai prodotti locali per russi e cinesi. Sono diete che aiutano a non buttare via piatti e pietanze. Spreca invece più spesso chi sostiene di avere una dieta confusa e abitudini alimentari irregolari, come il 40% dei tedeschi, il 30 dei cittadini statunitensi, il 28 dei canadesi e il 25 degli inglesi.

I cinesi sono in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiarla rispetto al prezzo, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 35%. Russi e tedeschi puntano invece all'economicità: lo fa rispettivamente il 63% e il 58% degli abitanti di quei Paesi. Per ridurre gli sprechi tutte le nazioni dell'indagine chiedono più educazione alimentare (in media otto cittadini su dieci). Altri propongono confezioni più piccole visto il grande numero di single, mentre l'idea idea di tassare chi getta cibo inutilmente raccoglie pochi consensi. Punire, insomma, non serve. Meglio educare.

LA STAMPA

Spreco alimentare, l'Italia tra i Paesi più virtuosi. La situazione nel resto del mondo

Ogni anno salviamo 222 mila tonnellate di cibo e più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato le perdite

GIAN MARCO PASSERINI

PUBBLICATO IL
28 Settembre 2021

ULTIMA MODIFICA
28 Settembre 2021
ora: 13:09

Prepararsi il pranzo o la cena, sedersi a tavola per mangiare e gettare nei rifiuti quello che resta del piatto, o che non ci va più. Un gesto che facciamo spesso, ma senza pensare ai danni può creare.

Lo spreco annuale di cibo, circa 1,3 miliardi tonnellate, pari a 146 chili a testa ogni anno è una tra le prime cause di inquinamento nel mondo. Con la stessa quantità si potrebbero sfamare 800 milioni di individui, numero che per paradosso corrisponde quasi a quello delle persone – 870 milioni – che nel mondo soffrono di malnutrizione . Questo spreco è anche responsabile dell'emissione di circa 4,4 miliardi di tonnellate di gas serra nell'atmosfera. Questo accade perchè sprecando cibo, sprechiamo anche l'energia per produrlo.

Per capirci, la produzione dei più di 60 miliardi di chili di cibo sprecati annualmente negli Stati Uniti richiede 3,19 milioni di barili di petrolio e l'energia utilizzata per produrre gli 11 miliardi di chili di latticini buttati negli Usa, potrebbe soddisfare il fabbisogno energetico del mondo intero per un giorno intero.

Frutta fresca e pane sono gli alimenti più buttati, dice il primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher International Observatory**, Università di Bologna, Last Minute Market su dati Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Russia e Cina. Lo studio è stato realizzato con un campione statistico di 8 mila cittadini che vivono in questi Stati.

28 settembre

LA STAMPA

Negli Stati Uniti, uno dei Paesi messo peggio, in media ogni persona spreca 42,6 grammi di frutta, 41,6 di verdura e 39 grammi di latticini ogni settimana. Numeri apparentemente insignificanti, se presi come misura singola, ma che in realtà va moltiplicato per il numero di americani e per le settimane in un anno. I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%.

I cittadini cinesi, dichiarano invece di buttare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana. Quello che emerge è che in termini di frequenza dello spreco, gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (68%) rispetto ai nordamericani (57%).

Inoltre, gli americani autodenunciano lo spreco di 1 chilo e 453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1 chilo 153 grammi, quindi i canadesi con 1 chilo e 144 grammi, seguono i tedeschi con 1 chilo, e quindi, sotto il chilo, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e russi (672 grammi).

Lo spreco alimentare nel mondo
Dati pro capite alla settimana in grammi

Dati: Waste Watcher International Observatory

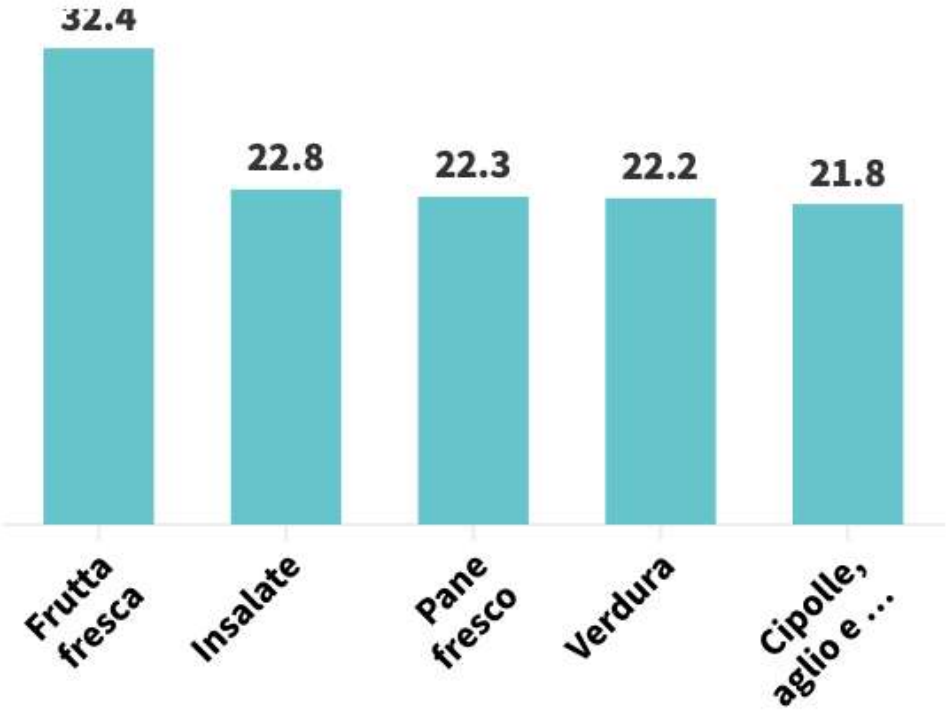
A Flourish map

LA STAMPA

La situazione nel nostro Paese

Un po' a sorpresa, le abitudini di spreco alimentare degli italiani sono leggermente migliorate: mezzo chilo il cibo buttato a testa nell'arco di una settimana. Due interi pacchi di pasta al mese. In Italia, inoltre, vi è anche uno spreco settimanale medio a persona di 32,4 grammi di frutta (quasi 2 chili l'anno) e 22,8 grammi di verdura e 22,3 grammi di pane (1 chilo l'anno). In pratica ogni italiano getta nel pattume 27 chili di cibo a testa. Come 337 piatti di pasta circa. La nota positiva è che però è l'11.78% in meno rispetto al 2020.

La top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana in Italia
Dati in grammi



Dati: Waste Watcher International Observatory

A Flourish chart

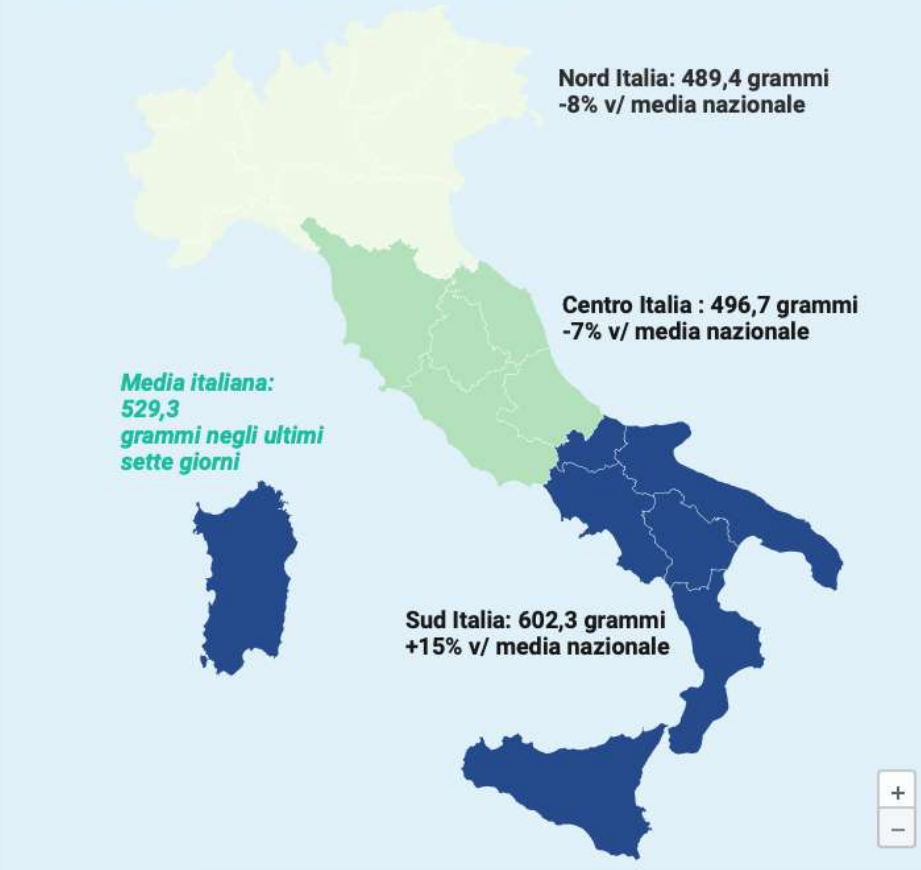
LA STAMPA

Ma perché buttiamo il cibo? Quali sono le cause? Secondo il report, nel 46% dei casi dimentichiamo la data di scadenza dopo aver fatto forse troppe scorte. Il 42% degli intervistati invece conserva in frigo frutta e verdura facendola deteriorare, mentre il 28% calcola male le quantità di cibo da comprare. Un fenomeno, quello dello spreco, che è molto più sviluppato nel Sud del Paese: +15% rispetto alla media nazionale e 602 grammi di cibo che settimanalmente finisce nella pattumiera.

Nel nostro Paese c'è però una discreta consapevolezza intorno a questa cattiva abitudine e il 41% del campione preferisce acquistare periodicamente prodotti a lunga scadenza o, in alternativa, frequentemente prodotti freschi per evitare il «food waste». Un'altra strategia adottata dagli italiani è quella di congelare i cibi che non si possono mangiare nel breve periodo (89%) e quella di conservare il cibo avanzato per poi cucinarlo di nuovo (86%).

La mappa dello spreco alimentare (Nord-Centro-Sud)

Cibo sprecato (%) in relazione alla media nazionale



LA STAMPA

In Italia, grazie alla sostenibilità alimentare, salviamo ogni anno 222 mila tonnellate di cibo che corrispondono a un risparmio di 6 euro a testa. Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. E, un po' a sorpresa, meno si guadagna e più si spreca, infatti il 38% degli italiani che si autodefiniscono «di ceto basso/medio-basso» getta il 10/15% in più rispetto agli altri intervistati anche se sprecano meno alimenti come uova, latticini o cibi precotti. «La dimensione del centro urbano marca una differenza rispetto allo spreco, con una maggiore disattenzione (+15%) nei Comuni e nei centri più piccoli del Paese. Nel confronto tra tipologie di famiglie, infine, le famiglie con figli conviventi risultano più coinvolte in forme di spreco (+15% rispetto la media)» si legge nel **comunicato stampa** del report.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

29 settembre

Il Messaggero

Giornata contro lo spreco di cibo: Italia virtuosa, in USA si "spreca" molto di più

29 Settembre 2021

(Teleborsa) – Si celebra oggi 29 settembre, per il secondo anno consecutivo, la **Giornata Mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari** – International Day of Awareness for Food losses and wast – promossa nel 2019 dalla Repubblica di San Marino e Andorra all'Assemblea Generale delle dalle Nazioni Unite.

La celebrazione si questa giornata, **sotto l'egida della FAO**, intende **sensibilizzare le persone e le istituzioni** di tutto il mondo sul problema dello spreco di alimenti, che rappresenta una delle **sfide** per lo sviluppo di **un'economia circolare e sostenibile** in tutto il Pianeta e deve rappresentare una delle priorità dei governi in tutto il mondo.

Si stima che **ogni anno vengano gettati 1,6 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a circa un terzo di tutto il cibo prodotto e destinato alla consumazione umana, con importanti ricadute in termini economici ed ambientali. A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso nella fase fra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecata (11% dalle famiglie, 5% dalla ristorazione, 2% dalla vendita al dettaglio).

E' stato presentato in occasione di questa giornata l'**Osservatorio "Waste Watcher International"**, promosso da Ipsos e Università di Bologna, sugli sprechi alimentari delle otto economie del G8: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna. Dal rapporto emerge che gli **italiani sono quelli che sprecano meno cibo** con poco più di mezzo chilo a settimana di cibo gettato nella spazzatura. **I più "spreconi" sono gli statunitensi** con quasi 1 chilo e mezzo di cibo gettano nel secchio a settimana, tallonati dai cinesi e canadesi che ne gettano nella spazzatura poco più di 1,1 chilogrammi. Anche i tedeschi gettano almeno 1 Kg di cibo a settimana, mentre sotto questa soglia si collocano inglesi e spagnoli.

Il vicedirettore aggiunto della FAO, **Maurizio Martina**, ha ricordato che l'obiettivo è dimezzare gli sprechi entro il 2030. Per la Vice Ministra degli Esteri e della Cooperazione Internazionale **Marina Sereni** "è essenziale promuovere una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco" e promuovere "una concertazione 'multi-stakeholder' tra le istituzioni, il mondo accademico, scientifico e culturale, la società civile e le organizzazioni internazionali".

Il ministro delle Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, ha sottolineato che "l'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese".

IL MATTINO.it

Giornata contro lo spreco di cibo: Italia virtuosa, in USA si "spreca" molto di più

29 Settembre 2021

(Teleborsa) – Si celebra oggi 29 settembre, per il secondo anno consecutivo, la **Giornata Mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari** – International Day of Awareness for Food losses and wast – promossa nel 2019 dalla Repubblica di San Marino e Andorra all'Assemblea Generale delle dalle Nazioni Unite.

La celebrazione si questa giornata, **sotto l'egida della FAO**, intende **sensibilizzare le persone e le istituzioni** di tutto il mondo sul problema dello spreco di alimenti, che rappresenta una delle **sfide** per lo sviluppo di **un'economia circolare e sostenibile** in tutto il Pianeta e deve rappresentare una delle priorità dei governi in tutto il mondo.

Si stima che **ogni anno vengano gettati 1,6 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a circa un terzo di tutto il cibo prodotto e destinato alla consumazione umana, con importanti ricadute in termini economici ed ambientali. A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso nella fase fra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecata (11% dalle famiglie, 5% dalla ristorazione, 2% dalla vendita al dettaglio).

E' stato presentato in occasione di questa giornata l'**Osservatorio "Waste Watcher International"**, promosso da Ipsos e Università di Bologna, sugli sprechi alimentari delle otto economie del G8: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna. Dal rapporto emerge che gli **italiani sono quelli che sprecano meno cibo** con poco più di mezzo chilo a settimana di cibo gettato nella spazzatura. **I più "spreconi" sono gli statunitensi** con quasi 1 chilo e mezzo di cibo gettano nel secchio a settimana, tallonati dai cinesi e canadesi che ne gettano nella spazzatura poco più di 1,1 chilogrammi. Anche i tedeschi gettano almeno 1 Kg di cibo a settimana, mentre sotto questa soglia si collocano inglesi e spagnoli.

Il vicedirettore aggiunto della FAO, **Maurizio Martina**, ha ricordato che l'obiettivo è dimezzare gli sprechi entro il 2030. Per la Vice Ministra degli Esteri e della Cooperazione Internazionale **Marina Sereni** "è essenziale promuovere una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco" e promuovere "una concertazione 'multi-stakeholder' tra le istituzioni, il mondo accademico, scientifico e culturale, la società civile e le organizzazioni internazionali".

Il ministro delle Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, ha sottolineato che "l'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese".

Quotidiano Nazionale QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE
QUOTIDIANONAZIONALE

Spreco alimentare, la classifica. L'Italia butta via meno cibo di tutti tra i paesi G8

Pubblicato il **28 settembre 2021**

Maurizio Martina, vicedirettore Fao: "Dimezzare gli sprechi entro il 2030". Domani è la seconda Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite alimentari

di ELETTRA BERNACCHINI

Roma, 28 settembre 2021 - Italiani: popolo di buongustai, ma non di spreconi. Il primo **rapporto G8 sullo Spreco alimentare**, realizzato dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, assegna il **primo posto all'Italia** nella **classifica, in ordine crescente**, dei Paesi coinvolti nell'indagine: **529 grammi** di cibo sprecato a testa nell'arco di **una settimana**, poco più di mezzochilo. A seguire: **Russia** (672 grammi), **Spagna** (836 grammi) e **Regno Unito** (949 grammi). E poi i Paesi dove gli abitanti **sprecano** in una settimana **più di un chilogrammo** di cibo: **Germania** (1,081 kg), **Canada** (1,144 kg), **Cina** (1,153 kg) e infine, **all'ultimo posto**, gli **Stati Uniti** con 1,453 kg, quasi un chilo e mezzo.

In questo caso, **l'Italia è la più virtuosa**. Il report affronta in modo dettagliato tutti i temi legati a **uso e abuso dei generi alimentari**: quale cibo scegliamo, perché, perchè ne buttiamo via una parte. Dal punto di vista delle scelte alimentari fatte dagli abitanti dei diversi Paesi, il **cibo tradizionale** vince - forse un po' a sorpresa - in Russia e Cina. I russi, come i tedeschi, tengono molto in considerazione l'**economicità** dei loro acquisti, mentre 4 cinesi su 10 guardano prima di tutto alla **qualità** di ciò che mangiano. Gli italiani, meno sorprendentemente, rimangono affezionati al **cibo mediterraneo**. In termini generali di frequenza dello spreco, la linea di divisione pià netta passa tra i **Paesi europei** e il gruppo **Paesi nordamericani più Cina**. In Europa, il **68%** degli intervistati dice di buttare via cibo meno di una volta a settimana, a fronte del **57%** del campione oltreoceano.

Quotidiano Nazionale QN IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE
QUOTIDIANONAZIONALE

A promuovere l'indagine che ha coinvolto gli 8 Stati più sviluppati al mondo (Stati Uniti, Cina, Canada, Regno Unito, Russia, Germania, Spagna e Italia) sono stati l'istituto **Ipsos** e l'**Università di Bologna**, già coinvolti nella campagna nazionale **Spreco Zero**. Per ogni Paese sono state interpellate un migliaio di persone, campionate secondo criteri statistici. Il secondo obiettivo dell'iniziativa è stato sensibilizzare le varie cittadinanze in vista della seconda **Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**, in calendario il prossimo **29 settembre**. "Anche il consumo e la **cucina domestica** aiutano a ridurre lo spreco - ha spiegato questa mattina **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'osservatorio Waste Watcher, durante la presentazione del report - lo dimostra il 'caso Italia': chi è **abituato a mangiare fuori** spreca di più in casa. Sono questioni che le governance del pianeta devono affrontare subito e in modo strutturale".

Perché sprechiamo il cibo?

In parole povere, per tre motivi: **dimentichiamo la data di scadenza** (accade il 44% di volte in media), **compriamo troppe cose** (40% in media), **cuciniamo troppo cibo** (33%). Le famiglie e i cittadini cinesi hanno le abitudini peggiori, risultano al primo posto in tutte e tre le categorie: il 61% di loro acquista troppo, il 64% cucina troppo abbondantemente e il 64% acquista inutilmente generi alimentari e si dimentica di averli, finché non scadono immangiati. Oltretutto, il 72% di loro non apprezza particolarmente lo "**sformato con la pasta del giorno prima**": il 72% degli intervistati cinesi non riutilizza gli avanzi. E per quanto riguarda il **dimenticarsi di avere cibo in dispensa**? **Un italiano su 2** ha questa colpa, la media europea è la stessa mentre gli statunitensi smemorati sono il 68%,gli inglesi sono il 61% e i canadesi il 65% (percentuali di intervistati, ndr).

Quotidiano Nazionale QN IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE
QUOTIDIANONAZIONALE

Cosa buttiamo via?

Prevedibilmente, sono i **prodotti freschi e deperibili** ad avere la sorte peggiore. Nello specifico, in **Italia**, ogni settimana in media **32,4 grammi di frutta** e **22,8 grammi di verdura** finisce tra i **rifiuti organici**. Il triste primato spetta però al pane fresco: ogni 7 giorni ne va sprecato 38 grammi negli Stati Uniti, quasi 34 grammi in UK e poco più di 22 grammi in Italia. Gli **Usa**, prevedibilmente buttano via anche molti latticini e derivati: oltre 39 grammi a settimana, insieme alle cipolle.

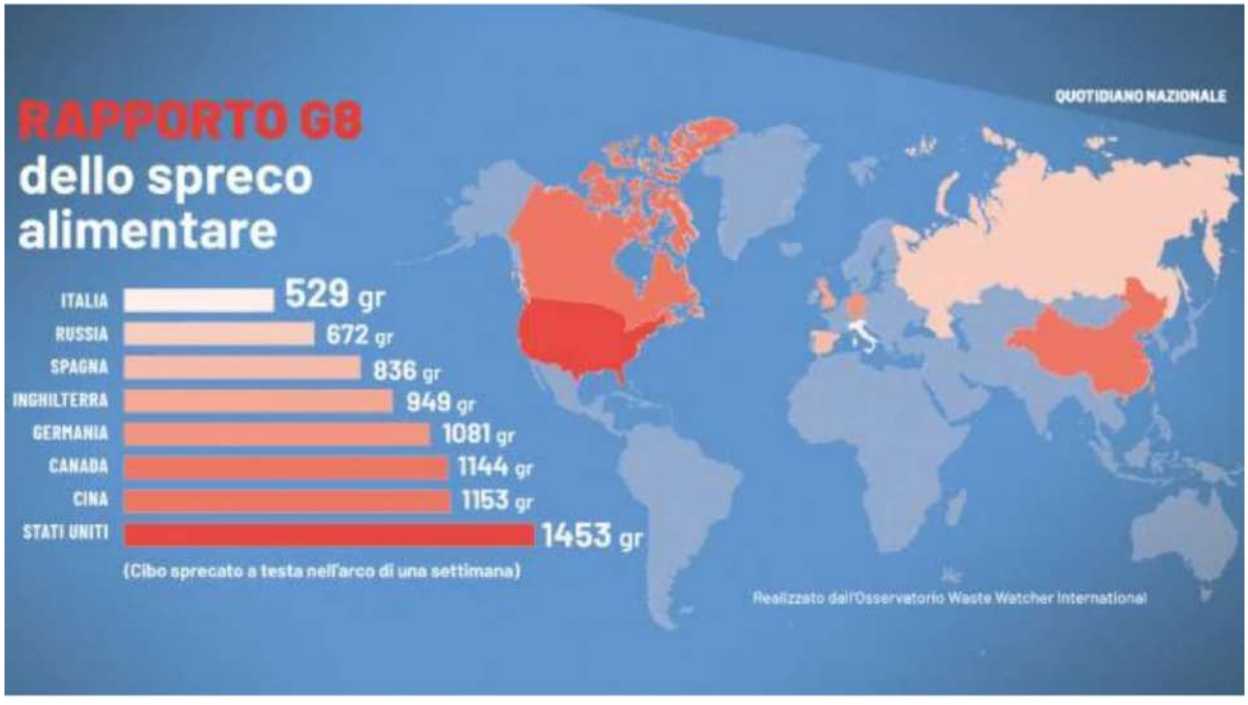
Obiettivo Fame Zero

"In occasione del G20 (17-18 settembre 2021, ndr) - ha aggiunto il ministro alle Politiche agricole, alimentari e forestali **Stefano Patuanelli** - ho sottolineato che la **sostenibilità delle produzioni alimentari** va implementata non solo dal punto di vista ambientale, ma anche da quello economico e sociale. Accanto alle attività di riuso, riciclo, economia circolare e donazione agli indigenti delle derrate agroalimentari, le ricerche sono fondamentali per verificare se le politiche attuate funzionano, specie nell'ottica di raggiungere l'obiettivo **Fame Zero**". Il riferimento è all'operazione di punta della **Fao**, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura: **azzerare** il numero di **persone** che soffre di **fame e malnutrizione**. Si tratta del primo **obiettivo di sviluppo sostenibile** dell'**agenda Onu per il 2030**, vincolante per poter passare ai punti successivi riguardanti benessere e istruzione. Il nome, "Fame Zero", deriva dall'operazione promossa in **Brasile nel 2003** dall'allora presidente **Lula da Silva**: all'epoca, 36 milioni di brasiliani furono allontanati dalla povertà e dall'insicurezza alimentare.

