

WORLD FOODWASTE REPORT 2022



WASTE WATCHER 2022

Osservatorio internazionale su
cibo e sostenibilità

Cross Country



Osservatorio Waste Watcher International

Un monitoraggio su 9mila cittadini di 9 Paesi del mondo -Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone- per incrociare le abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare, a livello planetario.

RASSEGNA STAMPA

Vuesse&c
per
Campagna
Spreco Zero

Il Sole **24 ORE**

Lo spreco alimentare domestico vale 15,6 miliardi l'anno in Italia

Waste Watcher/Spreco Zero include il boom di costi energetici di produzione del cibo. Si allarga il Patto antispreco delle aziende di Too Good To Go

di Alessia Maccaferri

13 ottobre 2022



🕒 5' di lettura

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, secondo l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo. A questi si sommano 6,4 miliardi stimati attribuiti agli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse "nascoste". Uno spreco complessivo dunque di 15,6 miliardi l'anno che in tempi di austerità richiede di trovare soluzioni.

Più sprechi d'estate

L'estate 2022 ha reso gli italiani (un po') più sprechi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.

Il Sole 24 ORE

Sudafricani e giapponesi i più virtuosi

Lo spreco alimentare domestico, pari 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022. «Il nuovo Report internazionale vale come un “G9” dello spreco - spiega il direttore scientifico di WasteWatcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero - Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la ‘stagionalità’ dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei mesi, i cittadini e gli operatori trovano i dati di altri 8 Paesi di tutto il mondo, dall'Asia all'Africa agli States».

LA CLASSIFICA DEI PAESI

Spreco procapite settimanale. In grammi



Fonte: Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco Zero - Creato con [Datawrapper](#)

L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, è stata realizzata in 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone) ed è presentata in vista della Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 16 ottobre 2022.

“Food& Waste around the World” è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. Ebbene risulta che sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e

Il Sole 24 ORE

presentata in vista della Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 16 ottobre 2022 .

“Food& Waste around the World” è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. Ebbene risulta che sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da WasteWatcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella hit degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.

Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana.

La frutta è il cibo più sprecato

Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta. In Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano però gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In tema di spreco della frutta vanno meglio il Sudafrica (11,6 grammi) o la Francia (25,8 grammi). E ancora, in Italia gettiamo ogni settimana 21 grammi di verdure e ben 22,8 grammi di tuberi, aglio e cipolle. Mentre altrove, nella nefasta “hit” degli alimenti più sprecati, entrano per esempio latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), o ancora gli affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), ma anche riso e cereali che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali, o i cibi pronti che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali.

Il Sole 24 ORE

Cosa si fa per ridurre lo spreco?

A qualsiasi latitudine, si privilegiano prodotti di piccolo formato (il 47% dei brasiliani, il 39% dei tedeschi, il 37% degli italiani) e acquistare più spesso il fresco e periodicamente i prodotti a lunga conservazione: scelgono di farlo il 57% dei sudafricani, il 42% degli spagnoli, il 45% dei sudafricani. E ancora: nelle case del pianeta si decide spesso di programmare un menu settimanale, si presta attenzione a organizzare il cibo per data di scadenza, si privilegiano prodotti a lunga conservazione. Una strategia alla quale gli italiani sembrano meno sensibili è l'acquisto di grandi quantità di cibo (carne, pesce, verdure) da surgelare in piccole porzioni: solo 1 italiano su 2 dichiara di praticarlo, contro il 49% dei sudafricani, o il 39% degli statunitensi.

Altrettanto varie le strategie di consumo anti-spreco: è praticamente un plebiscito l'accorgimento di mangiare prima il cibo deperibile e a rischio scadenza, così come di conservare il cibo cotto e avanzato, ed è persino abitudine internazionale di assaggiare il cibo appena scaduto, per verificare se è ancora edibile, prima di buttarlo. E via via dalla lista della spesa all'organizzazione della dispensa, tutte queste strategie sono mediamente adottate da 7/8 cittadini del mondo su 10, nelle proprie case. Quando si parla di family bag, per finire di consumare il pasto già pagato al ristorante anziché sprecarlo, aumenta invece la titubanza: è un'abitudine decisamente poco praticata in Giappone (23%), va un po' meglio in Germania (49%) e Italia (50%), c'è invece maggiore dimestichezza negli Stati Uniti (78%) e in Sudafrica (79%).

Quali policy pubbliche?