Quotidiano Nazionale QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE
QUOTIDIANONAZIONALE

Maurizio Martina, attuale vicedirettore aggiunto della Fao, ha esplicitato che uno degli obiettivi per la comunità mondiale è proprio "**dimezzare gli sprechi** entro il 2030", nel solco del buon esempio italiano. Lo segue **Vincenza Lomonaco**, ambasciatrice presso la rappresentanza permanente d'Italia delle Nazioni Unite, che parla dell'idea di dedicare alcune giornale alla **dieta mediterranea**, in partnership con la Fao, e spiega: "La sostenibilità e l'**attenzione alle risorse nazionali** è essenziale nel processo che deve accompagnare il consumatore verso nuove abitudini". E conclude: "**Rispettare il cibo** vuol dire rispettare noi stessi. L'uomo è davvero ciò che mangia, e questo è uno stimolo a **rispettare il pianeta**".

© Riproduzione riservata



Report G8 sullo spreco alimentare, Waste watcher international observatory

28 settembre

Avvenire

Spreco alimentare. Italiani virtuosi, "appena" 529 grammi di cibo buttati a settimana

Alessia Guerrieri martedì 28 settembre 2021

Gli italiani sono il popolo che spreca meno grammi di cibo a settimana, poco più di mezzo chilo, mentre il nostro Paese di piazza terzo nella hit mondiale per la percentuale di chi dichiara di buttare del cibo nella spazzatura. I più virtuosi sembrano infatti essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, appena dietro gli italiani con il 69%. Mentre i cittadini cinesi, all'opposto, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte la settimana e dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente.

Sono perciò in generale gli europei i più attenti a non far finire cibo nella spazzatura, secondo i risultati del primo **report globale sul rapporto tra cibo e spreco, promosso da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in otto Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina** in vista della 2^ Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari che si celebra domani 29 settembre.

In particolare secondo l'indagine esiste una dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani /Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana), mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

Se passiamo invece a considerare i valori assoluti del cibo gettato la forbice diventa ancora più evidente. Sono qui gli italiani a guidare la "hit" dei popoli più virtuosi del pianeta, con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi auto-denunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e i russi, (672).

Avvenire

Gli alimenti più sprecati

Sono i prodotti freschi e deperibili, frutta e verdura, quelli che si gettano maggiormente a qualsiasi latitudine del pianeta, con percentuali che variano dai 42,6 grammi di spreco settimanale per la frutta e 41,6 per la verdura nel caso dei cittadini statunitensi, e dai 42 grammi di frutta gettata in Germania ogni settimana, ai 'soli' 24,5 grammi di frutta sprecata settimanalmente per i cittadini russi. Gli italiani si attestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura. Ai vertici degli alimenti sprecati nel mondo resta anche il pane fresco: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia, e in mezzo il Regno Unito con 33,8 grammi. Anche i latticini, gli yogurt e le cipolle svettano fra i cibi sprecati negli Stati uniti, con oltre 39 grammi settimanali.

«Il rapporto conferma il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la dieta mediterranea – spiega **il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna** - Aumentare la consapevolezza dei cittadini e delle istituzioni in tutto il mondo permette di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, com'è in primis la dieta mediterranea, e di prevenire e ridurre lo spreco alimentare a livello domestico. Anche il consumo e la cucina domestica aiutano a ridurre lo spreco, come dimostra "Il caso Italia": chi è abituato a mangiare fuori spreca di più in casa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VANITY FAIR

Dalla carne rossa alla lattuga: quanto costano all'ambiente i cibi che sprechiamo

29 SETTEMBRE 2021
di **FABIANA SALSI**

Il 29 settembre è la Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari: ecco quanto cibo va in pattumiera e il suo costo in termini di emissioni, acqua e suolo che usiamo inutilmente

L'Italia è diventata il Paese che spreca di meno con «soli» **529 grammi di cibo a testa che finiscono nella spazzatura** nell'arco di una settimana – su tutti frutta, verdura e pane fresco – seguita dalla Francia (672 grammi) e dalla Spagna (836 grammi), e sempre perché non si guarda la data di scadenza o si compra troppo. Sono tra i dati più significativi emersi dal primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco firmato da **Waste Watcher** annunciati in occasione della **Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre**: dati che raccontano di un mondo che sì, cambia in meglio, ma che ripete gli stessi sbagli e soprattutto ha **ancora tanto da fare**.

UN MONDO CONTRADDIZIONI

L'Onu ha appena ricordato che **ogni anno nel mondo viene sprecato quasi un miliardo di tonnellate di cibo**, pari al 17% di tutto quello prodotto: la stessa quantità che basterebbe a sfamare **730 milioni di persone** che invece muoiono di fame perché vivono in povertà estrema, e che è causa non solo di un enorme spreco di denaro (1000 miliardi nel mondo di cui circa 7 miliardi solo in Italia) ma anche **dell'8%-10% del totale delle emissioni di gas serra.**

VANITY FAIR

IL COSTO PER L'AMBIENTE

Il costo dello spreco di cibo non è solo etico ed economico: è un costo ambientale. Quando lo buttiamo via, **usiamo inutilmente le risorse** preziose necessarie per produrlo, in primis acqua e suolo, e inoltre provochiamo **emissioni di carbonio che sono la prima causa del cambiamento climatico**.

QUANTO COSTANO I CIBI CHE BUTTIAMO

Per rendervene conto **sfogliate la gallery sopra:** la società di consulenza sulle tematiche di sostenibilità ambientale Quantis ha calcolato per ***VanityFair.it*** quante risorse servono per produrre alcuni dei cibi più diffusi sulle nostre tavole (e quindi quanto buttiamo scartandoli). Sono dati riferiti a 100 grammi di prodotto e tengono conto di indicatori chiave – appunto **emissioni di Co2, consumo di terra e acqua** – fondamentali per farsi un'idea su quanto costi al pianeta ciò che mangiamo e quindi, ancora di più, **ciò che compriamo e che non mangiamo.**

Dati da leggere non solo in termini assoluti, ma anche relativi, tenendo conto anzitutto che **ci sono problematiche specifiche che possono determinare un impatto ancora maggiore** per la produzione, e che quindi aggravano il problema. Per esempio, come fa notare Quantis, **il cibo coltivato in terreni aridi impatta molto di più rispetto a quello coltivato in zone ricche di acqua**, così come il cibo coltivato in serra (tra i più emblematici il caso della fragola: per coltivarla in serra serve una quantità d'acqua 10 volte maggiore rispetto a quella che cresce in un orto). O ancora, c'è la questione della **biodiversità** che nel caso di alcuni cibi – come il pesce – viene messa inutilmente a rischio.

CARNE ROSSA & CO

Inoltre ci sono alcuni sprechi che «pesano» di più di altri e l'esempio più significativo continua a essere quello della **carne rossa**, che determina il maggior dispendio di risorse, con oltre 5 chili di emissioni di carbonio necessari per appena 100 grammi rispetto alla **lattuga** che invece ne richiede 17. Però, **se si sprecano 1000 tonnellate di lattuga e solo 5 tonnellate di carne, la lattuga avrà determinato un'impronta di carbonio più elevata.**

VANITY FAIR

IL COSTO PER L'AMBIENTE

Il costo dello spreco di cibo non è solo etico ed economico: è un costo ambientale. Quando lo buttiamo via, **usiamo inutilmente le risorse** preziose necessarie per produrlo, in primis acqua e suolo, e inoltre provochiamo **emissioni di carbonio che sono la prima causa del cambiamento climatico**.

QUANTO COSTANO I CIBI CHE BUTTIAMO

Per rendervene conto **sfogliate la gallery sopra:** la società di consulenza sulle tematiche di sostenibilità ambientale Quantis ha calcolato per ***VanityFair.it*** quante risorse servono per produrre alcuni dei cibi più diffusi sulle nostre tavole (e quindi quanto buttiamo scartandoli). Sono dati riferiti a 100 grammi di prodotto e tengono conto di indicatori chiave – appunto **emissioni di Co2, consumo di terra e acqua** – fondamentali per farsi un'idea su quanto costi al pianeta ciò che mangiamo e quindi, ancora di più, **ciò che compriamo e che non mangiamo.**

Dati da leggere non solo in termini assoluti, ma anche relativi, tenendo conto anzitutto che **ci sono problematiche specifiche che possono determinare un impatto ancora maggiore** per la produzione, e che quindi aggravano il problema. Per esempio, come fa notare Quantis, **il cibo coltivato in terreni aridi impatta molto di più rispetto a quello coltivato in zone ricche di acqua**, così come il cibo coltivato in serra (tra i più emblematici il caso della fragola: per coltivarla in serra serve una quantità d'acqua 10 volte maggiore rispetto a quella che cresce in un orto). O ancora, c'è la questione della **biodiversità** che nel caso di alcuni cibi – come il pesce – viene messa inutilmente a rischio.

CARNE ROSSA & CO

Inoltre ci sono alcuni sprechi che «pesano» di più di altri e l'esempio più significativo continua a essere quello della **carne rossa**, che determina il maggior dispendio di risorse, con oltre 5 chili di emissioni di carbonio necessari per appena 100 grammi rispetto alla **lattuga** che invece ne richiede 17. Però, **se si sprecano 1000 tonnellate di lattuga e solo 5 tonnellate di carne, la lattuga avrà determinato un'impronta di carbonio più elevata.**

VANITY FAIR

COSA FARE

La soluzione? **Smettere di sprecare e scegliere i cibi anche in base all'impatto che hanno sul nostro pianeta**: per questo la dieta mediterranea continua a essere una certezza, dato che è la più sana e la più sostenibile, non solo perché si basa su materie prime che richiedono meno risorse per essere prodotte, ma anche perché quella che provoca meno sprechi. «L'indagine Waste Watcher International "Food & waste around the world" – spiega il Direttore scientifico di Waste Watcher International **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna – conferma con dati precisi **il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane e sostenibili come la Dieta mediterranea**».

In fondo lo sappiamo: lo stesso rapporto di Waste Watcher dice che **lo spreco di cibo è considerato immorale** e che siamo tutti d'accordo sul fatto che determina un danno ambientale e uno spreco di risorse che no, non possiamo più permetterci.

20 settembre

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

strumento per consentire ai clienti dei ristoranti aderenti o ai dipendenti delle mense aziendali di portare a casa il cibo non consumato, costituendo così una "family bag" pratica, utile e, soprattutto, una volta usata, riciclabile al 100% e all'infinito. Lo spreco alimentare, a livello domestico, in Italia costa circa 6,5 miliardi, quello relativo alla produzione e distribuzione di filiera oltre i 3 miliardi, per un costo nazionale di quasi 10 miliardi di euro. Le tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia ammontano a quasi 2 milioni. Dove si spreca più cibo? In testa i supermercati (36%), poi i ristoranti (18%), le famiglie (15%), le mense scolastiche (12%), gli ospedali (11%) e le mense di lavoro (8%) -dati Waste Watcher International/ DISTAL Università di Bologna-. «L'alleanza tra Legambiente e Contital nasce per dare un contributo alla conversione ecologica del settore della ristorazione a partire dalla lotta allo spreco alimentare- dice Mariateresa Imparato, presidente Legambiente Campania- un problema che incide non solo sulla spesa delle famiglie, ma anche su ambiente e vita delle persone. Per favorire un consumo consapevole servono strategie delle amministrazioni e del mondo industriale e un nuovo atteggiamento dei cittadini. Basti pensare che la richiesta di un contenitore per portare a casa gli avanzi dei pasti non consumati al ristorante non è ancora così diffusa nel nostro Paese per ragioni prettamente socio-culturali: solo 1 italiano su 5 la chiede al ristorante».

La Provincia

Agrinsieme L'Italia è ok Spreco di cibo in calo

Giornata contro lo sperpero alimentare. Giansanti: «Noi da sempre in prima fila»

ROMA Si celebra oggi la seconda «Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari», proclamata dalle Nazioni Unite per sensibilizzare sullo sperpero di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta. Per l'occasione il coordinatore di Agrinsieme, **Massimiliano Giansanti**, è intervenuto a Roma – all'Associazione della Stampa Estera – alla presentazione del primo Rapporto globale sulla relazione tra cibo e spreco di «Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability», con un'indagine in otto Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada, Cina. L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco di cibo e alle corrette abitudini alimentari, tanto che nel 2020 ha sprecato l'11,78% di cibo in meno rispetto all'anno precedente. Per Agrinsieme – il coordinamento che riunisce Cia Agricoltori, Confagricoltura Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari – «si tratta di un importante passo avanti, che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l'intera filiera agroalimentare, che presenta ancora troppe dispersioni».

Giansanti ha ribadito il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole nella lotta allo sperpero e nell'attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari, di cui l'Italia si è dotata già da qualche anno. L'agricoltura da sempre applica i principi dell'economia circolare, cercando di riutilizzare gli scarti, con la consapevolezza che ciò avviene sempre attraverso l'uso di risorse naturali ed energetiche, che non vanno sprecate. L'obiettivo dell'agricoltura però, non è solo quella dello «spreco zero», ma anche della «fame zero» e della sostenibilità. Agrinsieme ha ricordato come nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi. La crescita demografica richiederà una forte crescita produttiva di alimenti che dovrà essere sempre di più coniugata con il rispetto delle risorse naturali. La sfida sarà di produrre di più, in quantità e qualità, ma con minore impatto sulle risorse naturali e senza aumentare la Sau. Bisogna però garantire un'equa redistribuzione nella filiera della ricchezza che proviene dalla produzione, trasformazione e commercio del cibo, con uno sguardo mondiale. L'Europa si è già dotata di un regolamento contro le pratiche sleali nel commercio che potrebbe essere la base per le leggi internazionali. Andrà anche preservata – ha concluso Agrinsieme – la dieta mediterranea, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi ed etichette fuorvianti.

Massimiliano Giansanti

> «Un importante passo avanti che non deve però fare abbassare la guardia sul fenomeno»

«A Bruxelles ossessione verde»

Il sottosegretario Centinaio lancia l'allarme: «Noi colpiti duramente»

ROMA **Gian Marco Centinaio** lancia l'allarme: «Sul cibo è in atto una guerra economica gigantesca». Intervenuto ai microfoni de La Verità, il sottosegretario all'Agricoltura ha acceso i riflettori sulla gestione europea dell'agroalimentare, con l'Italia colpita duramente tra aceto balsamico e prosecco. L'esponente della Lega ha accusato Bruxelles di non credere più nei prodotti a denominazione, alle sue eccellenze: «Bisogna esserci per contare e contrastare. E la battaglia vera oggi è difendere i nostri prodotti, comunicare i nostri prodotti, farli conoscere anche con il turismo». Secondo Centinaio c'è una sottovalutazione in Europa dell'agricoltura e il tentativo di frenare l'agroalimentare nostrano: «Il fatto è che a Bruxelles sono in preda a un delirio ambientalista radical chic e sono convinti che l'agricoltura inquini, sia nemica dell'ambiente, sia una faccenda di basso profilo». «Hanno distrutto la politica agricola con questa ossessione verde», l'accusa di Centinaio, che ha anche parlato di guerra economica gigantesca attorno al cibo. Passando alla politica di casa nostra, il sottosegretario leghista ha ipotizzato che qualcuno non veda di buon occhio la presenza della Lega nel Governo, considerando i vari attacchi di **Enrico Letta**: «Noi ci stiamo per far passare le nostre idee. Ai tempi di **Umberto Bossi** e **Roberto Maroni** era diverso? Noi ci facciamo carico del nostro progetto dentro i ministeri e portiamo avanti la nostra linea politica. Quanto all'essere di Governo non c'è solo Roma, ci sono anche le Regioni dove la Lega esprime la sua altissima capacità di amministrare e si confronta con i problemi e con i cittadini – prosegue Centinaio –. Mi piacerebbe che qualcuno riflettesse sul livello di democrazia che c'è nella Lega»

«Nel governo – ha concluso – c'è una sintesi rispetto alle cose da fare e c'è l'esigenza, anzi il diritto di discuterne».

Gian Marco Centinaio

> «Nel mirino ci sono l'aceto balsamico e il prosecco I radical chic sono convinti che le coltivazioni inquinino e siano nemiche dell'ambiente»

29 settembre

L'Arena
il giornale di Verona

IL RAPPORTO

Troppo spreco di cibo Italiani controcorrente

Sono gli italiani i meno spreconi in fatto di cibo, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di alimenti gettati nel bidone della spazzatura: trend in continua decrescita e che fa emergere come gli italiani stiano ridando sempre più valore al cibo. Gli statunitensi autodenunciano invece di sprecare quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, poi ci sono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi). Sono solo alcuni dei risultati contenuti nel Food & waste around the world. Il primo Rapporto «G8» su cibo e spreco in 8 Paesi del mondo: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della seconda Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

La lotta agli sprechi alimentari, ha sottolineato il ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli, intervenuto alla presentazione con un messaggio, «contribuisce alla sostenibilità. L'uomo con le sue attività ha causato squilibri di diversa natura. L'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese». In tema di sprechi l'Italia «sta facendo e ha fatto» un «lavoro straordinario» in

Il ministro Stefano Patuanelli

vista dell'Agenda 2030, ha osservato Marina Sereni, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Ed è una «grande protagonista nel post covid e fautrice di esperienze che possono segnare la via anche per le altre realtà del mondo», ha aggiunto Maurizio Martina Vice Direttore generale Fao, intervenuto con un video messaggio. Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco, gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68 per cento degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57 degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

GAZZETTA DI MANTOVA

INDAGINE SUGLI SPRECHI

Europa e Italia gettano meno cibo Gli Usa sono al top

È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco. Un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina.

Si evidenzia la dicotomia tra Paesi europei e nordamericani/Cina: gli europei precano meno (il 68% spreca meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani sono ai livelli più alti. Gli italiani guidano la "hit" dei popoli più virtuosi, con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. —

MessaggeroVeneto

INDAGINE SUGLI SPRECHI

Europa e Italia gettano meno cibo Gli Usa sono al top

È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco. Un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina.

Si evidenzia la dicotomia tra Paesi europei e nordamericani/Cina: gli europei precano meno (il 68% spreca meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani sono ai livelli più alti. Gli italiani guidano la "hit" dei popoli più virtuosi, con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. —

IL PICCOLO

INDAGINE SUGLI SPRECHI

Europa e Italia gettano meno cibo Gli Usa sono al top

È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco. Un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina.

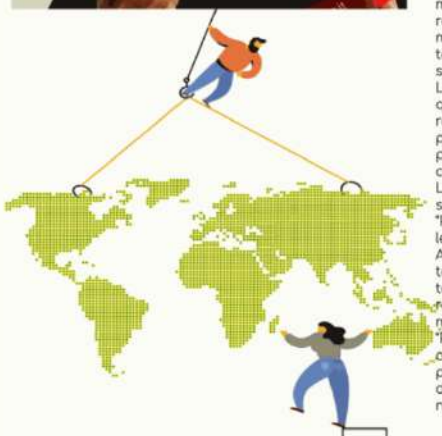
Si evidenzia la dicotomia tra Paesi europei e nordamericani/Cina: gli europei precano meno (il 68% spreca meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani sono ai livelli più alti. Gli italiani guidano la "hit" dei popoli più virtuosi, con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. —

29 settembre

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Nel Libano dei nuovi poveri Il presidente di Caritas Abboud: '120mila alunni sono la speranza Aiutiamoli per darci un futuro'

di Vincenzo Giardino



"Senza l'istruzione il Libano non ha futuro; è per ridare una speranza che stiamo sostenendo 120mila alunni, le loro famiglie e i loro professori": a parlare con l'agenzia Dire è padre Michel Abboud, sacerdote carmelitano, presidente della Caritas. Nel suo ufficio a Beirut, accanto a una fotografia di Papa Francesco, c'è la bandiera nazionale, rossa con il cedro in campo bianco: simbolo di un Paese che fa fatica a immaginare un domani, prostrato dalla crisi economica, con il carovita che non dà tregua e le difficoltà per settori chiave della vita pubblica, sanità compresa, in tempi di pandemia.
"Abbiamo conosciuto la guerra civile, ora soffriamo in silenzio" sottolinea padre Abboud. Lo spiega parlando di "un tempo oscuro" e però anche dei progetti di Caritas, 16 milioni di dollari per emergenze da affrontare subito. "Quando abbiamo cominciato a distribuire pacchi aiuto e kit igienici contro il Covid-19 si sono formate file per chilometri" dice il presidente. "In quella folla c'erano tantissimi maestri e professori, un nuovo ceto di poveri che ha bisogno". È nato da quest'esperienza Education Trust, un progetto per le scuole, in particolare quelle cattoliche, che accolgono però una maggioranza di studenti di altre confessioni e credo religiosi. "Ne abbiamo censite 335, individuando i professori che non ricevevano più lo stipendio da tre o anche quattro mesi" riferisce padre Abboud. "Ci siamo però resi conto che andavano aiutate prima le famiglie, che non riuscivano più a pagare le rette e mettevano così in crisi gli istituti e a cascata gli insegnanti".
L'emergenza si era aggravata già nel 2019, quando la piazza dei Martiri si era riempita di ragazzi, che denunciavano la corruzione dei politici, chiamati dopo la guerra civile a occupare i posti di potere nel nome delle oltre 80 comunità del mosaico sociale e religioso del Libano ma responsabili di malgoverno, cinismo e mancanza di visione.
"Prima un milione e mezzo di lire valevano mille dollari, ora appena cento" calcola padre Abboud. "I prezzi aumentano, il frigo si svuota, tante persone che prima donavano con spirito di solidarietà si vedono costrette a chiedere aiuto". Oggi la Caritas gestisce dieci centri medici e dieci strutture mobili.
"Prima ricevevamo cento persone, ora 700" continua il presidente. "Ci impegniamo a coprire parte dei costi delle cure ospedaliere, dal momento che le persone spesso non hanno assicurazione medica e non ce la fanno".

Diritti da non sprecare Otto Paesi sotto esame Nel rapporto Food&waste Spagna, Italia e Russia Meglio di Usa e Cina

di Giulio Ucciero

L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare, sia in termini di quantità buttata ogni settimana sia per le abitudini nutrizionali adottate. È quanto emerge dalla prima indagine globale sul rapporto fra cibo e spreco, 'Food & waste around the world', che ha coinvolto cittadini di otto Paesi del mondo. Pubblicata in occasione della 2a Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, l'indagine è stata prodotta dall'osservatorio Waste watcher e promossa dalla campagna Spreco zero con Ipsos e l'Università di Bologna.

WASTE WATCHER
International Observatory on food and sustainability

Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada e Cina: questo il bacino statistico. Il confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo ha coinvolto 8.000 cittadini per ogni Paese e interrogato 1000 persone in ogni nazione.
Secondo il report, il 71% degli spagnoli getta il cibo meno di una volta alla settimana, risultando così la popolazione più virtuosa tra le otto. A seguire, con percentuali pressoché identiche, ci sono russi, tedeschi e italiani. Meno attenti i cinesi e gli americani.
In generale, gli italiani sono quelli che sprecano quantità di cibo minore: 529 grammi a testa ogni settimana - i cinesi buttano via il doppio e gli statunitensi il triplo.

30 settembre

il Cittadino
QUOTIDIANO DEL LODIGIANO E DEL SUDMILANO

IL TEMA

Papa Francesco LaPresse

Spreco di cibo, tweet del Papa Ora gli italiani sono più attenti

«Lottare contro la piaga terribile della fame vuol dire anche combattere lo spreco. Scartare cibo significa scartare persone. È scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male». Questo il messaggio di Papa Francesco in un tweet in occasione della Giornata contro gli sprechi alimentari.

Secondo i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo, i più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi gli italiani con il 69%. Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, secondo quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it

30 settembre

CRONACHE di NAPOLI
Il quotidiano indipendente dell'informazione partenopea

CRONACHE Green
AMBIENTE, TERRITORIO, ECOLOGIA, SOSTENIBILITA'

L'indagine realizzata dall'Osservatorio Waste Watcher International nelle nazioni del G8: maglia nera agli Stati Uniti d'America

L'Italia è il Paese che butta meno cibo

In media finisce in pattumiera circa mezzo chilo di alimenti a settimana

di **Ilaria Ragozzino**

NAPOLI - Ieri era la Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari. Un giorno dedicato alla riflessione per imparare a fare scelte individuali che incidano in maniera positiva sul nostro pianeta. Per l'occasione sono stati diffusi i dati dell'indagine, realizzata dall'Osservatorio Waste Watcher International e promosso dalla campagna Spreco Zero, del primo rapporto "G8 dello spreco alimentare" che ha analizzato quanto cibo si butta nei vari Paesi. E l'Italia si piazza benissimo nella classifica, come Paese in cui si spreca meno, con più di mezzo chilo (529 grammi) a testa nell'arco di una settimana.

LA CLASSIFICA

Subito dopo gli italiani troviamo i russi, con 672 grammi a testa a settimana, che fanno molta attenzione all'economicità degli acquisti e cucina principalmente piatti della tradizione. Medaglia di bronzo agli spagnoli, con 836 grammi a persona in 7 giorni, mentre al quarto poso ci sono gli inglesi con 949 grammi, quasi un chilo a testa. Tutti gli altri Paesi superano la soglia del chilogrammo: i tedeschi contano 1.081 grammi, i canadesi 1.144 grammi, i cinesi 1.153 grammi e infine , maglia nera agli statunitensi, che con quasi un chilo e mezzo di cibo sprecato settimanalmente a persona (1.453 grammi) sono ultimi in classifica.

L'INDAGINE

L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico. Gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (circa il 68% dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre il 57% dei nordamericani segnala di sprecare meno di una volta a settimana. I prodotti freschi e deperibili, frutta e verdura, sono quelli che si gettano maggiormente ovunque, con percentuali che variano dai 42,6 grammi di spreco settimanale per la frutta e 41,6 per la verdura nel caso dei cittadini statunitensi, a circa la metà, 24,5 grammi di frutta sprecata settimanalmente dai russi.

CHE FARE

"E' essenziale promuovere una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco. Per non sprecare cibo serve una concertazione 'multi-stakeholder' tra le istituzioni, il mondo accademico, scientifico e culturale, la società civile e le organizzazioni internazionali. In questo senso, dal Tavolo di lavoro istituito presso la Farnesina è già giunto un grande contributo", ha detto la vice ministra degli Esteri e della Cooperazione Internazionale **Marina Sereni** alla presentazione del Rapporto 'Waste Watcher G8' su cibo e spreco in 8 Paesi del mondo. E sul tema è intervenuto ieri anche il Pontefice: *"Lottare contro la piaga terribile della fame vuol dire anche combattere lo spreco. Scartare cibo significa scartare persone. E' scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male"*, ha scritto sui social **Papa Francesco**, nella giornata mondiale contro lo spreco alimentare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IMPARIAMO A NON SPRECARE

Le regole d'oro di Coldiretti

NAPOLI *(ina)* - Lo spreco alimentare può essere ridotto partendo da piccole e semplici regole quotidiane. Coldiretti ha diffuso un decalogo da seguire per incidere in maniera significativa sulla quantità di cibo che finisce nella pattumiera. Per sprecare meno cibo per prima cosa bisogna fare bene la lista della spesa, ed evitare quindi di acquistare prodotti che abbiamo già in dispensa. Poi bisogna procedere con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo per fare in modo di non oltrepassare la data di scadenza. Acquistiamo seguendo la stagionalità dei prodotti, prendendo i prodotti della terra con il giusto grado di maturazione, e separando le diverse varietà di frutta e verdura. Non bisogna tenere insieme i cibi che si consumano in tempi diversi, e occorre controllare sempre l'etichetta. Inoltre un'altra buona abitudine non relativa agli alimenti riguarda gli involucri: meglio scegliere prodotti senza imballaggi, in modo da inquinare meno il nostro pianeta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

28 settembre

TG1 edizione delle 13:30 del 28/09/2021

28 settembre

TG1 edizione delle 13:30 del 28/09/2021

28 settembre

TG1 edizione delle 20:00 del 28/09/2021

28 settembre

TG1 edizione delle 20:00 del 28/09/2021

28 settembre

TG2000 edizione delle 18:30 del 28/09/2021

28 settembre

Intervista ad Andrea Segrè su Radio Vatican News il 28/09/2021, ascoltabile al link: https://www.vaticannews.va/it/mondo/news/2021-09/sprechi-alimentari-italia-virtuosa-piu-educazione-nelle-scuole.html

"È scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male": così scrive il Papa (AFP or licensors)

28 settembre

Intervento di Andrea Segrè durante il programma radiofonico GR1 su Radio1 alle 13:00 il 28/09/2021

29 settembre

Intervento di Andrea Segrè durante il programma radiofonico Forrest su Radio1 alle 8:00 il 29/09/2021

29 settembre

AgoràExtra edizione delle 9:00 del 29/09/2021

29 settembre

Intervento di Andrea Segrè durante il programma radiofonico Caterpillar su Radio2 alle 18:00 il 29/09/2021

HUFFPOST

ECONOMIA 28/09/2021 08:40 CEST

Italiani virtuosi, non sprecano molto cibo. Maglia nera agli Usa

Presentato a Roma il primo rapporto sullo sperpero di alimenti in 8 Paesi

By Antonio Cianciullo

Come si pesa la virtù? Tutto dipende – come sempre – da come si intendono le parole. Cominciamo con il dire che in questo articolo la virtù in questione non riguarda i massimi sistemi ma un tema circoscritto. Parliamo di pancia. Di cibo. E la buona azione che viene valutata è la capacità di avere un rapporto sereno con ciò che introiettiamo. Obiettivo non banale se si pensa che – soprattutto per i due miliardi di persone in sovrappeso – il mangiare è in piccola parte necessità e in buona parte gesto culturale e psicologico.

Proprio perché in parte irrazionale, l'acquisto del cibo può essere motivato da scompensi e generare scompensi. Il primo di questi scompensi è lo spreco. Tra quello che lasciamo sui campi per errori di pianificazione, quello che va a male durante il trasporto, quello che buttiamo perché non ha il vestito giusto (le pere o le zucchine fuori taglia o troppo bitorzolute sono guardate con sospetto), quello che mettiamo in eccesso nel carrello della spesa per tenere a bada l'ansia, se ne va più del 30% del cibo che ci è costato terra, acqua, energia e fatica. Molti sforzi sono mirati a produrre più cibo, pochi a ridurre il terzo che viene sprecato.

E' per arginare questo sperpero che brucia risorse sempre più scarse, che il 29 settembre è stato promosso due anni fa Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari. Un appuntamento globale che potrà essere seguito in presa diretta sul sito FAO.

HUFFPOST

In questo quadro di crescente attenzione è arrivato il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco. Un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability e realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada, Cina.

E' questo rapporto a mettere sul tappeto il tema dei criteri che governano la classifica delle buone abitudini. Come si pesa la sensibilità gastro ambientale? Per la frequenza dei gesti virtuosi? In questo caso, nota il comunicato di Waste Watcher, "i più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a un'incollatura gli italiani con il 69%". Negli Stati Uniti si precipita al 45%, in Cina al 25%.

Se invece tariamo la bilancia della virtù non sulla quantità dei gesti ma sul peso dei gesti la classifica cambia. E gli italiani salgono al primo con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Verso il fondo della classifica troviamo ancora gli statunitensi con 1.453 grammi di cibo settimanali. Seguiti dai cinesi con 1.153 grammi, dai canadesi con 1.144 grammi, dai tedeschi con 1.081. Sotto il chilo troviamo gli inglesi (949 grammi), gli spagnoli (836 grammi) e i russi (672 grammi).

"Abbiamo promosso questo rapporto come punto di partenza per le policies finalizzate agli obiettivi di sviluppo sostenibile", spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero. "Aumentare la consapevolezza dei cittadini e delle istituzioni permette di puntare a un duplice obiettivo: la promozione di un'alimentazione sana e la riduzione delle perdite alimentari, due facce della stessa medaglia".

Ma perché si spreca? A livello familiare soprattutto perché si dimentica la data di scadenza (44%) e perché si compra troppo (40%). Cioè perché si compra il cibo ma si pensa ad altro.

28 settembre

ANSA.it

Il mondo spreca il cibo ma gli italiani sono più virtuosi di Usa e Spagna

Mezzo kg a testa a settimana contro 1,4kg degli americani

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

28 settembre

ANSA.it

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

29 settembre

ANSA it

Ridurre lo spreco alimentare, le parole per dirlo

Obiettivo 2030 dimezzare i rifiuti di cibo. Il glossario della sostenibilità food

Spreco alimentare: da tema secondario, trattato magari con sufficienza, ad aspetto fondamentale nel più generale tema del green e della salvaguardia dell'ambiente che è ormai, finalmente, una delle priorità di questi tempi. Le scelte sono a monte, delle istituzioni, delle aziende, della politica ma anche nostre di cittadini, sono i nostri comportamenti nella vita quotidiana, dalla mobilità al packaging, alle scelte alimentari a cambiare, seppure lentamente le cose.

29 settembre

ANSA.it

Il 29 settembre è la **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), un'occasione di ulteriore riflessione.

Perché è importante ridurre le perdite e gli sprechi alimentari?

A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. La perdita e lo spreco di cibo, sottolinea il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè agli eventi FAO del 29 settembre , minano la sostenibilità dei nostri sistemi alimentari. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi acqua, terra, energia, lavoro e capitale - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico.

La perdita e lo spreco di cibo possono anche avere un impatto negativo sulla sicurezza alimentare e sulla disponibilità di cibo e contribuire ad aumentare il costo del cibo. I nostri sistemi alimentari non possono essere resilienti se non sono sostenibili. Ne deriva la necessità di **puntare sull'adozione di approcci integrati capaci di ridurre le perdite e gli sprechi alimentari**. Sono necessarie azioni a livello globale e locale per massimizzare l'uso del cibo che produciamo. L'introduzione di tecnologie, soluzioni innovative e buone pratiche per garantire la qualità del cibo e ridurre le perdite e gli sprechi alimentari - incluse le piattaforme e-commerce e i sistemi mobili di trasformazione degli alimenti a scomparsa - sono fondamentali per attuare questo cambiamento trasformativo. **Abbiamo solo 9 anni per raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo**, e in particolare il target 12,3, che mira a **dimezzare lo spreco**

ANSA it

pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare. Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari è essenziale in un mondo in cui il numero di persone colpite dalla fame è in lento aumento dal 2014 e ogni giorno tonnellate e tonnellate di cibo commestibile vengono perse e/o sprecate, aggiunge Segre che presenta il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina.

Gli esperti linguisti di Babbel invitano a riflettere sull'evoluzione del linguaggio dovuta alla consapevolezza dello spreco alimentare. Nasce così un glossario per sensibilizzare e aiutare a creare consapevolezza su questo tema, così come su certi processi e comportamenti contro lo spreco e la perdita di cibo.

Per spingere verso comportamenti più responsabili bisogna fare fronte comune. Ci sono, infatti, termini internazionali che servono a incentivare la lotta allo spreco alimentare.

Food Loss: espressione selezionata dalla FAO per indicare lo spreco alimentare che avviene all'inizio della filiera, da distinguersi da "**food waste**" che si riferisce a quello che avviene durante la distribuzione e dopo la vendita.

Pre-Consumer Waste: indica lo spreco che si verifica prima dell'acquisto, durante la produzione. A questo segue il "Post-Consumer Waste", ovvero lo spreco dopo la vendita.

FLW: sigla per "Food Loss and Waste Protocol", il protocollo internazionale contro lo spreco di cibo. Nello specifico, è uno standard che permette di calcolare quanto spreco alimentare si genera a livello globale.

ANSA it

Close the Loop: espressione che indica la fine del processo di riciclaggio, quando il consumatore finale acquista un prodotto riciclato. Letteralmente significa "chiudere il cerchio" e allude a un processo che potenzialmente, essendo circolare, potrebbe non interrompersi mai.

Minimization: racchiude tutti gli sforzi (tra cui il riciclaggio) per ridurre la quantità di rifiuti e si ottiene attraverso la riprogettazione dei prodotti o dei modelli di produzione e di consumo.

A volte basterebbe davvero poco per evitare lo spreco alimentare come il partire da "**piccole azioni"** o da semplici comportamenti per vivere in maniera più sostenibile.

Three R's: dall'inglese letteralmente "le tre erre", è la triade di azioni per evitare lo spreco, ovvero "ridurre, riusare e riciclare". Anche in campo alimentare, infatti, un acquisto consapevole e un utilizzo (e riutilizzo) adeguato possono contribuire a ridurre la quantità di cibo scartato.

Meal planning: termine inglese che si riferisce alla creazione di un calendario dei pasti. Oltre ad essere utile per la vita di tutti i giorni, questo strumento può essere un buon alleato contro lo spreco casalingo: una buona pianificazione dei pasti, infatti, permette un acquisto ed un uso consapevole del cibo.

Doggy bag: farsi preparare una "doggy bag", ovvero un contenitore per gli avanzi del cibo al ristorante, è sempre un buon modo per evitare gli sprechi. Questa pratica è già molto diffusa all'estero e fortunatamente sta prendendo sempre più piede anche in Italia.

Natmad: anche i danesi hanno una parola per indicare la "doggy bag", anche dopo una cena tra le quattro mura di casa. "Natmad", in particolare, è la pratica di lasciare ai propri ospiti gli avanzi della cena per uno spuntino notturno.

ANSA it

Bokashi (ぼかし): letteralmente “miscuglio organico”, è un particolare metodo di fermentazione giapponese di compostaggio che permette di prendersi cura del proprio suolo con del compost autoprodotto. In questo modo si può fertilizzare la terra sfruttando gli scarti domestici che normalmente andrebbero buttati e quindi sprecati.
Le parole possono anche raccontare bisogni già sentiti dalle persone e volti ad evitare lo spreco.
Mottainai (もったいない): in Giappone viene solitamente utilizzata per esprimere disappunto per qualcosa che viene sprecato per niente. Non è, infatti, raro che chi lascia molto cibo nel piatto venga redarguito con un “mottainai!, sprecone!”.
Itadakimasu (いただきます): tradotta generalmente come “buon appetito”, in realtà l’espressione giapponese “itadakimasu” si ferisce a un rituale di gratitudine e di riflessione. L’idea alla base di questo rituale è che il cibo che si sta per mangiare è di grande importanza e non può essere sprecato.
Lagom: termine svedese non del tutto traducibile in italiano. Indica un concetto di misura riassumibile con “non troppo, non troppo poco”. L'espressione “lagom” sottintende l’idea che non esista una misura comune a tutti: ogni persona deve trovare il suo equilibrio.
Resfest: parola svedese che indica un pasto a base di avanzi, rielaborato per essere gustoso e diverso. Ad esempio una pasta gratinata a base di polpette e spaghetti avanzati dalla cena del giorno prima. In tedesco questo concetto si esprime con la parola “resteverwertung”.
Kutt-matsvinn uke: è la settimana norvegese contro lo spreco alimentare, un periodo per aumentare la consapevolezza sullo spreco e su ciò che l'industria alimentare e della ristorazione può fare, nonché per mostrare come ogni singolo individuo giochi un ruolo fondamentale nel raggiungimento di questi obiettivi. Da considerare inoltre che uno degli obiettivi della Norvegia è dimezzare il food waste entro il 2030.

ANSA it

Se, lukt, smak: letteralmente "guarda, annusa, assaggia", è invece un'espressione norvegese per incoraggiare i consumatori a non affidarsi solo alla data di scadenza di un prodotto. Proprio per questo la data di scadenza dei prodotti in Norvegia è indicata con "Best før, ofte god etter", ovvero "Da consumarsi preferibilmente entro - Anche se potrebbe essere ancora buono dopo". Qualcosa di simile avviene anche in Svezia con la dicitura "Bäst före, ofta bra efter".

Containern: in tedesco l'azione di salvare del cibo ancora commestibile, ma scartato dai supermercati per motivi estetici.

Pfandflaschen: parola tedesca per indicare il vuoto a rendere. In Germania, infatti, quella del vuoto a rendere è una pratica molto comune: le bottiglie costano 25 centesimi in più, ma si può riavere questa differenza di costo restituendo successivamente la bottiglia in negozio per farla riutilizzare.

Weiterverwertung von Lebensmittelresten: letteralmente "riutilizzo dei residui alimentari", in tedesco si riferisce al riuso di scarti alimentari per creare qualcosa di nuovo - ad esempio produrre un prodotto per la pulizia a partire dalla buccia di limoni o arance oppure utilizzare i fondi di caffè per realizzare cosmetici.

Come lo que compras y compra lo que necesitas: proverbio spagnolo letteralmente traducibile in "mangia quello che compri e compra quello che ti serve".

"Le lingue, così come la società, sono in continua evoluzione e possono essere esse stesse utilizzate per promuovere il cambiamento. Ciò è particolarmente rilevante quando si tratta di questioni globali come lo spreco alimentare. Insegnare ai nostri studenti le competenze per conversare sull'impatto dei nostri stili di vita sull'ambiente e sui cambiamenti e i trend socioculturali è un'opportunità per incoraggiarli a pensare e lavorare insieme per un futuro migliore. Il potere

ANSA it

dell'apprendimento delle lingue risiede nel fatto che ci consente di comprendere più punti di vista, di condividere le nostre esperienze e di trovare modi per adattarci al mondo intorno a noi che è in continua evoluzione", spiega Héctor Hernández, linguista di Babbel Live.

adnkronos

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

30 Settembre 2021

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

sky tg24

Spreco alimentare: dimenticare acquisti e scadenze sono tra le cause principali nel mondo

28 set 2021 - 08:45

Mercoledì 29 settembre si terrà la seconda Giornata per la consapevolezza contro gli sprechi e le perdite alimentari dell'ONU. Secondo il rapporto Waste Watcher G8, uno dei motivi più diffusi è che le famiglie si dimenticherebbero quanto cibo hanno comprato. Spese troppo grandi e avanzi dai pranzi tra le altre cause principali

Mercoledì 29 settembre 2021 si celebra la seconda **Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari**, organizzata dalla **FAO** (Agenzia delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) e dall'**UNEP** (Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente). Ogni anno, riporta la FAO, circa il **14%** della produzione globale di cibo va **perduta** prima di raggiungere i consumatori. Gli sprechi però, come dimostra il rapporto **Waste Watcher G8**, spesso avvengono una volta che il cibo è già stato acquistato

28 settembre

sky tg24

L'indagine è stata condotta su campioni di cittadini in **Italia**, **Russia**, **Cina**, **Stati Uniti**, **Spagna**, **Germania**, **Regno Unito** e **Canada**

Dalla ricerca emerge che i motivi principali per lo spreco di cibo a livello domestico sono simili in tutto il mondo. Secondo il rapporto, il **44%** delle famiglie **dimentica la data di scadenza** dei prodotti, il **40%** ne **acquista** quantità **troppo** grandi e il **33% cucina troppo cibo**, dovendolo così poi buttare via

Una delle cause di spreco alimentare più diffuse in tutto il mondo è il **dimenticarsi di avere acquistato** il cibo. È così per il 68% dei cittadini statunitensi, per il 65% dei canadesi, il 61% per gli inglesi e per il 50% in Italia, Russia, Spagna e Germania

In **Cina** il **64%** dei cittadini contribuisce allo spreco alimentare globale per aver **dimenticato il cibo** fino a farlo **deperire** o per aver cucinato troppo e il **61%** per aver comprato **scorte troppo grandi**

Il **72%** dei cittadini cinesi "non apprezza" e quindi **non riutilizza gli avanzi** rimasti

Per combattere gli sprechi, i cittadini degli otto Paesi le cui abitudini alimentari sono state considerate per la ricerca, chiedono di potenziare l'**educazione alimentare** nelle **scuole** e **fra i cittadini** in generale

Pensano che possa essere utile **86 cittadini su 100 in Italia** e in Russia, 85 in Spagna e 8 su 10 in Germania e Regno Unito

Altre vie proposte per educare la popolazione sul tema sono "la **sensibilizzazione** sui **danni climatici ed economici** legati agli sprechi", la diffusione di **etichette efficaci** sui prodotti agroalimentari e la produzione di **confezioni più piccole** per prevenire gli sprechi

Non riscontra successo un'**eventuale tassazione** legata allo spreco di cibo

28 settembre

Guardando alle tecniche adottate da ogni nucleo familiare per prevenire il problema, le più diffuse sono aiutarsi con la classica **lista della spesa** - utilizzata da circa un terzo degli intervistati-, acquistare **cibo fresco** e destinare le **grandi spese** periodiche a **prodotti meno deperibili**

Ancora **poco diffuse** invece le strategie basate sull'uso di strumenti tecnologici, come **app e piattaforme** digitali con offerte di cibo last minute

La celebrazione della Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari si terrà, mercoledì 29 settembre, con una diretta sul sito della **FAO**. Interverranno anche **Papa Francesco** e il Segretario Generale dell'ONU **Guterres**

28 settembre

IL GIORNALE DI VICENZA

È la Giornata contro lo spreco alimentare, italiani virtuosi

Sono gli italiani i meno spreconi in fatto di cibo, con solo poco più di mezzo chilo di alimenti gettati nel bidone della spazzatura: trend in continua decrescita e che fa emergere come gli italiani stiano ridando sempre più valore al cibo. È quanto emerge dal **primo rapporto G8** sullo Spreco alimentare, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, che assegna il primo posto all'Italia nella classifica, in ordine crescente, dei Paesi coinvolti nell'indagine: 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. A seguire: **Russia** (672 grammi), **Spagna** (836 grammi) e **Regno Unito** (949 grammi). E poi i Paesi dove gli abitanti sprecano in una settimana più di un chilogrammo di cibo: **Germania** (1,081 kg), **Canada** (1,144 kg), **Cina** (1,153 kg) e infine, all'ultimo posto, gli **Stati Uniti** con 1,453 kg, quasi un chilo e mezzo di cibo settimanale.

L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in occasione della **Seconda Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**, il 29 settembre. La lotta agli sprechi alimentari, ha sottolineato il ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli, «contribuisce alla sostenibilità. L'uomo con le sue attività ha causato squilibri di diversa natura. L'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese». In tema di sprechi l'Italia «sta facendo e ha fatto» un «lavoro straordinario» in vista dell'Agenda 2030, ha osservato Marina Sereni, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Ed è una «grande protagonista nel post covid e fautrice di esperienze che possono segnare la via anche per le altre realtà del mondo», ha aggiunto Maurizio Martina Vice Direttore generale Fao, intervenuto con un video messaggio.

IL GIORNALE DI VICENZA

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la **divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina**: in termini di frequenza dello spreco, gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana). I **prodotti freschi e deperibili**, frutta e verdura, sono quelli che si gettano maggiormente a qualsiasi latitudine, con percentuali che variano dai 42,6 grammi di spreco settimanale per la frutta e 41,6 per la verdura nel caso dei cittadini statunitensi, ai "soli" 24,5 grammi di frutta sprecata settimanalmente per i cittadini russi. Ai vertici degli alimenti sprecati anche il pane fresco: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia. Eccesso di acquisto di cibo e scadenza dei cibi al primo posto per lo spreco.

«Abbiamo promosso questo Rapporto - ha spiegato Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna - come essenziale punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 che prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030».

VATICAN NEWS

Francesco: scartare il cibo è scartare le persone

In un tweet, il Pontefice ricorda l'odierna Giornata mondiale contro gli sprechi alimentari. Ieri il rapporto Waste watcher sulla fruizione del cibo in otto Paesi. Il direttore Segrè: il Papa ci è stato di grande guida con la Laudato Si'

Antonella Palermo - Città del Vaticano

"Lottare contro la piaga terribile della fame vuol dire anche combattere lo spreco. Scartare cibo significa scartare persone. È scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male". Papa Francesco in un tweet sul suo account @Pontifex ricorda la Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari.

Ieri sono stati presentati a Roma i dati dell'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità. Un confronto sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario. L'indagine, condotta in otto Paesi - Usa, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna - ha evidenziato una maggiore attenzione degli europei rispetto ai nordamericani, e il primato dell'Italia come nazione 'virtuosa' con 'solo' 529 grammi a settimana di spreco pro capite. Che lo spreco sia 'immorale' lo afferma il 77% degli italiani. Il Rapporto vuole essere un punto di partenza per promuovere iniziative finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile che prevedono di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030. Ma perché si spreca? Lo abbiamo chiesto ad **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio, meglio noto come *Waste Watcher:*

Le ragioni dello spreco

"Sono tanti i motivi che inducono allo spreco alimentare - spiega Segrè - dall'acquistare troppo rispetto ai consumi alla la lettura superficiale delle etichette delle scadenze. Questa scarsa consapevolezza può essere colmata con più educazione alimentare. Infatti, alla domanda dei nostri questionari, in tutti gli otto

VATICAN NEWS

Paesi, se si è d'accordo a introdurre più corsi di educazione alimentare nelle scuole c'è stato un plebiscito". Segrè precisa che gli strumenti per prevenire gli sprechi ci sono, bisogna ricorrervi. La questione di fondo è che il cibo non viene ritenuto una risorsa preziosa, non se ne riconosce il valore, si pensa poterlo 'rottamare' con grande facilità. Nemmeno le inchieste giornalistiche, che paiono in aumento, e le campagne informative su ciò che c'è dietro la produzione di cibo sotto il profilo, per esempio, dei diritti umani dei lavoratori sembra far crescere la sensibilità verso una riduzione dello spreco: "Non pensiamo che il cibo si produce con risorse naturali limitate - dice Segrè - a questo proposito *Waste watcher,* che vuol dire sentinella dello spreco, vuole portare all'attenzione del mondo e della politica questo problema. Sicuramente in un prodotto alimentare viene convogliato tutto ciò che ha contribuito a metterlo sul mercato. Se si considerasse questo aspetto, la consapevolezza dei cittadini che sono nella condizione di poter accedere liberamente al cibo come bene - non per tutti è così, purtroppo, fa notare il professore - dovrebbe aumentare".

Gli inviti del Papa a non scartare il prossimo

'Spreco', 'scarto' sono parole che tornano moltissimo nei discorsi di Francesco. "Il Papa ci è stato di grande guida - osserva Segrè - pensiamo solo alla Laudato Si' che ci ha ispirato e ha confermato il nostro lavoro di prevenzione nel rimettere l'ecologia integrale al suo posto. L'azione che abbiamo messo in campo con lo spin off dell'università di Bologna, alla base dei nostri studi con la campagna *Spreco zero*, porta ad analizzare lo scarto nelle sue varie declinazioni.
Perché sprecare il cibo a causa della sua imperfezione, o per la scadenza ravvicinata, o per una confezione danneggiata, vuol dire scartare l'altro, il diverso, l'anziano... il passo è brevissimo". E scandisce: "Mangiare bene dovrebbe essere un diritto".

28 settembre

VATICAN NEWS

Recovery food: il recupero di cibo a fini caritativi

Sei anni fa l'evento a Milano di Expo ha contribuito a creare piattaforme di riflessione anche sui temi della sostenibilità e della condivisione del cibo verso coloro che difficilmente hanno accesso. "Credo che abbia avuto un importante significato moltiplicatore. In quei sei mesi ci sono stati tanti eventi a cui abbiamo partecipato anche noi - conclude Segrè - e questa attenzione deve rimanere accesa guardando al fatto che il numero dei poveri economici sta aumentando in modo esponenziale. Il recupero del cibo, avviato fin dagli inizi del 2000, va accentuato. Infatti abbiamo fatto una proposta alcuni mesi fa, l'abbiamo chiamata 'recovery food', per rendere obbligatorio il recupero di cibo a fini caritativi soprattutto negli anelli della filiera che possono donarlo". Ricorda che siamo ormai attorno al 10% di poveri assoluti in Italia e che di proposta opportuna si tratta. "Sappiamo bene che i problemi della fame non si risolvono recuperando il cibo in eccedenza ma intanto servono a tamponare un bisogno".

askanews

SOSTENIBILITÀ Martedì 28 settembre 2021 - 13:19Roma, 28 set. (askanews) –

Agrinsieme: ecco ruolo agricoltura contro lo spreco alimentare

Domani la Giornata mondiale proclamata dall'Onu

Domani, 29 settembre, si celebra la seconda "Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari", proclamata dalle Nazioni Unite per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione dello sperpero di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta. In occasione della giornata di sensibilizzazione il coordinatore di Agrinsieme, Massimiliano Giansanti, è intervenuto a Roma, presso l'Associazione della Stampa Estera alla presentazione del primo Rapporto globale sulla relazione tra cibo e spreco di 'Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability', con un'indagine in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada, Cina).

L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare e alle corrette abitudini alimentari, tanto che nel 2020 ha sprecato l'11,78% di cibo in meno rispetto all'anno precedente. Per Agrinsieme – il coordinamento che riunisce Cia Agricoltori, Confagricoltura Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari – si tratta di un importante passo avanti, che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l'intera filiera agroalimentare, lungo la quale ci sono ancora troppe

dispersioni. Ha ribadito il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole nella lotta allo sperpero e nell'attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari, di cui il nostro Paese si è dotato già da qualche anno. L'agricoltura da sempre applica i principi dell'economia circolare, cercando di riutilizzare gli scarti, con la consapevolezza che ciò avviene sempre attraverso l'uso di risorse naturali ed energetiche, che non vanno sprecate.

L'obiettivo dell'agricoltura però, non è solo quella dello 'spreco zero', ma anche della 'fame zero' e della sostenibilità. Agrinsieme ha ricordato come nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi; la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti che – nonostante si facciano già sentire gli effetti dei cambiamenti climatici – dovrà essere sempre di più coniugata con il rispetto delle risorse naturali. La sfida sarà di produrre di più, in quantità e qualità, ma con minore impatto sulle risorse naturali e senza aumentare la SAU. Bisogna però garantire un'equa redistribuzione nella filiera della ricchezza che proviene dalla produzione, trasformazione e commercio del cibo – come è chiaramente scritto nel Green Deal e nella Strategia Farm to Fork – avendo uno sguardo non solo europeo ma mondiale. In questo senso l'Europa si è dotata di un regolamento contro le pratiche sleali nel commercio che potrebbe essere la base per leggi internazionali.

Allo stesso tempo – ha concluso Agrinsieme – andrà preservata la dieta mediterranea, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi, cibi sintetici ed etichette fuorvianti.

28 settembre

agenzia NOVA

Covid: Coldiretti, un italiano su due taglia sprechi alimentari

Roma, 28 set 10:06 - (Agenzia Nova) - Più di un italiano su due (55 per cento) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, Food&waste around the world di Waste Watcher International. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche - precisa la Coldiretti in una nota - effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64 per cento) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta per più di 1 italiano su 2 (53 per cento), magari recuperando gli avanzi della sera prima. Il nuovo rapporto degli italiani con i fornelli ha portato a un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. Sulle tavole degli italiani - continua la Coldiretti - sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Nonostante ciò il problema resta però rilevante se si considera che nel 2020 - conclude Coldiretti - sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro. (Com) © *Agenzia Nova - Riproduzione riservata*

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Covid, Coldiretti Puglia: “Un cittadino su due taglia gli sprechi, in pattumiera 27 kg per persona all’anno”

PUGLIA – Più di 1 consumatore su 2, pari al 55% dei cittadini, ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari per l’emergenza Covid, con i pugliesi che hanno riscoperto le ricette con gli avanzi di cucina grazie al boom del ‘fai da te casalingo’ a causa delle limitazioni per la spesa, per il lungo lockdown con il relativo limite alla movimentazione e con la crisi di molte famiglie pugliesi che hanno vissuto la brusca riduzione del reddito per la chiusura forzata di migliaia di attività. E’ quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, Food&waste around the world di Waste Watcher International.

“Nonostante ciò il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che ammontano ancora a circa 27 kg per persona all’anno e tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi”, spiega Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette con gli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante e l’agribag negli agriturismi di Campagna Amica, sono alcuni dei consigli elaborati dalla Coldiretti Puglia per arginare gli sprechi alimentari.

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti regionale – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio – sostiene la Coldiretti – portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

"La biodiversità può essere uno strumento strutturale – conclude il presidente Muraglia – nella lotta agli sprechi alimentari e nutrizionali, perché il maggior valore riconosciuto alle varietà biodiverse recuperate determina più attenzione agli sprechi e minori perdite, avvicinando produttori e consumatori nelle filiere corte, ecologiche, locali. Meglio, dunque, prediligere i prodotti di stagione, scegliendo la frutta e le verdure al giusto grado di maturazione e conservandola adeguatamente, dividendo quella che si intende consumare a breve con quella che si prevede di conservare più a lungo".

Gli sprechi alimentari – continua Coldiretti – si rivelano per il 54 per cento al consumo, per il 21 per cento nella ristorazione, per il 15 per cento nella distribuzione commerciale, per l'8 per cento nell'agricoltura e il 2 per cento nella trasformazione, eppure per evitare di sprecare il cibo basta seguire pochi semplici accorgimenti, come spiega il decalogo della Coldiretti.

CorriereSalentino.it
un passo avanti

DECALOGO ANTISPRECO DI CAMPAGNA AMICA

1) Fai la lista della spesa

2) Procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo

3) Preferisci le produzioni locali e compra nei mercati a km 0

4) Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti

5) Prendi la frutta con il giusto grado di maturazione

6) Separa le diverse varietà di frutta e verdura

7) Non tenere insieme i cibi che consumi in tempi diversi

8) Controlla sempre l'etichetta

9) Chiedi la doggy bag al ristorante per consumare a casa gli avanzi

10) Cucina con gli avanzi ricette antispreco

corriereQuotidiano.it

Lotta agli sprechi alimentari: anche l'Intelligenza Artificiale può dare il suo contributo

Giornata mondiale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari

Il 29 settembre si celebra la seconda Giornata mondiale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari. Voluta dalle Nazioni Unite, questa ricorrenza ha l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica su un tema importante come quello dello spreco di cibo e di favorire un modello di economia circolare.
Secondo i dati Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability (su rilevazione Ipsos), in Italia ancora troppo cibo finisce nella spazzatura. Sebbene la pandemia abbia cambiato le abitudini degli Italiani e avuto, come effetto positivo, quello di creare una consapevolezza maggiore nella scelta di un'alimentazione sana, i numeri infatti restano ancora alti: nel 2020, 27 kg di cibo a testa (pari a 529 grammi a settimana) sono finiti nel bidone dell'immondizia, 3,6 kg in meno rispetto al 2019. A farne le spese maggiori ci sono frutta, con quasi 2 kg pro capite buttati all'anno, e pane (1 kg). Resta anche il dispendio economico, legato allo spreco alimentare domestico, che è di 6 miliardi e 403 milioni di Euro a livello nazionale e, se si sommano le perdite in campo e lo spreco nel commercio e distribuzione che ammontano a oltre 3 miliardi e 200 milioni di Euro, si arriva quasi a 10 miliardi di Euro per l'intera filiera italiana. Parlando in tonnellate di cibo nel 2020 ne sono andate sprecate 1.661.107 in casa e 3.624.973, se si considerano le perdite lungo tutta la filiera. Al Sud, con circa 600 grammi a settimana, si spreca di più che al Nord (con 489 grammi) e al Centro (con 496 grammi); meglio gli abitanti delle città che dei piccoli comuni e i single sono più virtuosi delle famiglie con figli.
Ognuno può fare la sua parte, in ogni azione quotidiana, anche mettendosi a dieta nel modo corretto. Seguire un regime alimentare rigido può però, alla lunga, risultare faticoso, lungo nei tempi di preparazione e non propriamente eco-friendly: comprare gli alimenti previsti dalla dieta e calcolare le esatte grammature può infatti generare sprechi di cibo, tra la quantità acquistata, specie nella GDO, e quella necessaria. Ci sono però servizi di meal planning come Feat Food che la dieta su misura e pronta da mangiare la recapitano direttamente a casa. Grazie a questa programmazione (la cui durata nei giorni può essere decisa dall'utente e liberamente modificata) curata in ogni dettaglio, dalla scelta degli alimenti alle quantità, il rischio di sprecare cibo è abbattuto per coloro che desiderano mangiare sano, che non si devono preoccupare del controllo delle scadenze dei singoli alimenti, dato che tutti i piatti si conservano per 10 giorni in frigorifero grazie all'atmosfera protetta.

corriereQuotidiano.it

Oltre alla possibilità per l'utente di prepararsi in autonomia la dieta da ricevere a casa, scegliendo abbinamenti di alimenti e quantità, l'aspetto più innovativo di Feat Food risiede nel suo funzionamento basato su algoritmi di Machine Learning che creano piatti pronti personalizzati studiati, nelle loro combinazioni di ingredienti e grammature, in base alle caratteristiche fisiche e degli obiettivi di forma di ogni utente, che possono variare dal dimagrimento all'aumento o al mantenimento della massa muscolare. Per esigenze particolari, quali intolleranze alimentari o allergie, ci sono comunque a disposizione i nutrizionisti. Nelle loro combinazioni di alimenti e nelle esatte grammature individuate dall'Intelligenza Artificiale, i piatti sono poi assemblati dalla brigata di cuochi che lavora nel laboratorio di produzione di Milano e consegnati in tutta Italia entro 24/48 ore.
"Non potremmo occuparci della salute delle persone senza tenere conto anche di quella del nostro Pianeta – afferma Andrea Lippolis, founder e CEO di Feat Food – Crediamo infatti che ogni scelta, anche quella di seguire una dieta, abbia delle conseguenze e dunque dobbiamo agire per il meglio: ognuno deve mangiare ciò di cui ha realmente bisogno per la propria salute ma anche per non avere un impatto negativo sull'ambiente, in termini di spreco di cibo e di acqua e di produzione di emissioni di anidride carbonica. In tal senso il meal planning può davvero contribuire a ridurre lo spreco alimentare domestico. Come azienda poi, curiamo la scelta dei fornitori degli ingredienti, prediligendo quelli a chilometro zero che riducono le emissioni di anidride carbonica legata al trasporto e prestando attenzione delle condizioni di allevamento degli animali. Abbiamo anche ridotto l'uso della plastica, introducendo un packaging in polpa di cellulosa che può essere riutilizzato. Inoltre tutti i nostri imballi sono riciclabili".

veronaeconomia

RISPARMIO | 28 settembre 2021

Buone pratiche a tavola: gli italiani sprecano la metà

Svolta etica, economica e green: oltre il 55% degli italiani ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari. La pandemia ha impresso un cambiamento significativo nella gestione del frigorifero

Più di un italiano su due, con una percentuale attestata al 55%, ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi a una maggiore attenzione alla data di scadenza.

E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, Food&waste around the world di Waste Watcher International.

Non si tratta solo di un **problema etico ma che determina anche effetti sul piano economico** ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta per più di 1 italiano su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima.

Il nuovo rapporto degli italiani con i fornelli ha portato a un **più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi.** Sulle tavole degli italiani sono così tornati i piatti del giorno dopo con ricette anti spreco.

Nonostante ciò il problema resta però rilevante se si considera che nel 2020 sono 5,2milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7miliardi di euro.

28 settembre

GIORNALE DI SICILIA .it

Il mondo spreca il cibo ma gli italiani sono più virtuosi di Usa e Spagna

28 Settembre 2021

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

28 settembre

Money.it

Il mondo spreca il cibo ma gli italiani sono più virtuosi di Usa e Spagna

Mezzo kg a testa a settimana contro 1,4kg degli americani

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Money.it

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

28 settembre

ALTO ADIGE

Il mondo spreca il cibo ma gli italiani sono più virtuosi di Usa e Spagna

Mezzo kg a testa a settimana contro 1,4kg degli americani

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

ALTO ADIGE

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

28 settembre

SiciliaReport
Facciamo uso di fact checking e dato journalism

Il mondo spreca il cibo ma gli italiani sono più virtuosi di Usa e Spagna

Mezzo kg a testa a settimana contro 1,4kg degli americani

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

SiciliaReport

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

NOVA.news

Un italiano su due dice no agli sprechi alimentari dopo la pandemia di Covid

E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it

28 Set 2021 • Redazione

Più di un italiano su due (55 per cento) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco**, Food&waste around the world di Waste Watcher International**. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti in una nota – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

NOVA.news

Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64 per cento) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta per più di 1 italiano su 2 (53 per cento), magari recuperando gli avanzi della sera prima. Il nuovo rapporto degli italiani con i fornelli ha portato a un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. Sulle tavole degli italiani – continua la Coldiretti – sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Nonostante ciò il problema resta però rilevante se si considera che nel 2020 – conclude Coldiretti – sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro.

28 settembre

Puglialive

Bari - COVID: COLDIRETTI PUGLIA, 1 CITTADINO SU 2 TAGLIA GLI SPRECHI; IN PATTUMIERA 27KG PER PERSONA ALL'ANNO

28/09/2021

Più di 1 consumatore su 2, pari al 55% dei cittadini, ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari per l'emergenza Covid, con i pugliesi che hanno riscoperto le ricette con gli avanzi di cucina grazie al boom del 'fai da te casalingo' a causa delle limitazioni per la spesa, per il lungo lockdown con il relativo limite alla movimentazione e con la crisi di molte famiglie pugliesi che hanno vissuto la brusca riduzione del reddito per la chiusura forzata di migliaia di attività. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, Food&waste around the world di Waste Watcher International.

"Nonostante ciò il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che ammontano ancora a circa 27 kg per persona all'anno e tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi", spiega Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette con gli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante e l'agribag negli agriturismi di Campagna Amica, sono alcuni dei consigli elaborati dalla Coldiretti Puglia per arginare gli sprechi alimentari.

Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti regionale – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio – sostiene la Coldiretti – portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

"La biodiversità può essere uno strumento strutturale – conclude il presidente Muraglia - nella lotta agli sprechi alimentari e nutrizionali, perché il maggior valore riconosciuto alle varietà biodiverse recuperate determina più attenzione agli sprechi e minori perdite, avvicinando produttori e consumatori nelle filiere corte, ecologiche, locali. Meglio, dunque, prediligere i prodotti di stagione, scegliendo la frutta e le verdure al giusto grado di maturazione e conservandola adeguatamente, dividendo quella che si intende consumare a breve con quella che si prevede di conservare più a lungo".

Gli sprechi alimentari – continua Coldiretti – si rivelano per il 54 per cento al consumo, per il 21 per cento nella ristorazione, per il 15 per cento nella distribuzione commerciale, per l'8 per cento nell'agricoltura e il 2 per cento nella trasformazione, eppure per evitare di sprecare il cibo basta seguire pochi semplici accorgimenti, come spiega il decalogo della Coldiretti.

REDATTORE SOCIALE 2001 20 ANNI 2021

28 settembre 2021 ore: 10:18
SOCIETÀ
RS

Cibo, gli italiani sprecano meno di cinesi e americani

L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare. È quanto emerge dalla prima indagine globale sul rapporto fra cibo e spreco, "Food & waste around the world" che ha coinvolto 8 Paesi del mondo. Gli spagnoli i più virtuosi

28 settembre

9colonne

COVID: 1 ITALIANO SU 2 TAGLIA GLI SPRECHI ALIMENTARI

Tweet
Condividi

Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, Food&waste around the world di Waste Watcher International. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio – sostiene la Coldiretti – portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico. Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta per più di 1 italiano su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima.

(© 9Colonne - citare la fonte)

FoodAffairs

FOOD E SOSTENIBILITÀ

Rapporto globale Food&waste around the world di Waste Watcher International. Un italiano su 2 ha diminuito lo spreco alimentare, ma i più virtuosi sono…

Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, Food&waste around the world di Waste Watcher International.

Food&waste around the world di Waste Watcher International – FOCUS "IL CASO ITALIA"

Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio – sostiene la Coldiretti – portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

FoodAffairs

Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta per più di 1 italiano su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima.

Il nuovo rapporto degli italiani con i fornelli ha portato a un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. Sulle tavole degli italiani – continua la Coldiretti – sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta.

Nonostante ciò il problema resta però rilevante se si considera che nel 2020 – conclude Coldiretti sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro.

I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

FoodAffairs

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre 2021, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana). In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

28 settembre

SPRECO ALIMENTARE, ITALIANI VIRTUOSI: BUTTIAMO MENO CIBO DEGLI ALTRI PAESI

28 settembre 2021, ore 16:00 , agg. alle 18:27

di Massimo Lo Nigro

SECONDO IL RAPPORTO "G8 DELLO SPRECO ALIMENTARE", REALIZZATO DALL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL, GLI ITALIANI SPRECANO IN MEDIA MENO CIBO RISPETTO AGLI ALTRI PAESI CHE HANNO PARTECIPATO AL SONDAGGIO.

Mentre a Milano si sta svolgendo lo "Youth4Climate", il ciclo di conferenze dedicate ai giovani e alle loro proposte sul clima da presentare ai negoziati internazionali per l'Agenda 2030, un **nuovo studio** approfondisce il tema dello **spreco di cibo** in vari paesi dell'Unione Europea ed extraeuropei, argomento caro a chi, come i ragazzi impegnati negli incontri di questi giorni, è impegnato nella **difesa dell'ambiente**.

LA CLASSIFICA DEI PAESI PIÙ VIRTUOSI

Gli italiani sono la popolazione che spreca meno cibo a livello mondiale. A fornire i dati oggetto di approfondimento è il **Primo rapporto *"G8 dello spreco alimentare"***, lo studio presentato oggi a Roma che ha analizzato le abitudini alimentari e i conseguenti sprechi di **8 paesi**: Stati Uniti, Cina, Canada, Regno Unito, Russia, Germania, Spagna e Italia.

Il rapporto è stato realizzato dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, ed è stato promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Universita' di Bologna. La campagna che ha portato alla rilevazione dei dati utili per la classifica ha lo scopo di **sensibilizzare sul tema** in questione in vista della seconda "*Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari*", in programma domani, il 29 settembre.

Il sondaggio ha coinvolto un campione di circa mille cittadini per ogni nazione, facendo emergere interessanti differenze nella produzione di rifiuti alimentari: a guidare la classifica dei cittadini più virtuosi c'è **l'Italia con poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana**. **Ultimi in classifica gli USA**, abituati a sprecare quasi un chilo e mezzo di cibo nello stesso periodo di tempo, preceduti dai cinesi (1153 grammi), i canadesi (1144 grammi), tedeschi (1081 grammi). Dopo di noi italiani ci sono solo gli inglesi, gli spagnoli e i russi a buttare meno di un chilo di cibo sulla media dei 7 giorni.

In termini di frequenza dello spreco, gli intervistati europei segnalano livelli più bassi: circa il 68% del campione dichiara di buttare il cibo meno di una volta alla settimana.

COSA SI SPRECA DI PIÙ?

Tra gli alimenti più a rischio spreco per tutti i paesi ci sono i **prodotti freschi e deperibili**. Dal fondo della classifica, gli Stati Uniti gettano circa 42,6 grammi di **frutta** e 41,6 grammi di **verdura** nell'arco di una settimana. Gli italiani si assestano su uno spreco medio di 32,4 grammi di frutta e di 22,8 grammi di verdura sui sette giorni. I più virtuosi per questa categoria di alimenti sono i russi, con appena 24,5 grammi di frutta gettata.

Agli elementi deperibili come quelli appena citati, si aggiungono il **pane fresco**, i **latticini**, gli **yogurt** e le **cipolle**. Tra le cause che portano allo spreco ci sono l'**eccesso di acquisto** di cibo e la **scadenza** dei cibi.

POTENZIARE L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

In virtù dei risultati del rapporto è emersa la volontà comune da parte di tutti i Paesi coinvolti di **potenziare l'educazione alimentare** nelle scuole e fra i cittadini. Lo scopo è aumentare la consapevolezza sul tema e favorire la **prevenzione e riduzione dello spreco**, soprattutto per quanto riguarda le abitazioni private. In media **86 cittadini su 100 sarebbero favorevoli** a uno sforzo per la sensibilizzazione in Italia e Russia; 85in Spagna e 8 cittadini su 10 in Germania e Regno Unito.

food&tec_

Food waste: italiani i più virtuosi, cinesi e americani pessimi

Sprechiamo 529 grammi a testa ogni settimana. I cinesi il doppio,

28 Settembre 2021

2021 Cross Country Report Waste Watcher International Observatory è la prima indagine globale sullo spreco alimentare che ha coinvolto cittadini di otto Paesi del mondo, tra i quali l'Italia. Pubblicato in occasione della della 2° Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari che cade il 29 settembre, lo studio è stato realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher e promosso dalla campagna Spreco zero con Ipsos e l'Università di Bologna. Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada e Cina i Paesi studiati e, sorpesa, gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1.453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1.153 grammi, quindi i canadesi con 1.144 grammi. Seguono i tedeschi con 1.081 grammi, e quindi, sotto il chilo ci sono i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e russi (672 grammi).

Secondo il report, il 71% degli spagnoli getta il cibo meno di una volta alla settimana. A seguire, con percentuali pressochè identiche, ci sono russi, tedeschi e italiani.

In generale dallo studio emerge una divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina con i secondi decisamente meno virtuosi.

food&tec_

Per quanto riguarda le scelte alimentari, quelle più frequenti sono il cibo della tradizione per russi e cinesi, mentre gli italiani sono al top per la scelta di alimenti della Dieta Mediterranea, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, quattro cittadini cinesi su dieci guardano invece alla qualità. Il 40% dei tedeschi ammette di aver un'alimentazione confusa.

Gli alimenti più sprecati

I prodotti alimentari maggiormente buttati nella spazzatura dagli abitanti di questi otto Paesi sono: Frutta e verdura, Pane, Yogurt, Latticini, Cipolle aglio e affini.
L'Osservatorio Waste Watcher cerca di rilevare le cause di tali sprechi: tra le prime c'è **la dimenticanza**: vale per il 50% degli italiani, russi, spagnoli e tedeschi. **Il 72% dei cinesi invece ammette di non voler riutilizzare gli avanzi.**

Sulla necessità di trovare una soluzione concordano tutti i cittadini degli 8 Paesi intervistati. Tra le proposte più apprezzate c'è **l'educazione alimentare nelle scuole e per gli adulti,** promossa da circa l'80% degli interrogati.

Da notare che nei diversi Paesi sono differenti i significati che vengono dati allo spreco alimentare: per gli europei, specie italiani, e i cinesi gettare il cibo è immorale, mentre per l'area anglofona il dispiacere è soprattutto di tipo economico.

food&tec_

2021 Cross Country Report Waste Watcher International Observatory è stato presentato il 28 settembre presso l'Associazione stampa estera, a Roma, dal fondatore campagna *Spreco Zero* Andrea Segrè, direttore scientifico *Waste Watcher*, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Risso e il coordinatore *Cross Country Report* Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal. Fra gli altri, sono intervenuti Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, (in collegamento), Marina Sereni, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Maximo Torero, Chief Economist FAO, Maurizio Martina, Vice Direttore Generale Aggiunto FAO.

Il confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo ha coinvolto 8.000 cittadini per ogni Paese, mentre l'indagine è stata rivolta a 1.000 cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare.

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Waste watcher, Stati Uniti e Cina i Paesi che sprecano di più il cibo

L'Italia è tra i Paesi più virtuosi, in testa la Spagna

ROMA – **L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare,** sia in termini di quantità buttata ogni settimana sia per le abitudini nutrizionali adottate. È quanto emerge dalla prima indagine globale sul rapporto fra cibo e spreco, **'Food & waste around the world',** che ha coinvolto cittadini di otto Paesi del mondo. Pubblicata in occasione della della 2a Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, l'indagine è stata prodotta dall'osservatorio Waste watcher e promossa dalla campagna Spreco zero con Ipsos e l'Università di Bologna. Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada e Cina: questo il bacino statistico.

I PAESI VIRTUOSI CHE NON SPRECANO IL CIBO

- Spagna
- Russia
- Germania
- Italia

Secondo il report, il 71% degli spagnoli getta il cibo meno di una volta alla settimana, risultando così la popolazione più virtuosa tra le otto. A seguire, con percentuali pressochè identiche, ci sono russi, tedeschi e italiani. **Meno attenti i cinesi e gli americani.** In generale, gli italiani sono quelli che sprecano quantità di cibo minore: 529 grammi a testa ogni settimana – **i cinesi buttano via il doppio e gli statunitensi il triplo.** Interessanti i dati sugli alimenti più comunemente avanzati.

I CIBI PIÙ SPRECATI

- Frutta e verdura
- Pane
- Yogurt
- Latticini
- Cipolle

28 settembre

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Quelli più diffusi sono i prodotti freschi e deperibili come frutta e verdura, di seguito troviamo il pane e infine yogurt, latticini e cipolle. Davanti a questi numeri, l'osservatorio Waste Watcher cerca di rilevare le cause scatenanti. Tra le prime c'è **la dimenticanza**: vale per il 50% degli italiani, russi, spagnoli e tedeschi. **Il 72% dei cinesi invece ammette di non voler riutilizzare gli avanzi.**

Il tema dell'avanzo del cibo è stato dibattuto a livello internazionale in occasione del Food System Summit di New York. Sulla necessità di trovare una soluzione concordano tutti i cittadini degli 8 Paesi intervistati. Tra le mozioni più apprezzate c'è **l'educazione alimentare nelle scuole e per gli adulti,** promossa da circa l'80% degli interrogati. Curioso poi il significato che i vari cittadini danno allo spreco alimentare. Per europei, specie italiani, e cinesi gettare il cibo è immorale, mentre l'area anglofona indagata il dispiacere è di tipo economico. Centrale nel report la dieta nutrizionale. Se l'Italia premia quella mediterranea, sono cinesi e russi quelli con un legame più forte al cibo tradizionale e locale. **Il 40% dei tedeschi ammette di aver un'alimentazione confusa.**

Il confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo ha coinvolto 8.000 cittadini per ogni Paese e interrogato 1000 persone in ogni nazione. **I dati saranno presentati oggi alla sede dell'Associazione stampa estera, a Roma.** A partecipare Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco zero e direttore scientifico Waste Watcher, Enzo Risso, direttore scientifico Ipsos e Matteo Vittuari, coordinatore Cross Country Report dell'Università di Bologna-Distal. Previsti gli interventi del ministro delle politiche agricole e forestali, Stefano Patuanelli, della viceministra degli Affari esteri e della cooperazione internazionale, Marina Sereni, del direttore economico della Fao, Maximo Torero e del vicedirettore generale della Fao, Maurizio Martina. A partecipare Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza permanente d'Italia alle Nazioni Unite e Giorgio Marrapodi, direttore generale per la cooperazione allo sviluppo del ministero degli Affari esteri.

La Provincia
CREMONA

Spreco alimentare: Agrinsieme, in Italia ridotto dell'11,78%

Massimiliano Giansanti: "Non abbassare la guardia su fenomeno che resta diffuso"

La Provincia
Redazione
redazioneweb@laprovinciacr.it

ROMA - L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare e alle corrette abitudini alimentari, tanto che nel 2020 ha sprecato l'11,78% di cibo in meno rispetto all'anno precedente. È quanto riporta una nota di Agrinsieme, il coordinamento che riunisce Cia Agricoltori, Confagricoltura Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari, in occasione della seconda «Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari», proclamata dalle Nazioni Unite e in calendario domani 29 settembre. Per Agrinsieme «**si tratta di un importante passo avanti, che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l'intera filiera agroalimentare, lungo la quale ci sono ancora troppe dispersioni**». Il coordinamento ha ribadito il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole nella lotta allo sperpero e nell'attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari, di cui l'Italia si è dotata da qualche anno. **Agrinsieme ha rilevato inoltre che l'obiettivo dell'agricoltura non è però solo quella dello spreco zero, ma anche della fame zero e della sostenibilità ricordando che nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi e la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti con una sfida che sarà di produrre di più, in quantità e qualità, ma con minore impatto sulle risorse naturali e senza aumentare la Sau**. Una nota informa che il coordinatore di Agrinsieme, Massimiliano Giansanti, è intervenuto a Roma alla presentazione del primo Rapporto globale sulla relazione tra cibo e spreco di 'Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability', con un'indagine in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada, Cina). (ANSA)

28 settembre

dissapore

G8, l'Italia è il Paese che spreca meno cibo

Secondo un'indagine, in Italia si spreca circa mezzo kg di cibo a testa ogni settimana: è il risultato più basso tra i membri del G8.

Tra i Paesi coinvolti dal Primo rapporto "**G8** dello spreco alimentare", l'**Italia** è quello che spreca meno **cibo**: i nostri cittadini sperperano poco più di mezzo chilo (529 grammi) a testa nell'arco di una settimana. L'indagine, realizzata dall'Osservatorio Waste Watcher International e promosso dalla campagna Spreco Zero, mirava a sensibilizzare la popolazione sui temi dello spreco alimentare in vista della seconda Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, prevista per il 29 di settembre.

I russi, con 672 grammi, sono coloro che più si avvicinano al virtuosismo dimostrato dagli italiani, e dimostrano inoltre di prediligere cibi della tradizione facendo tuttavia molta attenzione all'economicità degli acquisti. Seguono gli spagnoli, con 836 grammi, e i cittadini inglesi con 949. Tutti gli altri risultati sottolineano uno spreco superiore al kg: tedeschi (1081 grammi), canadesi (1144 grammi), cinesi (1153) e infine statunitensi, che si aggiudicano uno spiacevole primo posto con quasi un chilo e mezzo (1453) di cibo sprecato settimanalmente.

L'indagine, rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese, sottolinea inoltre una notevole divisione tra i Paesi europei e quelli nordamericani (o la Cina) in termini di frequenza allo spreco. Circa il 68% degli intervistati europei, infatti, ha dichiarato di sprecare cibo meno di una volta alla settimana. Le interviste condotte oltreoceano, invece, rivelano che solamente il 57% degli interpellati spreca meno di una volta a settimana.

DIRETTO E FONDATO DA PAOLO RACHETTO
NOTIZIE PIEMONTE
IL GIORNALE DELLA NOSTRA REGIONE

Comportamenti virtuosi per più di 1 alessandrino su 2: non è 'solo' un problema etico

Spreco alimentare: ripercussioni su economia, ambiente, energia e rifiuti

I "piatti del giorno dopo" un'ottima soluzione anche per recuperare le ricette del passato

Più di un alessandrino su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza.

E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio Coldiretti diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, "Food&waste around the world di Waste Watcher International".

"Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti – ha affermato il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco -. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti proprio a partire dalla tavola, con il recupero di riti domestici come il cucinare che è diventata non solo una necessità quotidiana ma anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico".

Il risultato è che quasi due alessandrini su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working.

DIRETTO E FONDATO DA PAOLO RACHETTO
NOTIZIE PIEMONTE
IL GIORNALE DELLA NOSTRA REGIONE

Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la "schiscetta" per più di 1 su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima.

Il nuovo rapporto degli alessandrini con i fornelli ha portato a un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. Sulle tavole sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo un'ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo un'usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio.

"Sicuramente un aiuto per le famiglie arriva dai nostri cuochi contadini che sanno creare, con un po' di fantasia, sia nuovi abbinamenti per una vera cucina antispreco, ma anche rivisitando ricette della tradizione come le crocchette di riso o la giardiniera di verdure, tradizionale antipasto piemontese. Nei mercati di Campagna Amica, su tutto il territorio provinciale, i nostri produttori sono a disposizione per dare idee e suggerimenti – ha aggiunto il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Rampazzo –. Il grande valore del cibo e la necessità di essere attenti agli sprechi come stile di vita si impara da piccoli ed è quello che Coldiretti sta facendo anche attraverso il progetto di Educazione alla Campagna Amica nelle scuole".

Ma quali sono gli accorgimenti che possono fare la differenza? Scrivere la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, posizionare correttamente i cibi nei vari scomparti del frigorifero, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione e preferire la spesa stagione.

DIRETTO E FONDATO DA PAOLO RACHETTO
NOTIZIE PIEMONTE
IL GIORNALE DELLA NOSTRA REGIONE

Nonostante ciò il problema resta ancora rilevante con gli sprechi domestici che ammontano ancora a circa 27 kg per persona all'anno e tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi.

Nel 2020, a livello nazionale, sono state 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro.

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

In un mondo di spreconi, l'Italia si scopre virtuosa: è il Paese che getta via meno cibo

In un mondo di spreconi, l'Italia si scopre virtuosa. Ad assegnarle lo scettro, è il "Food&Waste around the World", la prima indagine globale firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, condotta in otto Paesi (Italia, Spagna, Gran Bretagna, Germania, Russia, Cina, Stati Uniti e Canada) e presentata oggi al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, nella seconda Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa da Spreco Zero con Ipsos e Università di Bologna. Il dato di sintesi più interessante riguarda lo spreco alimentare settimanale pro capite, che vede i consumatori italiani gettare nel cestino 529,3 grammi di cibo commestibile, che alla fine dell'anno vuol dire un conto che supera i sei miliardi di euro.

Tanti, troppi, ma comunque sensibilmente meno di quanto non finisca nelle pattumiere del resto del mondo. In Russia, infatti, si gettano via 627,6 grammi di cibo a persona ogni settimana, in Spagna 836,2, in Gran Bretagna 949,3, in Germania 1081,4 e in Canada 1144,1. In cima alla classifica, con molto poco onore però, i due colossi economici, Cina (1.153,8 grammi di cibo gettato a persona ogni settimana) e Stati Uniti (1.403,1 grammi di cibo commestibile buttato via ogni settimana), unite da una cultura del consumo, e quindi dello spreco, che i Paesi del bacino del Mediterraneo stanno invece provando a combattere. Non è un caso, in questo senso, che per il 77% degli italiani e degli europei sprecare cibo sia semplicemente immorale, così come per il 71% dei cinesi, uniti nel considerare lo spreco un danno all'ambiente. Diverso l'approccio di britannici (83%), americani (73%) e canadesi (80%), che vedono nel gettare cibo prima di tutto il danno economico.

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Interessanti, infine, i motivi che sono alla base degli sprechi, che valgono per tutti gli otto Paesi analizzati. **Il 40% dei consumatori ammette di acquistare troppo cibo, senza pensarci su; il 50% (che sale al 70% in Usa) si dimentica il cibo in frigorifero; nel 50% dei casi ci si dimentica di controllare la data di scadenza.** Così, in Italia finiscono nella pattumiera 32,4 grammi a settimana di frutta fresca, 22,8 di insalata, 22,3 di pane fresco, 22,2 di verdure e 21,8 di cipolle, aglio e patate. Di certo, e non pare un caso, la Dieta Mediterranea aiuta il contenimento degli sprechi, visto che nei Paesi in cui si spreca più cibo le abitudini alimentari sono anche decisamente meno regolari. Infine, per quanto riguarda la qualità di ciò che si mangia, secondo il "Food&Waste around the World", sono i consumatori cinesi i più interessati alla qualità, con il 42% che la mette davanti al prezzo, mentre, al contrario, il 63% dei russi e il 58% dei tedeschi guarda prima di tutto al costo di ciò che mette nel carrello. **Le soluzioni allo spreco? Educazione alimentare nelle scuole e confezioni più piccole molto meglio di tasse e multe.**

"Il "Cross Country Report Waste Watcher International" - **commenta il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e ordinario di Politica Agraria Internazionale all'Università di Bologna** - offre, con una metodologia di indagine sui comportamenti di consumo mai testata prima a questo livello, una istantanea sulle abitudini alimentari a livello mondiale. Abbiamo promosso questo Rapporto come essenziale punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3, che prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030. Il Rapporto conferma con dati puntali il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali, come la Dieta Mediterranea. Aumentare la

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

consapevolezza dei cittadini e delle istituzioni in tutto il mondo permette di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, com'è in primis la Dieta Mediterranea, e di prevenire e ridurre lo spreco alimentare a livello domestico. Anche il consumo e la cucina domestica aiutano a ridurre lo spreco, come dimostra il caso Italia: chi è abituato a mangiare fuori spreca di più in casa. Sono questioni che i cittadini ma anche e soprattutto le governance del pianeta devono adesso affrontare in modo strutturale".

Enzo Risso, direttore scientifico Ipsos, sottolinea invece come "forza economica di un Paese e spreco di cibo sembrano andare ancora a braccetto. I primi Paesi nella classifica della fiducia dei consumatori sono anche ai vertici dello spreco. Così la Cina (71.8) e gli Usa (59), che guidano l'indice di fiducia globale dei consumatori, capeggiano anche l'indice di spreco di cibo. Rispetto all'indice di fiducia, in vetta ci sono gli Usa con 1.403 grammi la settimana di alimenti che finiscono in spazzatura, seguita a ruota dalla Cina con 1.153 grammi. Gli altri tre Paesi in vetta alla classifica della fiducia, mantengono anch'essi un alto livello di spreco. In Germania vengono gettati via 1.081 grammi la settimana, in Gran Bretagna 943 grammi la settimana. L'Italia, che ha un indice di fiducia al di sotto dei 50 punti (47,3), ha anche un ridotto tasso di cibo che finisce in spazzatura, pari a 529 grammi la settimana. Le cause principali dello spreco sono diversificate da Paese a Paese. Se per gli americani in testa ai motivi dello spreco c'è il dimenticarsi delle derrate acquistate e di lasciarle di conseguenza deteriorare (68%), per i cinesi c'è il rifiuto di mangiare gli avanzi (72%). Per i tedeschi, come per gli italiani, la causa è da addebitare anche alla cattiva conservazione degli alimenti freschi da parte degli store".

Il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha infine sottolineato come "la lotta agli sprechi alimentari contribuisce alla sostenibilità. La presentazione del Rapporto del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability è una

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

iniziativa importante, alla vigilia della seconda Giornata Internazionale Onu sulla consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, per valutare i progressi fatti e il percorso ancora da fare. Un tema discusso anche dai Ministri dell'Agricoltura del G20, riunitosi a Firenze il 17-18 settembre, accanto a quello della transizione ecologica. In occasione del G20 ho avuto modo di sottolineare che la sostenibilità delle produzioni alimentari va implementata non solo dal punto di vista ambientale ma anche da quello economico e sociale. La lotta allo spreco alimentare rientra in questo ambito perché comporta un migliore equilibrio nello sfruttamento delle risorse del pianeta, una equa distribuzione di cibo ed acqua, nonché minori costi di produzione e di smaltimento degli "scarti". Accanto ad attività operative, come riuso, riciclo, economia circolare e donazione agli indigenti delle derrate agroalimentari, Tavoli, Osservatori e ricerche sono fondamentali perchè permettono di analizzare dati e riflettere sullo spreco alimentare, verificando politiche ed azioni tese a raggiungere l'obiettivo "Fame Zero". L'uomo con le sue attività ha causato squilibri di diversa natura. L'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni a questi squilibri, tra Paesi e dentro ogni singolo Paese".

Presente anche Agrinsieme - il coordinamento che riunisce Cia Agricoltori, Confagricoltura Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari - per cui la performance dei consumatori italiani è "un importante passo avanti, che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l'intera filiera agroalimentare, lungo la quale ci sono ancora troppe dispersioni. Ha ribadito il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole nella lotta allo sperpero e nell'attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari, di cui il nostro Paese si è dotato già da qualche anno. L'agricoltura da sempre applica i principi dell'economia circolare, cercando di riutilizzare gli scarti, con la

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

consapevolezza che ciò avviene sempre attraverso l'uso di risorse naturali ed energetiche, che non vanno sprecate. L'obiettivo dell'agricoltura però, non è solo quella dello "spreco zero", ma anche della "fame zero" e della sostenibilità. Nel 2050 - **ricorda Agrinsieme** - gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi; la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti che - nonostante si facciano già sentire gli effetti dei cambiamenti climatici - dovrà essere sempre di più coniugata con il rispetto delle risorse naturali. La sfida sarà di produrre di più, in quantità e qualità, ma con minore impatto sulle risorse naturali e senza aumentare la SAU. Bisogna però garantire un'equa redistribuzione nella filiera della ricchezza che proviene dalla produzione, trasformazione e commercio del cibo - come è chiaramente scritto nel Green Deal e nella Strategia Farm to Fork - avendo uno sguardo non solo europeo ma mondiale. In questo senso l'Europa si è dotata di un regolamento contro le pratiche sleali nel commercio che potrebbe essere la base per leggi internazionali. Allo stesso tempo - **conclude Agrinsieme** - andrà preservata la dieta mediterranea, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi, cibi sintetici ed etichette fuorvianti".

Focus - Coldiretti: un italiano su due taglia gli sprechi alimentari

Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari, adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. Emerge dai risultati di un sondaggio, condotto sul sito di Coldiretti e diffuso alla presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, "Food&Waste around the World" di Waste Watcher International. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

piano economico ed ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio - sostiene la Coldiretti - portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza, ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta per più di 1 italiano su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima. Il nuovo rapporto degli italiani con i fornelli ha portato a un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. Sulle tavole degli italiani - continua la Coldiretti - sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come - prosegue la Coldiretti - la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Nonostante ciò il problema resta però rilevante se si considera che nel 2020 - conclude Coldiretti - sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro.

28 settembre

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

Giornata internazionale antispreco, Agrinsieme: sperpero zero, ma anche fame zero e sostenibilità. Il ruolo dell'agricoltura

Domani, 29 settembre, si celebra la seconda *"Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari"*, proclamata dalle Nazioni Unite per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione dello sperpero di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta. In occasione della giornata di sensibilizzazione il **coordinatore di Agrinsieme, Massimiliano Giansanti**, è intervenuto – a Roma, presso l'Associazione della Stampa Estera - alla presentazione del primo Rapporto globale sulla relazione tra cibo e spreco di *'Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability'*, con un'indagine in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada, Cina).

L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare e alle corrette abitudini alimentari, tanto che nel 2020 ha sprecato l'11,78% di cibo in meno rispetto all'anno precedente. Per Agrinsieme – il coordinamento che riunisce **Cia Agricoltori, Confagricoltura Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari** – si tratta di un importante passo avanti, che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l'intera filiera agroalimentare, lungo la quale ci sono ancora troppe dispersioni. Ha ribadito il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

nella lotta allo sperpero e nell'attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari, di cui il nostro Paese si è dotato già da qualche anno. L'agricoltura da sempre applica i principi dell'economia circolare, cercando di riutilizzare gli scarti, con la consapevolezza che ciò avviene sempre attraverso l'uso di risorse naturali ed energetiche, che non vanno sprecate.

L'obiettivo dell'agricoltura però, non è solo quella dello 'spreco zero', ma anche della 'fame zero' e della sostenibilità. Agrinsieme ha ricordato come nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi; la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti che - nonostante si facciano già sentire gli effetti dei cambiamenti climatici - dovrà essere sempre di più coniugata con il rispetto delle risorse naturali. La sfida sarà di produrre di più, in quantità e qualità, ma con minore impatto sulle risorse naturali e senza aumentare la SAU. Bisogna però garantire un'equa redistribuzione nella filiera della ricchezza che proviene dalla produzione, trasformazione e commercio del cibo - come è chiaramente scritto nel Green Deal e nella Strategia Farm to Fork - avendo uno sguardo

Allo stesso tempo – ha concluso Agrinsieme - andrà preservata la dieta mediterranea, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi, cibi sintetici ed etichette fuorvianti.

28 settembre

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

FAO/29 settembre: 'Giornata Internazionale di sensibilizzazione sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari' | Programma

La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari è di importanza significativa in quanto contribuisce alla realizzazione di miglioramenti più ampi dei sistemi agroalimentari verso il raggiungimento della sicurezza alimentare, la sicurezza alimentare, il miglioramento della qualità del cibo e il raggiungimento dei risultati nutrizionali

Da **Luigi Vendola** - 28 Settembre 2021

503

Il 29 settembre 2021 si celebrerà per la seconda volta la Giornata internazionale di sensibilizzazione alle perdite e agli sprechi alimentari proclamata dalle Nazioni Unite.

La **riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari** è di importanza significativa in quanto contribuisce alla realizzazione di miglioramenti più ampi dei sistemi agroalimentari verso il raggiungimento della sicurezza alimentare, la sicurezza alimentare, il miglioramento della qualità del cibo e il raggiungimento dei risultati nutrizionali. La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari contribuisce inoltre in modo significativo alla riduzione delle emissioni di gas serra, nonché della pressione sul suolo e sulle risorse idriche.

Con meno di nove anni rimasti per raggiungere l'obiettivo **SDG 12, obiettivo 12,3** (entro il 2030 dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolta) nasce l'urgenza e la necessità di accelerare l'azione collettiva per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari.

Verrà lanciato un chiaro **invito all'azione** per i settori pubblico (autorità nazionali o locali) e privato (imprese, compresi i produttori), nonché per gli individui, affinché diano priorità alle azioni e procedano con l'innovazione per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari e contribuire a ripristinare e ricostruire sistemi agroalimentari migliori.

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

Alle ore 16 del 29 settembre saranno Papa Francesco e António Guterres ad aprire i lavori con un messaggio. Dopo di lui i capi dell'Organizzazione delle **Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)** e del Programma delle **Nazioni Unite per l'ambiente (UNEP)** condivideranno le loro prospettive sulle questioni e le azioni necessarie per arginare il problema. Un panel di alto livello fornirà le loro prospettive e una presentazione di apertura cercherà di provocare ulteriori riflessioni sui problemi inerenti allo spreco alimentare. Saranno presenti anche i rappresentanti della Commissione Europea e dell'Italia che condivideranno le loro opinioni e prospettive sui problemi e sui progressi compiuti nell'affrontare la perdita e lo spreco di cibo.

La tavola rotonda discuterà delle innovazioni scalabili che contribuiscono ad accelerare il ritmo della perdita di cibo e della riduzione degli sprechi a livello globale, verso una produzione migliore, una migliore nutrizione, un ambiente migliore e una vita migliore.

Al seguente link è possibile registrarsi all'evento
https://fao.zoom.us/webinar/register/WN_gHCImF-QS52w1lYrAVWjQA

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

FRUTTA E VERDURA SONO I CIBI PIÙ SPRECATI AL MONDO

Pubblicato il 29 settembre 2021 *Condividi*

È italiano il primo rapporto globale sul **rapporto fra cibo e spreco**. Un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability**, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina.

I dati del primo Cross Country Report dedicato a "Food & Waste around the World" sono stati presentati ieri in vista della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari in calendario oggi, 29 settembre, per iniziativa della campagna **Spreco Zero di Last Minute Market** con Ipsos e con l'Università di Bologna – Distal, in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme.

L'indagine è stata illustrata a Roma dal fondatore campagna Spreco Zero Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico Ipsos Enzo Risso e il coordinatore Cross Country Report Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal. All'indagine hanno preso parte 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese: un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario. I dettagli dell'indagine dal 29 settembre sul sito sprecozero.it.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

In merito all'indagine ha dichiarato il **Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli**: "la lotta agli sprechi alimentari contribuisce alla sostenibilità. La presentazione del Rapporto del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability è una iniziativa importante, alla vigilia della seconda Giornata Internazionale Onu sulla consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, per valutare i progressi fatti e il percorso ancora da fare. Un tema discusso anche dai Ministri dell'Agricoltura del G20, riunitosi a Firenze il 17-18 settembre, accanto a quello della transizione ecologica. In occasione del G20 ho avuto modo di sottolineare che la sostenibilità delle produzioni alimentari va implementata non solo dal punto di vista ambientale ma anche da quello economico e sociale. La lotta allo spreco alimentare rientra in questo ambito perché comporta un migliore equilibrio nello sfruttamento delle risorse del pianeta, una equa distribuzione di cibo ed acqua, nonché minori costi di produzione e di smaltimento degli "scarti". Accanto ad attività operative, come riuso, riciclo, economia circolare e donazione agli indigenti delle derrate agroalimentari, Tavoli, Osservatori e ricerche sono fondamentali perchè permettono di analizzare dati e riflettere sullo spreco alimentare, verificando politiche ed azioni tese a raggiungere l'obiettivo Fame Zero. L'uomo con le sue attività ha causato squilibri di diversa natura. L'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni a questi squilibri, tra Paesi e dentro ogni singolo Paese".

LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

In tema di spreco alimentare, come si comportano i cittadini del pianeta nelle loro case? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%. Mentre i cittadini cinesi, all'opposto, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte la settimana e dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

Se passiamo a considerare i valori assoluti del cibo gettato la forbice diventa ancora più evidente. Sono qui gli italiani a guidare la "hit" dei popoli più virtuosi del pianeta, con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi auto-denunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e i russi, (672).

GLI ALIMENTI PIU' SPRECATI NEL MONDO: ORTOFRUTTA IN TESTA

Ma quali sono gli alimenti più sprecati nel mondo? Come per le storiche rilevazioni nazionali di Waste Watcher sono i **prodotti freschi e deperibili, frutta e verdura,** quelli che si gettano maggiormente a qualsiasi latitudine del pianeta, con percentuali che variano dai 42,6 grammi di spreco settimanale per la frutta e 41,6 per la verdura nel caso dei cittadini statunitensi, e dai 42 grammi di frutta gettata in Germania ogni settimana, ai soli 24,5 grammi di frutta sprecata settimanalmente per i cittadini russi. Gli italiani si assestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura. Ai vertici degli alimenti sprecati nel mondo resta anche il pane fresco: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia, e in mezzo il Regno Unito con 33,8 grammi. Anche i latticini, gli yogurt e le cipolle svettano fra i cibi sprecati negli Stati uniti, con oltre 39 grammi settimanali.

LE CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Perché si spreca nel mondo? I risultati del Rapporto mostrano un andamento abbastanza uniforme sulle cause dello spreco a livello familiare: dimenticare la data di scadenza (media del 44%), acquistare troppo cibo (media del 40%) ed errori di valutazione legate all'eccesso di cibo cucinato (media del 33%) sono i principali driver di spreco alimentare a livello mondiale. L'eccesso di acquisto (61%), l'aver cucinato troppo (64%) e aver dimenticato il cibo fino a farlo deperire (64%) vale soprattutto per i cittadini cinesi intervistati, che dimostrano anche di non apprezzare e quindi non riutilizzare gli avanzi (72%). In larga misura i cittadini statunitensi confessano di aver scordato il cibo acquistato (68%), ma quest'ultima causa è la più gettonata dai cittadini di tutto il mondo: 1 italiano, 1 russo, 1 spagnolo e 1 tedesco su 2, e nel 65% dei casi per i canadesi, nel 61% dei casi per i cittadini del Regno Unito.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

RIDURRE LO SPRECO: I CITTADINI DEL MONDO CHIEDONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

C'è una richiesta che sembra in particolare accomunare i cittadini degli 8 Paesi indagati, ed è quella di potenziare l'educazione alimentare nelle scuole e fra i cittadini, per aumentare la consapevolezza e quindi favorire la prevenzione e riduzione dello spreco, in particolare nelle case. Lo chiedono ben 86 cittadini su 100 in Italia e Russia, 85 in Spagna e 8 cittadini su 10 in Germania e Regno Unito. Fra gli ulteriori provvedimenti attenzionati per affrontare il tema ci sono comunque la sensibilizzazione sui danni climatici, ed economici legati agli sprechi e la previsione di etichette efficaci e innovative sui prodotti agroalimentari, ad uso dei consumatori: una delle precauzioni più gettonate, dopo la richiesta di educazione alimentare nelle scuole e per i cittadini. Segue la produzione di confezioni più piccole in chiave antispreco, minore fortuna riscontra una eventuale tassazione legata allo sperpero del cibo.

Relativamente alle strategie che ogni nucleo familiare adotta per prevenire gli sprechi, sembrano ancora relativamente poco diffuse quelle più tecnologiche, dalle app alle piattaforme con offerte last minute, mentre restano in uso sistemi collaudati come la lista della spesa, che un terzo circa degli intervistati utilizza in molti Paese, e l'abitudine di acquistare più frequentemente il cibo fresco e destinare le grandi spese periodiche ai prodotti alimentari meno deperibili.

SPRECARE SIGNIFICA...

Lo spreco di cibo è immorale soprattutto per gli italiani (77%) e per i cittadini europei ma anche per i cinesi (71%), e si identifica con il danno ambientale e lo spreco di risorse (acqua, energia, suolo ...) sempre per europei e cinesi. Mentre gli inglesi (83%), gli statunitensi (73%) e i canadesi (80%) guardano con attenzione al danno economico legato allo spreco alimentare domestico, e in media tutti i cittadini del mondo convengono che si tratti di un cattivo esempio per le giovani generazioni.

LA DIETA, LE ABITUDINI NUTRIZIONALI

Ed ecco dunque i risultati di "Food & waste around the world", specchio fedele del rapporto che i cittadini del mondo hanno con il cibo e lo spreco. La dieta, innanzitutto, è mediterranea – come intuibile – soprattutto per gli italiani: il 38% degli intervistati dichiara di seguire un regime alimentare che include pasta e pizza, mentre un legame speciale con il cibo della tradizione arriva da Paesi come Cina e Russia: il 53% dei russi e il 47% dei cinesi dichiara di nutrirsi con cibo e pietanze tipiche e tradizionali, ma anche, nel 12% e 16% dei casi, di fare ricorso a prodotti locali.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

Invece il 40% dei cittadini tedeschi – 4 su 10 – sostiene di avere una dieta confusa e abitudini irregolari nella fruizione del cibo, e così il 30% dei cittadini statunitensi, il 28% dei cittadini canadesi e il 25% degli inglesi. I più attenti alle calorie dei pasti sono invece i cittadini spagnoli: il 21%, 1 su 5, dichiara di prestare attenzione a questo aspetto.

LE SCELTE DI ACQUISTO DEL CIBO

E ancora: sono certamente i cinesi in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo, in rapporto al costo o all'economicità degli alimenti: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiare questo aspetto a quello dei costi, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 35%. Sono invece i russi e i tedeschi a puntare soprattutto all'economicità dell'approvvigionamento, con il 63% e il 58% dei cittadini che, nella scelta, antepongono la questione del costo alle considerazioni sulla qualità del cibo. La maggior parte degli intervistati negli 8 Paesi (in media il 55%) ha dichiarato di avere un approccio pragmatico rispetto all'acquisto del cibo.

FOCUS "IL CASO ITALIA"

"Se, come si usa dire, il buon giorno si vede dal mattino, in Italia sembra sbocciare una primavera ricca di risultati positivi in merito alla lotta allo spreco alimentare – spiega il ricercatore Luca Falasconi dell'Università di Bologna – Distal, curatore del focus "Il caso Italia" – I dati su quanto gli italiani gettano ogni settimana sono estremamente positivi. Sono 529,3 i g di cibo gettati nel bidone della spazzatura, ancora troppi ma il trend è in decrescita continua e ciò fa emergere come gli italiani stiano ridando sempre più valore al cibo. Quest'ultimo elemento emerge anche dal fatto che più del 70% degli italiani dichiari di adottare stili alimentari sani e tradizionali (ben il 38% dichiara di seguire una dieta di tipo mediterraneo, il 17% una dieta tipica e il 14% una dieta salutare). È vero che si tratta di autodichiarazioni ma anche in questo caso i trend indicano una crescita".

Il percorso verso la maturità dei comportamenti viene messo in evidenza anche dal crescente ruolo positivo alla lotta allo spreco alimentare, che viene riconosciuto sia al packaging che agli elettrodomestici. Il 73% degli intervistati si è dichiarato disposto a pagare un "premium price" per un packaging capace di conservare più a lungo il cibo. Mentre circa il 60% vede nel frigorifero un alleato capace di conservare i cibi preparati in anticipo ed è aperto a suggerimenti e consigli per utilizzare questo elettrodomestico al meglio proprio in chiave di lotta allo spreco alimentare. "La strada da percorrere verso lo Spreco Zero è ancora tanta – sottolinea ancora Luca Falasconi – ma la notizia positiva è che sembra che sia stata imboccata la via della consapevolezza, siamo convinti che porterà ad una stagione ricca di frutti maturi..".

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

"Noi di Natura Nuova – spiega il fondatore e Ad Gabriele Longanesi – ci impegniamo ogni giorno per ridurre l'impatto ambientale delle nostre filiere e favorire lo sviluppo di una agricoltura che rispetti le funzioni di tutela e miglioramento della biodiversità. Al nostro Consorzio di agricoltori garantiamo equità e rispetto delle norme contrattualistiche, produciamo frutta tipica del nostro territorio e riduciamo al massimo gli sprechi lavorando il prodotto squisito, ma con imperfezioni estetiche minime al fine di conservare le specificità culturali del nostro territorio".

"I frutti sono sempre diversi tra loro, sia come aspetto sia come grado di maturazione: questo richiede un processo di selezione accurato – osserva Paolo Pasini, responsabile Relazioni istituzionali Unitec – La tecnologia messa a punto da Unitec permette di rispondere alle esigenze del consumatore, riducendo fortemente lo spreco in quanto si avvale di soluzioni avanzate quali computer vision e la robotica che consentono una selezione estremamente precisa. La robotica, poi, lungi dal sostituire totalmente il lavoratore umano, gli permette di assumere ruoli e funzioni più rilevanti e di maggior gratificazione".

"I dati che emergono dal report ci confermano che stiamo lavorando nella giusta direzione, andando incontro alla necessità, sempre più sentita, di conservare in modo ottimale ogni categoria di alimento – dichiara Matteo Frattino, direttore marketing Electrolux Appliances – La progettazione dei nostri prodotti, curati in ogni dettaglio, è infatti guidata dall'obiettivo di avvicinare il pubblico a uno stile di vita più sostenibile, che privilegi un'alimentazione sana ed eviti gli sprechi di cibo".

"Il fatto che **il 73% degli intervistati si dichiari disposto a pagare di più per una confezione che conservi frutta e verdura** più a lungo è una sorpresa che, in qualche modo, ci aspettavamo" commenta il presidente Conai Luca Ruini. "C'è una consapevolezza diffusa del fatto che l'imballaggio è uno strumento essenziale nella lotta allo spreco alimentare: i consumatori sanno che è una soluzione utile per allungare davvero i termini di conservazione di un prodotto. Allo stesso tempo è importante ricordare loro che l'acquisto di beni imballati non è per forza sinonimo di maggiore impatto ambientale: oggi l'eco-design permette di offrire imballaggi più sostenibili. Ecco perché è fondamentale continuare a investire su ricerca e prevenzione nel mondo del packaging".

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

"La sfida dell'agricoltura – ha osservato **Massimiliano Giansanti, coordinatore di Agrinsieme**, che rappresenta Cia Agricoltori, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari – è garantire a tutti cibo in quantità e qualità, producendo in modo sempre più sostenibile. Nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi; la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti che – nonostante si facciano già sentire gli effetti dei cambiamenti climatici – dovrà essere sempre di più coniugata con rispetto delle risorse naturali e spreco zero. Allo stesso tempo, andrà preservata la dieta mediterranea, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi, cibi sintetici ed etichette fuorvianti".

PREVENIRE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Il fatto che i Paesi coinvolti nell'indagine abbiano espresso posizioni simili relativamente alle ragioni dello spreco, suggerisce anche una visione comune rispetto a quelle che potrebbero essere le principali misure da implementare per combattere lo spreco. Nello specifico, le principali aree di consenso riguardano:

• la necessità di accrescere la consapevolezza dei cittadini relativamente agli impatti economici ed ambientali dello spreco

• la necessità di rafforzare gli interventi educativi

• la necessità di migliorare anche l'etichettatura dei prodotti alimentari

Lo spreco alimentare e il nesso con le diete sostenibili

Aumentare la consapevolezza e gli interventi educativi potrebbe portare ad una migliore comprensione dei complessi e molteplici valori legati al cibo. Per esempio, la promozione di una dieta sana e la prevenzione dello spreco alimentare, non dovrebbero considerarsi elementi disgiunti, perché contribuiscono al comune obiettivo di assicurare una transizione verso metodi di produzione e di consumo più sostenibili. Da questo punto di vista, l'Italia ha già definito alcuni obiettivi durante i dialoghi che si sono tenuti in preparazione del Food System Summit celebrato a New York i giorni scorsi. All'interno di questo contesto, sono quattro le principali azioni che sono state identificate:

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

• ridurre le perdite alimentari lungo tutta la catena di produzione;

• aumentare il recupero dei prodotti agro-alimentari per assicurare la sua redistribuzione alle persone che ne hanno più bisogno

• aumentare le azioni di prevenzione sia in casa che fuori casa

• promuovere l'adozione di una dieta sana e sostenibile – come la dieta mediterranea – che sia inclusiva, locale, culturalmente appropriata ed accessibile a tutti, in particolare per coloro che sono stati maggiormente colpiti dalla pandemia.

29 settembre

il Salvagente
Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

Lo spreco alimentare? Colpa (anche) di acquisti dimenticati

Di **Valentina Corvino** - 29 Settembre 2021

Ogni anno circa il **14%** della produzione globale di cibo va **perduta** prima di raggiungere i consumatori. Gli sprechi però, come dimostra il rapporto Waste Watcher G8, spesso avvengono una volta che il cibo è già stato acquistato. Con queste premesse si celebra la seconda giornata **internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari**, organizzata dalla **FAO** (Agenzia delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) e dall'**UNEP** (Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente).

L'indagine è stata condotta su campioni di cittadini in **Italia**, **Russia**, **Cina**, **Stati Uniti**, **Spagna**, **Germania**, **Regno Unito** e **Canada.** Dalla ricerca emerge che i motivi principali per lo spreco di cibo a livello domestico sono simili in tutto il mondo. Secondo il rapporto, il 44% delle famiglie dimentica la data di scadenza dei prodotti, il 40% ne acquista quantità troppo grandi e il 33% cucina troppo cibo, dovendolo così poi buttare via. Una delle cause di spreco alimentare più diffuse in tutto il mondo è il **dimenticarsi di avere acquistato** il cibo. È così per il 68% dei cittadini statunitensi, per il 65% dei canadesi, il 61% per gli inglesi e per il 50% in Italia, Russia, Spagna e Germania. Per combattere gli sprechi, i cittadini degli otto Paesi le cui abitudini alimentari sono state considerate per la ricerca, chiedono di potenziare l'**educazione alimentare** nelle **scuole** e **fra i cittadini** in generale.

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

GreenCity
Per un futuro sostenibile

Covid: 1 italiano su 2 taglia gli sprechi alimentari

Pubblicato il: 29/09/2021

Autore: Redazione GreenCity

Coldiretti: "Il problema resta però rilevante se si considera che nel 2020 sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro".

Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, **Food&waste around the world di Waste Watcher International**.

Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e **sullo smaltimento dei rifiuti**. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio – sostiene la Coldiretti – portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico.

Il risultato è che quasi due italiani su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working. Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la gavetta **per più di 1 italiano su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima.**

TIBURNO.tv

Giornata Mondiale contro lo spreco alimentare

Food & Wine Società / 29 Settembre 2021

Gli italiani i più virtuosi, mezzo kg a testa a settimana contro 1,4kg degli americani

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

29 settembre

Cosenza Channel
Direttore Piero Bria

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Redazione Cosenza Channel · 44 minuti fa · 1 minuto di lettura

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

LiberoReporter
15 anni di Informazione 2006-2021 Daring to be different

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

CIOCIARIA
EDITORIALE OGGI

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

Economy

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

lifestyle blog.it

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

Sbircia la notizia
Magazine

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

OlbiaNotizie
L'informazione al vostro servizio

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

notizie.it

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

29 SETTEMBRE 2021, 12:47

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

29 settembre

OGGI NOTIZIE

IL MONDO SPRECA IL CIBO MA GLI ITALIANI SONO PIÙ VIRTUOSI DI USA E SPAGNA

29/09/2021 123 Visualizzazioni

Gli italiani guidano la classifica dei cittadini più virtuosi, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. Gli statunitensi autodenunciano lo spreco di quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

In termini di scelte alimentari, cibo della tradizione in prevalenza per russi e cinesi, italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo, russi e tedeschi puntano all'economicità degli acquisti, 4 cittadini cinesi su 10 guardano invece alla qualità.

Questi alcuni dei risultati contenuti nel Primo rapporto 'G8 dello spreco alimentare' che ha coinvolto 8 Paesi, Stati Uniti, Cina, Canada, UK, Russia, Germania, Spagna e Italia. L'indagine è stata rivolta a un migliaio di cittadini per ogni Paese (campione rigorosamente statistico) per sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare domestico in vista della 2/a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, il 29 settembre, e presentata oggi a Roma.

Il rapporto, il primo a livello globale, realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International, e promosso dalla campagna Spreco Zero con Ipsos e l'Università di Bologna, evidenzia in generale la divisione tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

La giornata internazionale contro lo spreco di cibo

Pubblicato il 29 Settembre 2021 di Andrea

Si celebra oggi per volere della Fao e serve e ricordare a tutti che è possibile non sprecare cibo, e dunque risparmiare energia ed emissioni di co2, anche con piccole accortezze

Oggi è la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari indetta lo scorso anno dalla Fao. Ci ricorda che ridurre la dispersione di cibo è fondamentale per creare sistemi alimentari sostenibili e contribuisce alla salute del Pianeta, ma ciò si deve tradurre in cambiamenti comportamentali.

Ma ecco la prima distinzione da fare; le perdite di cibo riguardano la **filiera alimentare** a partire dal produttore, mentre lo **spreco** si riferisce invece alla vendita al dettaglio, la ristorazione e l'ambiente domestico

Ma vediamo qualche numero: nel 2019 sono state perse e sprecate 931 milioni di tonnellate di cibo venduto. L'11 per cento di spreco si è verificato nelle **famiglie**, il 5 per cento nella ristorazione e il 2 per cento nella vendita al dettaglio, mentre il 14 per cento del cibo prodotto viene perso tra raccolto, trasporto e mercato all'ingrosso.

Sommando le varie voci, arriviamo a capire che il **cibo perso** e sprecato rappresenta il 38 per cento del consumo totale di energia nel sistema alimentare globale. Ma c'è di più; l'8-10 per cento delle emissioni globali di gas serra è associato al cibo che non viene consumato. Il 6 per cento dei **prelievi idrici totali** e il 30 per cento della superficie agricola mondiale vengono utilizzati per produrre cibo che poi viene perso o sprecato.

Traducendo questi numeri in costi economici, si parla di costi ambientali pari a 700 miliardi di dollari e costi sociali per **900 miliardi di dollari.**

Come contrastare questa brutta tendenza? Recupero, ridistribuzione, compostaggio le parole chiave per una riduzione delle perdite e degli sprechi a partire dall'ambiente domestico, dove il cibo viene sprecato indipendentemente dai livelli di reddito della regione o del paese. Ognuno può fare la sua parte, la Fao suggerisce piccole azioni: fare una lista della spesa ed evitare acquisti in grande quantità spinti dalle promozioni, scegliere un ripiano del frigo da dedicare ai prodotti in scadenza, misurare le porzioni di cibo, condividere gli avanzi e le eccedenze con vicini di casa, parenti e amici.

Sembrano piccolezze, ma fanno la differenza. Come dimostra, infatti, il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco – un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability e realizzata in Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina -, le famiglie di tutto il mondo sprecano cibo perché il 44 per cento dimentica la data di scadenza dei prodotti, il 40 per cento ne acquista quantità eccessive e il 33 per cento ne cucina troppo. Addirittura, si spreca perché ci si dimentica di avere comprato del cibo: è così per il 68 per cento dei cittadini statunitensi, per il 65 per cento dei canadesi, per il 61 per cento degli inglesi e per il 50 per cento in Italia, Russia, Spagna e Germania.

I più virtuosi in termini di spreco sembrano essere gli spagnoli, con il 71 per cento degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70 per cento, quindi gli italiani con il 69 per cento. Maglia nera ai cinesi, che dichiarano di gettare nel 75 per cento dei casi il cibo una o più volte la settimana, e agli statunitensi (il 55 per cento spreca almeno settimanalmente).

Gli alimenti che vengono maggiormente sprecati sono quelli più deperibili, come **frutta e verdura**. Gli italiani si assestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura. Ai vertici degli alimenti sprecati nel mondo c'è anche il pane fresco: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia e, in mezzo il Regno Unito, con 33,8 grammi.

29 settembre

teleborsa

Giornata contro lo spreco di cibo: Italia virtuosa, in USA si "spreca" molto di più

29 Settembre 2021

(Teleborsa) – Si celebra oggi 29 settembre, per il secondo anno consecutivo, la **Giornata Mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari** – International Day of Awareness for Food losses and wast – promossa nel 2019 dalla Repubblica di San Marino e Andorra all'Assemblea Generale delle dalle Nazioni Unite.

La celebrazione si questa giornata, **sotto l'egida della FAO**, intende **sensibilizzare le persone e le istituzioni** di tutto il mondo sul problema dello spreco di alimenti, che rappresenta una delle **sfide** per lo sviluppo di **un'economia circolare e sostenibile** in tutto il Pianeta e deve rappresentare una delle priorità dei governi in tutto il mondo.

Si stima che **ogni anno vengano gettati 1,6 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a circa un terzo di tutto il cibo prodotto e destinato alla consumazione umana, con importanti ricadute in termini economici ed ambientali. A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso nella fase fra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecata (11% dalle famiglie, 5% dalla ristorazione, 2% dalla vendita al dettaglio).

E' stato presentato in occasione di questa giornata l'**Osservatorio "Waste Watcher International"**, promosso da Ipsos e Università di Bologna, sugli sprechi alimentari delle otto economie del G8: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna. Dal rapporto emerge che gli **italiani sono quelli che sprecano meno cibo** con poco più di mezzo chilo a settimana di cibo gettato nella spazzatura. **I più "spreconi" sono gli statunitensi** con quasi 1 chilo e mezzo di cibo gettano nel secchio a settimana, tallonati dai cinesi e canadesi che ne gettano nella spazzatura poco più di 1,1 chilogrammi. Anche i tedeschi gettano almeno 1 Kg di cibo a settimana, mentre sotto questa soglia si collocano inglesi e spagnoli.

Il vicedirettore aggiunto della FAO, **Maurizio Martina**, ha ricordato che l'obiettivo è dimezzare gli sprechi entro il 2030. Per la Vice Ministra degli Esteri e della Cooperazione Internazionale **Marina Sereni** "è essenziale promuovere una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco" e promuovere "una concertazione 'multi-stakeholder' tra le istituzioni, il mondo accademico, scientifico e culturale, la società civile e le organizzazioni internazionali".

Il ministro delle Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, ha sottolineato che "l'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese".

QuiFinanza

Giornata contro lo spreco di cibo: Italia virtuosa, in USA si "spreca" molto di più

29 Settembre 2021

(Teleborsa) – Si celebra oggi 29 settembre, per il secondo anno consecutivo, la **Giornata Mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari** – International Day of Awareness for Food losses and wast – promossa nel 2019 dalla Repubblica di San Marino e Andorra all'Assemblea Generale delle dalle Nazioni Unite.

La celebrazione si questa giornata, **sotto l'egida della FAO**, intende **sensibilizzare le persone e le istituzioni** di tutto il mondo sul problema dello spreco di alimenti, che rappresenta una delle **sfide** per lo sviluppo di **un'economia circolare e sostenibile** in tutto il Pianeta e deve rappresentare una delle priorità dei governi in tutto il mondo.

Si stima che **ogni anno vengano gettati 1,6 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a circa un terzo di tutto il cibo prodotto e destinato alla consumazione umana, con importanti ricadute in termini economici ed ambientali. A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso nella fase fra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecata (11% dalle famiglie, 5% dalla ristorazione, 2% dalla vendita al dettaglio).

E' stato presentato in occasione di questa giornata l'**Osservatorio "Waste Watcher International"**, promosso da Ipsos e Università di Bologna, sugli sprechi alimentari delle otto economie del G8: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna. Dal rapporto emerge che gli **italiani sono quelli che sprecano meno cibo** con poco più di mezzo chilo a settimana di cibo gettato nella spazzatura. **I più "spreconi" sono gli statunitensi** con quasi 1 chilo e mezzo di cibo gettano nel secchio a settimana, tallonati dai cinesi e canadesi che ne gettano nella spazzatura poco più di 1,1 chilogrammi. Anche i tedeschi gettano almeno 1 Kg di cibo a settimana, mentre sotto questa soglia si collocano inglesi e spagnoli.

Il vicedirettore aggiunto della FAO, **Maurizio Martina**, ha ricordato che l'obiettivo è dimezzare gli sprechi entro il 2030. Per la Vice Ministra degli Esteri e della Cooperazione Internazionale **Marina Sereni** "è essenziale promuovere una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco" e promuovere "una concertazione 'multi-stakeholder' tra le istituzioni, il mondo accademico, scientifico e culturale, la società civile e le organizzazioni internazionali".

Il ministro delle Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, ha sottolineato che "l'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese".

LIFEGATE

Come, cosa e perché si spreca nel mondo: il rapporto Waste Watcher

Sembrano piccolezze, ma fanno la differenza. Come dimostra, infatti, il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco – un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability e realizzata in Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina -, le famiglie di tutto il mondo sprecano cibo perché **il 44 per cento dimentica la data di scadenza dei prodotti, il 40 per cento ne acquista quantità eccessive e il 33 per cento ne cucina troppo.** Addirittura si spreca perché **ci si dimentica di avere comprato del cibo**: è così per il 68 per cento dei cittadini statunitensi, per il 65 per cento dei canadesi, per il 61 per cento degli inglesi e per il 50 per cento in Italia, Russia, Spagna e Germania.
I più virtuosi in termini di spreco sembrano essere gli **spagnoli**, con il 71 per cento degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70 per cento, quindi gli italiani con il 69 per cento. Maglia nera ai cinesi, che dichiarano di gettare nel 75 per cento dei casi il cibo una o più volte la settimana, e agli statunitensi (il 55 per cento spreca almeno settimanalmente).

Considerando i valori assoluti del cibo gettato, gli italiani sono i più virtuosi con solo **529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana**. La classifica dei peggiori va dai cittadini statunitensi con lo spreco di 1.453 grammi di cibo settimanali, i cinesi con 1.153 grammi, i canadesi con 1.144 grammi, i tedeschi con 1.081 grammi. Sotto il chilo, ci sono i cittadini inglesi (949 grammi), gli spagnoli (836 grammi) e i russi (672 grammi).

Traducendo questi numeri in costi economici, si parla di **costi ambientali** pari a **700 miliardi di dollari** e **costi sociali per 900 miliardi di dollari.**
Gli alimenti che vengono maggiormente sprecati sono quelli più deperibili, come **frutta e verdura**. Gli italiani si assestano su uno spreco settimanale medio di **32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura**. Ai vertici degli alimenti sprecati nel mondo c'è anche il **pane fresco**: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai **22,3 grammi in Italia** e, in mezzo il Regno Unito, con 33,8 grammi.

VINOSANO

Il 55%, più di un italiano su due ha diminuito gli sprechi alimentari con comportamenti virtuosi, durante la pandemia segnati dal ritorno alla cucina in casa, alla attenzione alle date di scadenza a un scelta oculata sostenibile dei prodotti con impatti interessanti sul piano economico e ambientale.

E' quanto emerge da un sondaggio effettuato da Coldiretti in concomitanza con il Rapporto globale sullo spreco, "Food&Waste around the World" di Waste Watcher International. **condotta in otto Paesi (Italia, Spagna, Gran Bretagna, Germania, Russia, Cina, Stati Uniti e Canada) e presentata al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, nella seconda Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa da Spreco Zero con Ipsos e Università di Bologna.**

Ma quanto sprecano gli italiani? 529,3 grammi di cibo pro-capite la settimana, con un esborso economico di ben 6 miliardi di euro l'anno. Più bravi degli Stati Uniti(1.403,1 ogni settimana) della Cina(1.153,8) della Germania (1081,4,) della Gran Bretagna (949,3), visto he rispetto l'America e la Cina ai comportamenti gli europei accomunano un senso etico del non preco. Ma quali sono i determinanti dello spreco: per il 40% dei consumatori si acquista cibo superfluo che poi si butta, per il 50% è il cibo ad essere dimenticato in nel frigorifero , segue a ruota cibo scaduto in etichetta non letta. Si spreca frutta fresca, verdure come insalata, pane, formaggi, e se tutti invocano l'educazione scolastica, forse vincente è il comportamento individuale in particolare degli adulti e per parte commerciale porzioni più piccole specie se il prodotto è confezionato.

Nel corso della presentazione **il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha detto** "la lotta agli sprechi alimentari contribuisce alla sostenibilità. La presentazione del Rapporto del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability è una iniziativa importante, alla vigilia della seconda Giornata Internazionale Onu sulla consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, per valutare i progressi fatti e il percorso ancora da fare. Un tema discusso anche dai Ministri dell'Agricoltura del G20, riunitosi a Firenze il 17-18 settembre, accanto a quello della transizione ecologica. In occasione del G20 ho avuto modo di sottolineare che la sostenibilità delle produzioni alimentari va implementata non solo dal punto di vista ambientale ma anche da quello economico e sociale.

La lotta allo spreco alimentare rientra in questo ambito perché comporta un migliore equilibrio nello sfruttamento delle risorse del pianeta, una equa distribuzione di cibo ed acqua, nonché minori costi di produzione e di smaltimento degli "scarti". Accanto ad attività operative, come riuso, riciclo, economia circolare e donazione agli indigenti delle derrate agroalimentari, Tavoli, Osservatori e ricerche sono fondamentali perchè permettono di analizzare dati e riflettere sullo spreco alimentare, verificando politiche ed azioni tese a raggiungere l'obiettivo "Fame Zero". L'uomo con le sue attività ha causato squilibri di diversa natura. L'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni a questi squilibri, tra Paesi e dentro ogni singolo Paese".

FAMELICI

Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari

Di Monica Viani - 29 Settembre 2021

Il 29 settembre è la Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari: sapete quanto cibo viene gettato nella spazzatura e il relativo costo sulla salute del nostro Pianeta?

L'**Italia** sembra aver imparato la lezione: **stop allo spreco alimentare.** Ce lo rivela un dato emerso dalla **ricerca Ipsos** e **Waste Watcher**. Gli italiani gettano nella spazzatura **529 grammi di cibo a testa nell'arco di una settimana**, seguiti dalla Francia (672 grammi) e dalla Spagna (836 grammi). Ma questo non basta, dobbiamo fare più attenzione a ciò che compriamo e soprattutto imparare a leggere le date di scadenza, se vogliamo salvaguardare la salute del nostro Pianeta. Purtroppo nell'immondizia finiscono soprattutto generi alimentari come **frutta, verdura e pane**.

Il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco presentato da **Ipsos** e Waste Watcher, in occasione della **Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre,** ci offre dati che evidenziano quanto siamo ormai diventati consapevoli del problema. Basta? No, il primato conquisato ci deve spingere a cambiare ancora di più i nostri comportamenti alimentari.

FAMELICI

Il peccato mortale dello spreco alimentare

L'Onu ha recentemente lanciato un grido d'allarme: **ogni anno nel mondo viene sprecato quasi un miliardo di tonnellate di cibo**, pari al 17% di tutto quello prodotto. Uno spreco che va dalla produzione alla distribuzione fino al consumo. Con la stessa quantità di cibo gettato via si potrebbero sfamare **730 milioni di persone** e contrastare in modo efficace la fame nel mondo.

Non basta solo la consapevolezza e la lotta allo spreco alimentare, serve anche tanta ricerca. Come ha sottolineato il ministro alle Politiche agricole, alimentari e forestali **Stefano Patuanelli**: "*accanto alle attività di riuso, riciclo, economia circolare e donazione agli indigenti delle derrate agroalimentari, le ricerche sono fondamentali per verificare se le politiche attuate funzionano, specie nell'ottica di raggiungere l'obiettivo* **Fame Zero**".

Il costo dello spreco alimentare non è solo etico, ma anche ambientale come dimostrano fenomeni **climatici** sempre più estremi, frequenti e devastanti. Gettare via il cibo significa sprecare le risorse necessarie per produrle, soprattutto sfruttiamo acqua e suolo, provocando **emissioni di carbonio.**

Potremo continuare a mangiare la carne rossa come oggi?

Tra gli sprechi, il consumo di carne rossa è quello che maggiormente incide sulle emissioni di carbonio, con oltre 5 chili di emissioni di carbonio necessari per solo 100 grammi. La coltivazione della **lattuga** ne richiede 17! La soluzione sembra facile: sostituiamo la carne con la verdura. Non è la scelta vinvente. Se si sprecano 1000 tonnellate di lattuga e 5 tonnellate di carne, la lattuga determinerà un'impronta di carbonio più elevata. Al momento la cosa più semplice è evitare di sprecare, scegliendo i cibi con minore impatto sull'ambiente.

Il Direttore scientifico di Waste Watcher International **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna, a conclusione della presentazione della ricerca, consiglia di seguire la **Dieta Mediterranea**. I comportamenti etici nascono anche nel momento in cui decidiamo che cosa acquistare e cucinare.

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Il futuro del sistema agrifood italiano dopo il Food Systems Summit ONU

di **Agricultura.it** - 29 Settembre 2021

ROMA – Si svolgerà il 30 settembre 2021 (10.00-13.00) presso l'Auditorium del Palazzo delle Esposizioni a Roma, l'evento nazionale "*Food Systems Summit 2021: risultati e prospettive per l'Italia*" organizzato da ASviS, l'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile, nell'ambito della quinta edizione del Festival dello Sviluppo Sostenibile (28 settembre-14 ottobre).

Il convegno rappresenta il primo evento nazionale di dibattito della società civile che farà il punto sugli esiti dei grandi appuntamenti internazionali appena conclusi, il G20 a presidenza italiana sull'agricoltura (Firenze, 17-18 settembre) e il Food Systems Summit (NY, 23 settembre), con l'obbiettivo di stimolare un confronto tra più attori e una riflessione sul futuro dei sistemi agroalimentari anche alla luce degli impatti della pandemia. Saranno presenti **Giorgio Marrapodi**, Direttore generale per la cooperazione allo sviluppo del Ministero degli Affari Esteri, **Graziella Romito,** Dirigente Rapporti internazionali del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **Maurizio Martina**, Vicedirettore Generale della FAO, che presenteranno risultati e scenari dei recenti dibatti globali e gli impegni del nostro governo per il futuro dell'agrifood italiano e per l'attuazione del Obiettivo 2 dell'Agenda ONU 2030, "*Sconfiggere la fame*".

Il convegno è stato realizzato con il contributo del Gruppo di lavoro ASviS sul Goal 2 coordinato dal prof **Angelo Riccaboni**, presidente del Santa Chiara Lab – Università di Siena, e dal prof **Gian Paolo Cesaretti**, presidente della Fondazione Simone Cesaretti, e fa parte degli eventi nazionali del Festival dedicati ai temi portanti dell'Agenda 2030.

L'evento, introdotto dalla presidente dell'ASviS, **Marcella Mallen** e aperto dagli interventi istituzionali del MAECI e del MIPAAF, entrerà nel cuore del dibattito dando spazio ai tre temi centrali sui quali l'Italia in questi mesi ha lavorato per delineare la propria posizione in vista degli appuntamenti internazionali appena conclusi: il ruolo e gli impegni delle imprese per sistemi agroalimentari sostenibili; il ruolo delle reti, delle pratiche e delle politiche locali del cibo; perdite, eccedenze e spreco alimentare: verso una dieta sana e sostenibile. In ciascun panel verranno presentati e dibattuti i risultati dei tre gruppi di lavoro attivati presso il Ministero Affari Esteri con il coordinamento dell'Ambasciatore Giorgio Marrapodi e guidati rispettivamente da: Angelo Riccaboni – imprese; **Giaime Berti**, Scuola Superiore Sant'Anna – reti e politiche locali; **Andrea Segrè**, Università di Bologna – spreco cibo. In ogni sessione verranno presentati casi di imprese, esperienze e testimonianze di buone pratiche sostenibili.

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Il prof **Angelo Riccaboni** presenterà il documento ***"Uniti nel cibo"*** realizzato dal tavolo di lavoro sulle filiere alimentari costituito dai rappresentanti di tutte le associazioni di categoria del settore: 10 impegni concreti per promuovere in maniera più incisiva la sostenibilità delle imprese italiane dell'agrifood. Il panel darà spazio alla testimonianza di **Diana Lenzi**, presidente Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs (Ceja) e ad alcuni casi di imprese virtuose con **Francesca Petrini**, Fattoria Petrini, **Gualberto Ricci Curbastro**, Azienda agricola Ricci Curbastro, **Cristiana Smurra**, Biosmurra.

Tra gli altri interventi: **Ivana Borsotto**, Presidente FOCSIV, **Roberto Capone**, Amministratore Principale del Centre International de Hautes études Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM) di Bari, **Davide Marino**, Università del Molise, Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo, **Eleonora Sirsi**, Università di Pisa, Chef **Igles Corelli**, per Gambero Rosso, **Stefania De Pascale**, Vicepresidente del CREA, **Marco Lucchini**, Fondazione Banco Alimentare, **Ludovica Principato**, Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition. Modera **Luigi Chiarello**, caposervizio, Italia Oggi.

Durante il convegno verranno anche presentati i primi risultati della raccolta di progetti e buone pratiche relativi a sistemi alimentari sostenibili ospitati sulla piattaforma POI (*Prima Observatory on Innovation*), sviluppata dal Santa Chiara Lab–Univ. di Siena e dal Segretariato Italiano di PRIMA: un'iniziativa realizzata in collaborazione con ASviS che racconta progetti e iniziative delle organizzazioni della società civile con particolare riferimento al Goal 2 (*Sconfiggere la fame*) e al Goal 12 (*Consumo e produzione responsabili*).

"L'evento nazionale ASviS sul Goal 2-Sconfiggere la fame"- dichiara il prof **Angelo Riccaboni**, presidente del Santa Chiara Lab – Università di Siena e coordinatore del Gruppo di Lavoro ASviS sul Goal 2- "è un appuntamento molto importante che avviene in un momento in cui è decisivo agire concretamente per l'attuazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Gli impegni proposti dai tavoli ministeriali preparatori al Food Systems Summit rappresentano un punto di partenza utile per intraprendere i cambiamenti necessari e per attuare le conclusioni del Vertice ONU sui sistemi agrifood. In particolare, gli impegni proposti in Uniti nel Cibo, frutto del gruppo di lavoro da me coordinato, renderanno più facile migliorare e valorizzare le performance di sostenibilità di singole imprese e di loro reti. Alcuni di questi impegni indicano come priorità l'adozione di innovazioni tecnologiche, organizzative e sociali, la promozione dei principi della dieta mediterranea, il rafforzamento delle reti e delle filiere. Per raccontare i casi di buone pratiche delle imprese e della società civile abbiamo attivato la piattaforma POI (PRIMA Observatory on Innovation) a dimostrazione che la sostenibilità non è solo possibile e necessaria ma anche conveniente. Esperienze positive che di fatto possono concretamente promuovere un modello italiano virtuoso competitivo, sano e sostenibile".

SestoPotere.Com online dal 1999

Il 14% del cibo finisce nella spazzatura, rapporto "Food&waste around the World"

By **mcolonna** - 29 Settembre 2021

133 0

(Sesto Potere) – Bologna – 29 settembre 2021 – Presentato ieri il ***1° Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco***: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada e Cina, con la compilazione di un questionario in 20 domande per un totale di 8.000 cittadini coinvolti.

L'occasione: la ***2^ Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari***, con la campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market promossa da Ipsos e Università di Bologna, il primo Cross Country Report dedicato a "Food & Waste around the World", con un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario.

Relatori italiani alla ***Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari*** saranno il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ***Stefano Patuanelli*** e il fondatore della campagna Spreco Zero ***Andrea Segrè***, ordinario di Politica Agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e direttore scientifico Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability. Sono intervenuti anche: ***Enzo Risso***, direttore scientifico Ipsos e ***Matteo Vittuari***, Università di Bologna-DISTAL, coordinatore Cross Country Report.

Andrea Segrè

Ogni anno il 14 % circa dei prodotti alimentari va perso in tutto il mondo prima di raggiungere il mercato. Il valore annuo delle perdite alimentari è pari a 400 miliardi di USD, equivalenti al PIL dell'Austria. A ciò si aggiungono gli sprechi alimentari, che si consumano a livello di distribuzione e commercializzazione del cibo, così come – in gran parte – nelle nostre case. Dal punto di vista dell'impatto ambientale, le perdite e gli sprechi alimentari sono responsabili dell'8 % delle emissioni globali di gas a effetto serra.

SestoPotere.Com online dal 1999

Le perdite alimentari si verificano nel tragitto tra il campo e la vendita al dettaglio (esclusa), mentre gli sprechi alimentari si osservano a livello di vendita al dettaglio e di consumo (servizi di ristorazione e nuclei familiari). Fra le cause del fenomeno si annoverano i vizi di manipolazione, l'inadeguatezza delle modalità di trasporto o immagazzinamento, l'assenza di capacità lungo la catena del freddo, condizioni atmosferiche estreme, l'esistenza di norme di qualità sull'aspetto esteriore fino all'assenza di capacità di pianificazione e competenze culinarie tra i consumatori.
In sostanza, se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire maggiore disponibilità di cibo per i cittadini del mondo, verrebbero ridotte le emissioni di gas a effetto serra, si allenterebbe la pressione sulle risorse naturali e si potenzierebbero la produttività e la crescita economica.

In ragione di queste considerazioni è stata introdotta nel 2020 dall'Agenzia delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), con il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) la Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, in calendario oggi. Nel 2020 la Giornata è stata celebrata in un contesto fortemente aggravato dalla pandemia covid-19, che tuttora minaccia la sicurezza alimentare per milioni di persone sulla terra, mentre continuano ad avanzare i cambiamenti climatici, i flussi migratori, le questioni legate a fame, malnutrizione, povertà vecchie e nuove.

«L'indagine di Waste Watcher International "Food & waste around the world", primo Cross Country report mai realizzato – ha spiegato il fondatore Spreco Zero ***Andrea Segrè***, docente di politica agraria internazionale all'Università di Bologna – vuole contribuire a tracciare una "istantanea" dei cittadini del mondo e delle loro abitudini, per contribuire alla sensibilizzazione globale e a una indifferibile svolta culturale nei comportamenti del quotidiano sul tema spreco alimentare. Una questione che i cittadini ma anche e soprattutto le governance del pianeta devono affrontare in modo strutturale, all'alba del Terzo millennio».

SestoPotere.Com
online dal 1999

Perché è importante ridurre le perdite e gli sprechi alimentari? A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. La perdita e lo spreco di cibo minano la sostenibilità dei nostri sistemi alimentari. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo – inclusi acqua, terra, energia, lavoro e capitale – vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico.

La perdita e lo spreco di cibo possono anche avere un impatto negativo sulla sicurezza alimentare e sulla disponibilità di cibo e contribuire ad aumentare il costo del cibo. I nostri sistemi alimentari non possono essere resilienti se non sono sostenibili. Ne deriva la necessità di puntare sull'adozione di approcci integrati capaci di ridurre le perdite e gli sprechi alimentari. Sono necessarie azioni a livello globale e locale per massimizzare l'uso del cibo che produciamo. L'introduzione di tecnologie, soluzioni innovative e buone pratiche per garantire la qualità del cibo e ridurre le perdite e gli sprechi alimentari – incluse le piattaforme e-commerce e i sistemi mobili di trasformazione degli alimenti a scomparsa – sono fondamentali per attuare questo cambiamento trasformativo.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare. Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari è essenziale in un mondo in cui il numero di persone colpite dalla fame è in lento aumento dal 2014 e ogni giorno tonnellate e tonnellate di cibo commestibile vengono perse e/o sprecate.

parmadaily.it

Il nuovo progetto multimediale di Camst Group per comunicare la sostenibilità

Ridurre l'impronta ambientale, utilizzare energie rinnovabili, combattere lo spreco alimentare, sostenere i dipendenti attraverso iniziative dedicate, gestire al meglio i rifiuti, rispettare e incentivare il benessere animale: queste le sfide del bilancio di sostenibilità 2020 di Camst group, in linea con gli SDGs dell'Agenda 2030, che quest'anno prende vita anche in formato digitale con contenuti testuali, fotografici, video e podcast che raccontano l'impegno dell'azienda sulle politiche di sostenibilità in un periodo difficile come quello segnato dall'emergenza da Covid-19.

Il 2020 è stato l'anno dell'esplosione della pandemia, l'emergenza sanitaria ci ha tenuto lontani dagli spazi della conoscenza, della cultura, del sapere: luoghi che sono rimasti quasi completamente deserti, come quelli della convivialità e della ristorazione. Perché cultura, istruzione e lavoro hanno molte cose in comune, a cominciare proprio dallo spazio.

E' questo il tema dell'edizione 2020 del bilancio di sostenibilità dell'azienda raccontato attraverso una ricognizione fotografica a firma di una giovane fotografa, Marika Puicher, in alcuni luoghi del sapere e della cultura del nostro Paese e che sono anche luoghi di lavoro dell'azienda.

Gli scatti fotografici – che hanno come protagonisti i dipendenti dell'azienda di ristorazione e di facility services – sono stati realizzati in sei città dei diversi territori dove opera l'azienda: a Bologna il Teatro Arena del Sole e Palazzo Re Enzo, a Ravenna l'Istituto Randi, a Bertinoro il Centro Universitario Fondazione Ce.U.B., a Parma l'Università e l'Auditorium Paganini, a Torino il Palalpitour e a Firenze la Fortezza da Basso.

"Impegnarsi per essere sostenibili non è la moda del momento, è l'unica chance che abbiamo" – sottolinea Francesco Malaguti, presidente Camst group. "Nell'anno della pandemia abbiamo cercato di guardare al futuro con positività e impegno: abbiamo lavorato al nostro Piano Strategico per i prossimi 5 anni definendo le direttrici di sviluppo della nostra azienda, senza perdere di vista gli obiettivi dell'Agenda 2030. Il bilancio di sostenibilità va proprio in questa direzione, concretizzare la nostra adesione agli obiettivi ambiziosi delle Nazioni Unite sullo sviluppo sostenibile. Per realizzare questo bilancio abbiamo promosso un lavoro corale e partecipato: questo è il modus operandi che ci guiderà negli anni a venire, tutti siamo coinvolti, tutti dobbiamo migliorare".

parmadaily.it

La novità di questo approccio della comunicazione sui temi della sostenibilità riguarda anche il piano della relazione con gli stakeholder: per valorizzarne il ruolo è nato infatti il format delle stakeholder stories: brevi contributi video di clienti, associazioni e partner di Camst group che offrono il proprio punto di vista in merito alla gestione della ripartenza delle attività, pensando alla sostenibilità come leva competitiva, come occasione irrinunciabile per guardare al futuro e sostenerlo.

Spunti di riflessione più ampi sui diversi temi che hanno segnato il 2020 arrivano anche dai podcast: file audio prodotti da Camst con la collaborazione di testimonial esterni per offrire stimoli utili al dibattito su questioni prioritarie per l'azienda. Save the Children e la necessità di considerare la ristorazione scolastica come servizio universale e accessibile a tutti; Nativa B con il suo fondatore Eric Ezechieli e il tema della B-Corp e Andrea Segrè di Last Minute Market e lo spreco alimentare nell'intera filiera sono alcuni dei temi e delle voci coinvolte.

Questi podcast, insieme ad altri contenuti futuri, serviranno da stimolo per la discussione e per condividere il percorso consapevole di Camst verso un futuro sempre più sostenibile.

Il reportage fotografico che è stato utilizzato nell'impaginazione del report integrale del bilancio di sostenibilità 2020 è disponibile anche sul sito dedicato www.sostenibilita.camstgroup.com/

ROMASette.it

Cibo: gli italiani sprecano meno di cinesi e americani

L'Italia tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare. Lo rileva la prima indagine globale sul rapporto fra cibo e sprec:, "Food & waste around the world". Coinvolti 8 Paesi del mondo. Gli spagnoli i più virtuosi

Di **Redattore Sociale** — pubblicato il **29 Settembre 2021**

Condividi

L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare, sia in termini di quantità buttata ogni settimana sia per le abitudini nutrizionali adottate. È quanto emerge dalla prima indagine globale sul rapporto fra cibo e spreco, "Food & waste around the world", che ha coinvolto cittadini di otto Paesi del mondo. Pubblicata in occasione della della II Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, l'indagine è stata prodotta dall'osservatorio Waste watcher, diretto da Andrea Segrè, e promossa dalla campagna Spreco zero con Ipsos e Università di Bologna. Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada e Cina: questo il bacino statistico. Il confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo ha coinvolto 8mila cittadini per ogni Paese e interrogato millepersone in ogni nazione. I dati saranno presentati oggi alla sede dell'Associazione stampa estera, a Roma.

ROMASette.it

Secondo il report, il 71% degli spagnoli getta il cibo meno di una volta alla settimana, risultando così la popolazione più virtuosa tra le otto. A seguire, con percentuali pressoché identiche, ci sono russi, tedeschi e italiani. Meno attenti i cinesi e gli americani. In generale, gli italiani sono quelli che sprecano quantità di cibo minore: 529 grammi a testa ogni settimana; i cinesi buttano via il doppio e gli statunitensi il triplo. Interessanti i dati sugli alimenti più comunemente avanzati. Quelli più diffusi sono i prodotti freschi e deperibili come frutta e verdura, di seguito il pane e infine yogurt, latticini e cipolle.

Davanti a questi numeri, l'osservatorio Waste Watcher cerca di rilevare le cause scatenanti. Tra le prime c'è la dimenticanza: vale per il 50% degli italiani, russi, spagnoli e tedeschi. Il 72% dei cinesi invece ammette di non voler riutilizzare gli avanzi. Il tema dell'avanzo del cibo è stato dibattuto a livello internazionale in occasione del Food System Summit di New York. Sulla necessità di trovare una soluzione concordano tutti i cittadini degli 8 Paesi intervistati. Tra le mozioni più apprezzate c'è l'educazione alimentare nelle scuole e per gli adulti, promossa da circa l'80% degli interrogati. Curioso poi il significato che i vari cittadini danno allo spreco alimentare. Per europei, specie italiani, e cinesi gettare il cibo è immorale, mentre l'area anglofona indagata il dispiacere è di tipo economico.

Centrale nel report la dieta nutrizionale. Se l'Italia premia quella mediterranea, sono cinesi e russi quelli con un legame più forte al cibo tradizionale e locale. Il 40% dei tedeschi ammette di aver un'alimentazione confusa.

29 settembre 2021

29 settembre

La mescoLanza

Si celebra oggi la giornata mondiale contro lo spreco di cibo

29 Settembre 2021

Per il secondo anno consecutivo, si celebra oggi 29 settembre la **Giornata Mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari** – International Day of Awareness for Food losses and wast – promossa nel 2019 dalla Repubblica di San Marino e Andorra all'Assemblea Generale delle dalle Nazioni Unite. Si stima che ogni anno vengano gettati 1,6 miliardi di tonnellate di cibo, pari a circa un terzo di tutto il cibo prodotto e destinato alla consumazione umana, con importanti ricadute in termini economici ed ambientali. A livello globale, circa il 14% del cibo prodotto viene perso nella fase fra il raccolto e la vendita al dettaglio, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecata (11% dalle famiglie, 5% dalla ristorazione, 2% dalla vendita al dettaglio).

E' stato presentato in occasione di questa giornata l'**Osservatorio "Waste Watcher International"**, promosso da **Ipsos e Università di Bologna**, sugli sprechi alimentari delle otto economie del G8: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Italia, Russia, Germania e Spagna. Dal rapporto emerge che gli italiani sono quelli che sprecano meno cibo con poco più di mezzo chilo a settimana di cibo gettato nella spazzatura. I più "spreconi" sono gli statunitensi con quasi 1 chilo e mezzo di cibo gettano nel secchio a settimana, tallonati dai cinesi e canadesi che ne gettano nella spazzatura

Il vicedirettore aggiunto della **FAO**, **Maurizio Martina,** ha ricordato che l'obiettivo è dimezzare gli sprechi entro il 2030. Per la Vice Ministra degli Esteri e della Cooperazione Internazionale Marina Sereni "è essenziale promuovere una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco" e promuovere "una concertazione 'multi-stakeholder' tra le istituzioni, il mondo accademico, scientifico e culturale, la società civile e le organizzazioni internazionali".

Il ministro delle Politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, ha sottolineato che "l'agricoltura partecipa e sarà fattore trainante delle soluzioni agli squilibri, tra paesi e dentro ogni singolo paese".

Con la celebrazione di questa giornata, sotto l'egida della FAO, si intende sensibilizzare le persone e le istituzioni di tutto il mondo sul problema dello spreco di alimenti, che rappresenta una delle sfide per lo sviluppo di un'economia circolare e sostenibile in tutto il Pianeta e deve rappresentare una delle priorità dei governi in tutto il mondo.

29 settembre

DAGOSPIA.com

29 SET 2021 17:59

QUI NON SI BUTTA VIA NIENTE: GLI ITALIANI SONO IL POPOLO CHE SPRECA MENO CIBO A SETTIMANA – MANCO A DIRLO, GLI STATI UNITI SONO IL PAESE DOVE SI GETTANO PIÙ ALIMENTI NELLA SPAZZATURA, SPECIE FRUTTA LATTICINI E PANE – DUE TERZI DEI CITTADINI CINESI BUTTANO IL CIBO UNA O PIÙ VOLTE LA SETTIMANA PERCHÉ "NON AMANO GLI AVANZI..." – IL PRIMO REPORT GLOBALE SUL RAPPORTO TRA CIBO E SPRECO E IL CASO ITALIA

Alessia Guerrieri per "Avvenire"

spreco cibo 3

Frutta, verdura, latticini, pane. Prodotti freschi comprati in eccesso o dimenticati in fondo al frigo che, ormai deteriorati, finiscono nella spazzatura.

Va detto, ad onor del vero, che gli italiani sono il popolo che spreca meno cibo a settimana, poco più di mezzo chilo, ma a livello globale il nostro Paese è al terzo posto come percentuale di quante volte a settimana buttano alimenti. I più virtuosi sembrano infatti essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che ammette di gettare il cibo meno di una volta a settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, appena dietro gli italiani con il 69%.

Mentre due terzi dei cittadini cinesi gettano il cibo una o più volte la settimana perché «non amano gli avanzi » e dietro di loro ci sono gli statunitensi che hanno il primato dei più disinvolti nel far diventare cibo spazzatura: il 55% spreca almeno settimanalmente. Sono perciò in generale gli europei i più attenti a non far finire alimenti nel secchio, secondo i risultati del primo report globale sul rapporto tra cibo e spreco, promosso da Ipsos e Waste Watcher, l'osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità, realizzato in otto Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, in vista della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari di oggi.

DAGOSPIA.com

spreco cibo 8

Ma sono gli sprechi in valore assoluto che incoronano gli italiani come il popolo più virtuoso, con solo 529 grammi di cibo dissipato a testa nell'arco di una settimana. Sul versante opposto gli americano che auto-denunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali.

spreco cibo 1

Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672). Sono i prodotti freschi e deperibili, frutta e ver- dura ad essere gettati maggiormente a qualsiasi latitudine del pianeta (gli italiani si attestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura), ma ai vertici nel mondo c'è soprattutto il pane: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia, e in mezzo il Regno Unito con 33,8 grammi. «Il rapporto conferma il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la dieta mediterranea », spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'università di Bologna, che conferma l'esistenza di un 'caso Italia': «Chi è abituato a mangiare fuori spreca di più in casa».

CIBO ITALIANO

Ecco perché, come ricorda il vice direttore generale aggiunto della Fao Maurizio Martina, «c'è tanto lavoro da fare sul dimezzamento degli sprechi al 2030 con un protagonismo attivo della società civile e dei governi», rendendo la ricorrenza anti-spreco di oggi «non solo una giornata di testimonianza ma una giornata di impegno e mobilitazione delle responsabilità ». Partendo, gli fa eco la vice ministra degli Esteri Marina Sereni, dal promuovere «una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco».

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

Spreco alimentare, Confeuro: per combatterlo necessario coinvolgere tutta la filiera e promuovere l'innovazione

Gli ultimi dati sullo spreco alimentare dimostrano che una nuova coscienza si sta a poco a poco affermando – dichiara Andrea Michele Tiso, presidente nazionale Confeuro. Secondo il rapporto 'Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability', diffuso in occasione della 'Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari' che si celebra oggi, il nostro Paese è tra i più attenti a questo tema: nel 2020, l'Italia ha sprecato l'11,78% di cibo in meno rispetto all'anno precedente. Le corrette abitudini si stanno progressivamente radicando nella coscienza dei consumatori italiani e la crisi sanitaria ha probabilmente contribuito ad accelerare questo processo.

La lotta contro lo spreco alimentare non può però ridursi a sensibilizzare i consumatori finali, ma deve prevedere una strategia di ampio respiro – continua Tiso. Il consumatore gioca senza dubbio un ruolo essenziale, ma non è il solo a incidere. Gli sprechi avvengono infatti lungo tutta la filiera agroalimentare, dove le inefficienze e le perdite sono ancora numerose. Per questo è necessario un approccio integrato che affronti il problema nella sua globalità, dal campo alla tavola, e coinvolga tutti gli attori, dai produttori alle famiglie.

Non bisogna infine dimenticare che un grande aiuto nella lotta contro gli sprechi può venire dall'innovazione. Le nuove tecnologie digitali permettono già ora di ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali nella fase di produzione e di gestire con molta più efficienza quella della distribuzione. La loro diffusione, insieme all'introduzione di una nuova cultura della gestione, può risultare decisiva per ridurre al minimo gli sprechi di cibo.

29 settembre

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Spreco alimentare, in Italia meglio che in Usa . Il Papa: "Scartare cibo è scartare persone"

Il report globale sui rapporti tra cibo e spreco mostra l'Italia in prima linea tra i paesi virtuosi. Cina e Stati Uniti i più spreconi

29 Settembre 2021

Il **29 settembre** è la seconda giornata internazionale di consapevolezza sullo spreco alimentare. Dalla classifica pubblicata dall'Osservatorio statunitense sul cibo e la sostenibilità risulta che l'Italia sia tra i popoli più rispettosi del cibo di tutto il mondo. Le grandi economie mondiali invece, **Cina** e **Stati Uniti**, peccano di superbia anche nel consumo di cibo, e si trovano vergognosamente in fondo alla classifica per gli sprechi più disparati.

Spreco alimentare, in Italia grande cura per il cibo e sprechi minimi

L'Italia è conosciuta per la sua cultura gastronomica, ma la passione per il cibo nel Bel Paese va oltre la semplice creatività. Il rapporto degli italiani con gli alimenti è infatti parte di una vera e propria **educazione al cibo**, che si è riflessa in modo virtuoso nell'analisi degli sprechi pubblicata da Waste Watcher, l'osservatorio internazionale sulla sostenibilità alimentare. Degli intervistati che hanno preso parte alla statistica, il **69%** ha dichiarato di gettare via il cibo senza averlo consumato **meno di una volta a settimana**. Un trend in positivo che riguarda molti paesi dalla dieta mediterranea. La prima in classifica è infatti la Spagna, che per il **71%** dei sottoposti all'intervista dichiara di non sprecare mai il cibo consumato.

Secondi e terzi in classifica si trovano invece russi e tedeschi, con il 70% del non-spreco. Come si può osservare, le caratteristiche dei paesi che risultano in positivo riguardo all'educazione hanno degli elementi in comune. In primo luogo, se si pensa al caso di Italia e Spagna, è evidente l'amore per gli ingredienti e per la cucina. Spagna e Italia sono tra i paesi che in Europa e nel mondo vengono ricordati per la varietà dei prodotti, e a ciò segue un grande rispetto per la materia prima e una **cultura del cibo** strettamente interconnessa all'industria alimentare e al settore della ristorazione. Per quanto riguarda Russia e Germania invece, è la storia a fare la differenza. In due stati che in diversi momenti storici hanno dovuto confrontarsi con la fame e con condizioni metereologiche spesso ostili, la mancanza di sprechi è legata sicuramente alla penuria di risorse che hanno dovuto affrontare. Non è un caso che come riscontrato da diversi studi (e come confermato dalle credenze popolari) lo stereotipo della "nonna che ingozza" i nipoti abbia origini nelle difficoltà a reperire il cibo degli stessi.

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Spreco alimentare, Cina e Usa primi per economia ma ultimi per rispetto degli alimenti

Lo studio pubblicato in occasione della seconda giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari arriva in concomitanza con una serie di iniziative volte a promuovere il consumo sostenibile degli alimenti. Tra queste, la campagna **Spreco Zero di Last Minute Market** ricorda che negli ultimi 5 anni sono nate moltissime start up volte a combattere gli sprechi. Tavole rotonde e confronti con esperti del settore come quella organizzata in questi giorni dall'**Università di Bologna**, che ha stilato il primo Cross Country Report dedicato a "**Food and Waste around the World**", sono la chiave di volta per risolvere il problema dello spreco alimentare.

La classifica che vede l'Italia in una posizione favorevole per gli sprechi alimentari è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini appartenenti a 8 paesi del mondo, e conta oltre **1000 interviste** per ciascun paese.

Molto male per i due **leader economici** del mondo. Dove Cina e Stati Uniti sono all'avanguardia per progresso tecnologico e direzione dei consumi, sono ultimi per il rispetto del cibo. La scioccante rivelazione della statistica mostra che il 75% dei cinesi getta il cibo più volte alla settimana. Non va meglio per gli americani, dove il 55% dichiara di sprecare continuamente cibo. L'Europa vince dunque nella scacchiera della sostenibilità alimentare, e insegna molto ai colossi a volte troppo intenti a sfamare le proprie mire espansionistiche e consumistiche.

Sperco alimentare, il Papa: "Cibo bene prezioso"

Parole di supporto alla virtuosità dell'Italia in materia di spreco alimentare anche dal Papa, che con un **Tweet** a corollario della giornata contro gli sprechi alimentari paragona lo spreco di cibo allo spreco di vite. In particolare Bergoglio ha ritenuto la lotta alla fame una "piaga terribile" ancora da estirpare, motivo per il quale sprecare il cibo è un peccato inaccettabile. Nel tweet il Pontefice ha scritto: "**Lottare contro la piaga** terribile della fame vuol dire anche combattere lo spreco. Scartare cibo significa scartare persone". Ma non solo, il Papa dichiara il cibo un bene prezioso e continua: "È scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male".

Sassari Notizie

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

L'ANCORA
Settimanale di informazione - EDIZIONE ON LINE

Spreco alimentare: ripercussioni su economia, ambiente, energia e rifiuti

30/09/2021 0 7 2 minutes read

Più di un alessandrino su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza.

È quanto emerge dai risultati di un sondaggio Coldiretti diffuso in occasione della presentazione del primo Rapporto globale sullo spreco, "Food&waste around the world di Waste Watcher International".

"Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti – ha affermato il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco –. La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti proprio a partire dalla tavola, con il recupero di riti domestici come il cucinare che è diventata non solo una necessità quotidiana ma anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico".

Il risultato è che quasi due alessandrini su 3 (64%) si sono improvvisati chef tra le mura domestiche per sperimentare vecchie e nuove ricette con un trend in crescita iniziato nella fase più acuta dell'emergenza ed alimentato dallo smart working.

Una tendenza proseguita anche con la ripresa del lavoro, dove è tornata la "schiscetta" per più di 1 su 2 (53%), magari recuperando gli avanzi della sera prima.

Il nuovo rapporto degli alessandrini con i fornelli ha portato a un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. Sulle tavole sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo un'ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo un'usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio.

"Sicuramente un aiuto per le famiglie arriva dai nostri cuochi contadini che sanno creare, con un po' di fantasia, sia nuovi abbinamenti per una vera cucina antispreco, ma anche rivisitando ricette della tradizione come le crocchette di riso o la giardiniera di verdure, tradizionale antipasto piemontese. Nei mercati di Campagna Amica, su tutto il territorio provinciale, i nostri produttori sono a disposizione per dare idee e suggerimenti – ha aggiunto il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Rampazzo –. Il grande valore del cibo e la necessità di essere attenti agli sprechi come stile di vita si impara da piccoli ed è quello che Coldiretti sta facendo anche attraverso il progetto di Educazione alla Campagna Amica nelle scuole".

Ma quali sono gli accorgimenti che possono fare la differenza? Scrivere la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, posizionare correttamente i cibi nei vari scomparti del frigorifero, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione e preferire la spesa stagione.

Nonostante ciò il problema resta ancora rilevante con gli sprechi domestici che ammontano ancora a circa 27 kg per persona all'anno e tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi.

Nel 2020, a livello nazionale, sono state 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro.

30 settembre

IL SANNIO QUOTIDIANO
Fondatore Luca COLASANTO
IL PRIMO QUOTIDIANO DI BENEVENTO

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi

Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).

In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

Fonte: AdnKronos

la Discussione
Quotidiano fondato da Alcide De Gasperi

Spreco di cibo. Italia virtuosa. Cina la peggiore

di Maurizio Piccininogiovedì, 30 Settembre 20215810

Si può parlare di "Caso Italia", perché a dispetto dei Paesi "frugali" nord europei, i cittadini dello stivale sono tra i più virtuosi al mondo in tema di riduzione di sprechi alimentari. La graduatoria mondiale come dimostra il rapporto Waste Watcher presentato in occasione della "Seconda Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari", porta gli italiani sul podio della classifica dei cittadini più virtuosi. Con uno spreco di poco più di mezzo chilo (529 grammi) di cibo a testa nell'arco di una settimana.

La classifica dei peggiori

Se gli italiani sono frugali i cittadini americani non lo sono affatto. Arrivano a sprecare quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi. I cinesi al pari degli americani acquistano e buttano via troppo.

I canadesi gettano 1144 grammi la settimana, seguono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, arrivano gli inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

Il troppo che si dimentica

Secondo il rapporto organizzato dalla FAO (Agenzia delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) e dall'UNEP (Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente), ogni anno circa il 14% della produzione globale di cibo va perduta prima di raggiungere i consumatori. Poi una volta nelle mura dimestiche ci sono altri sprechi che sono simili in tutto il mondo. Il 44% delle famiglie dimentica la data di scadenza dei prodotti, il 40% ne acquista quantità troppo grandi e il 33% cucina troppo cibo, dovendolo buttare via.

la Discussione
Quotidiano fondato da Alcide De Gasperi

Una delle cause di spreco è il dimenticare di avere molto più cibo di quello che realmente serva. Questi accade per il 68% dei cittadini statunitensi, il 65% dei canadesi, il 61% per gli inglesi e per il 50% in Italia, Russia, Spagna e Germania.

Cina peggio di tutti

Le famiglie e i cittadini cinesi, secondo la ricerca, risultano al primo posto in tutte e tre le categorie degli sprechi: il 61% di loro acquista troppo, il 64% cucina troppo abbondantemente e il 64% acquista inutilmente generi alimentari e dimentica di averli, finché non scadono.

Cosa buttiamo

Sono i prodotti freschi e deperibili a prendere per lo più la via del cassonetto. Italia, ogni settimana in media ogni persona butta 32,4 grammi di frutta e 22,8 grammi di verdura finisce tra i rifiuti organici. Il triste primato spetta però al pane fresco: ogni 7 giorni ne va sprecato 38 grammi negli Stati Uniti, quasi 34 grammi in UK e poco più di 22 grammi in Italia. Gli Usa, prevedibilmente buttano via anche molti latticini e derivati: oltre 39 grammi a settimana, insieme alle cipolle.

Salvare noi e il Pianeta

Tra i protagonisti della ricerca l'istituto Ipsos e l'Università di Bologna, già presenti nella campagna nazionale Spreco Zero. Obiettivo dell'iniziativa è anche la riuscita della campagna di sensibilizzazione affidata

alla: "Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari". "Anche il consumo e la cucina domestica aiutano a ridurre lo spreco", osserva Andrea Segrè, direttore scientifico dell'osservatorio Waste Watcher, "Sono questioni che le governance del pianeta devono affrontare subito e in modo strutturale".

Per combattere gli sprechi, i cittadini degli otto Paesi le cui abitudini alimentari sono state considerate per la ricerca, chiedono di potenziare l'educazione alimentare nelle scuole e fra le persone in generale.

OGGI Treviso
30 settembre 2021

Spreco di cibo, più attenti gli europei e italiani virtuosi.

30/09/2021 01:45

(Adnkronos) - Spreco alimentare nel mondo? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%.

Sono i dati del primo report globale sul rapporto fra cibo e spreco, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, Russia. In occasione della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, il 29 settembre, la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna-Distal il primo Cross Country Report dedicato a 'Food&Waste around the World'. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata realizzata con un campione statistico di 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, sono state realizzate 1000 interviste per ciascun Paese.

Tornando ai dati, i cittadini cinesi, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte alla settimana, dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani/Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).
In valori assoluti la forbice diventa ancora più evidente: gli italiani guidano la 'hit' dei popoli più virtuosi del pianeta, con 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi autodenunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672).

30 settembre

TRENTINO

Buttiamo nella spazzatura quasi 1 chilo di cibo a settimana

Ma gli italiani fanno meglio di americani e cinesi: e stanno migliorando. Oggi (29 settembre) la Giornata internazionale contro lo spreco alimentare

di Carlo Bridi

TRENTO. Gli italiani buttano nella spazzatura quasi un chilo di cibo a testa a settimana. Tanto, tantissimo.

La buona notizia è che è una cifra in calo e che gli italiani, così come gli europei, fanno meglio dei colossi Stati Uniti e Cina.

La seconda Giornata internazionale sugli sprechi alimentari, che si celebra oggi (29 settembre) è stata preceduta da una vasta indagine che ha coinvolto 8000 persone in otto paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada e Cina.

Il rapporto è stato presentato in una conferenza stampa alla sede della Stampa estera a Roma dal fondatore della "Campagna spreco ero" **Andrea Segrè**, nella sua veste di direttore scientifico Waste Watcher, ordinario all'Università di Bologna e già presidente della Fondazione Mach.

Contributi sono stati portati anche dal direttore scientifico di IPSOS Enzo Risso, e dal coordinatore Cross Country Report Matteo Vittuari dell'Università di Bologna.- Distal.

I dati più significativi riguardano la quantità degli sprechi alimentari. Il paese più sprecone sono gli **Stati Uniti con 1 kg e 403 grammi a testa** che finiscono nella spazzatura ogni settimana, seguiti a ruota dalla Cina con 1 kg e 153 grammi. Seguono la Germania con 1,081 kg, la Gran Bretagna con 943 grammi, e l'Italia con una quantità di cibo che va nella spazzatura che è di circa la metà, 529 grammi a settimana.

Andando ad esaminare le cause dello spreco sono diverse in base al paese: i cinesi per il 72% si rifiutano di mangiare gli avanzi, per i tedeschi come per gli italiani lo spreco è addebitato anche alla cattiva conservazione degli alimenti freschi da parte della distribuzione.

30 settembre

TRENTINO

Secondo il **ministro delle politiche Agricole Alimentari Stefano Patuanelli**, la lotta agli sprechi alimentari contribuisce alla sostenibilità. La presentazione del rapporto ha un preciso significato: oggi l'Onu celebra la seconda giornata Internazionale sulla consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, per valutare i progressi fatti e le cose da fare.

Presente anche Maurizio Martina, già ministro delle politiche agricole nella sua nuova veste di vice direttore generale aggiunto della FAO, che ha sottolineato come il rapporto rinnovato fra Fao e Italia può essere fautore di altre interessanti iniziative nel mondo.

Il dato più significativo emerso è quello che per quanto riguarda l'Italia – dove il monitoraggio è costante da parte di Waste Watcher – la quantità degli sprechi è in netto calo, merito anche della pandemia che ha portato la gente a rimanere più in casa e a cucinare di più. Nel complesso gli europei sono più attenti agli sprechi di americani, cinesi e russi, con gli italiani al top per la scelta del cibo mediterraneo.