E quali sono i provvedimenti pubblici che dal punto di vista dei cittadini potrebbero aiutare a ridurre lo spreco del cibo, se messi in atto dalle istituzioni e dai governi del mondo? Certamente per tutti sventa la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58/59%). Sensibili alla questione etichette alcuni Paesi, l'Italia in particolare (84%), mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, tranne gli italiani (54%), i giapponesi e sudafricani (48%), così come

l'aumento dei costi dei generi alimentari, come strategia per restituire valore al cibo: un'idea che resta il fanalino nella classifica dei provvedimenti pubblici anti-spreco.

Si allarga il Patto tra le aziende

Intanto, Too Good To Go annuncia i cinque nuovi firmatari del Patto contro lo Spreco Alimentare, che portano il numero delle aziende aderenti a 28 in totale. Nel corso del 2022 Eridania, Gruppo Orsero, Kellogg Italia, Penny e Riso Scotti sono entrati ufficialmente a far parte dell'alleanza virtuosa promossa dall'app anti-spreco, impegnandosi con obiettivi chiari contro questa problematica, che sta diventando sempre più centrale anche in termini di risorse impiegate come energia, acqua e utilizzo del suolo. Tra i punti chiave del patto l'"Etichetta Consapevole" invita i consumatori a verificare la qualità degli alimenti dopo il termine minimo di conservazione, o Tmc, (indicato dalla dicitura "da consumarsi preferibilmente entro") grazie alla presenza di una frase distintiva "Spesso buono oltre" e a una serie di pittogrammi che consigliano di "osservare, annusare, assaggiare" il prodotto anche dopo la data in etichetta.

Il Sole **24 ORE**

Il Sole 24 Ore Giovedì 13 Ottobre 2022 - N. 282

25

Nova 24

COSTI DELL'ENERGIA

Spreco alimentare a 15,6 miliardi l'anno

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, secondo l'Osservatorio internazionale di **Waste Watcher** / Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio dell'agosto scorso. A questi si sommano 6,4 miliardi stimati (erano circa 4 l'anno scorso) attribuiti agli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse "nascoste". Uno spreco complessivo dunque di 15,6 miliardi che in tempi di austerità richiede di trovare soluzioni.

— A. Mac.

Il Sole 24 ORE

Il Sole 24 Ore Giovedì 13 Ottobre 2022 - N.282

25

Nòva 24

3,3 milioni

I TRUFFATI SUI TELEFONI

Sono 3,3 milioni gli italiani che hanno subito una truffa legata a telefonia mobile o fissa in dodici mesi, con un danno di quasi 400 milioni di euro.



IL FINTECH DAY DEL SOLE 24 ORE

Si terrà giovedì 20 ottobre in streaming alle 9.30 il Fintech Day del Sole 24 Ore. Registrazione gratuita: <https://virtualevent.ilssole24ore.com/fintech-day-2022/>

Dalla plastica alla bioedilizia, è il momento del bambù

Materiali. La filiera è un modello di economia circolare: ha grandi capacità di adattamento e utilizza tutte le componenti. Anche a tavola



Booming Bamboo.

Cresce facilmente e si allarga a dismisura: la pianta del bambù ha dimostrato una grande adattabilità. Anche in Italia la graminacea si va diffondendo, con diverse specie che sono adatte ai differenti microclimi del nostro Paese

M.Cristina Ceresa

Chi conosce il bambù lo sa: corre di suo, ovvero infesta facilmente. Ma a parte l'alta capacità di adattamento delle radici di questa graminacea, il bambù è al centro di una vera e propria corsa alla conquista di terreni da convertire a bambuseti dopo che Gunter Pauli nel suo libro "Blue Economy" (Edizioni Ambiente) lo inserisce tra le prime dieci filiere circolari. Pablo van der Lugt lo chiama "Booming Bamboo" (MaterialDistrict) è c'è da credergli: a oggi in Italia circa 2 mila gli ettari coltivati a bambù sarebbero, secondo le stime di Lorenzo Bar, presidente dell'Associazione Italiana Bambù. Ma non esiste un censimento puntuale e forse potrebbero essere di più vista l'attenzione che questa pianta sta attirando anche come "sostituta" di altre fibre naturali.

Con il bambù si può fare molto senza buttare niente: si mangia - una start up come Italboo lo definisce il "cibo del futuro" -, si indossa e ci si costruisce anche. L'edilizia è il settore che potrebbe trarre il vantaggio maggiore anche in termini di decarbonizzazione per produrre «pavimenti o altri elementi strutturali snelli e rigidi per grandi coperture». Sono questi per Benedetto Pizzo, ricercatore del Cnr Istituto per la Bioeconomia, gli ambiti a maggior potenzialità. Il ricercatore pensa alla «parete della canna, da cui possono essere ottenuti elementi di più piccole dimensioni che, una volta riasssemblati, consentono di ovviare agli inconvenienti della canna stessa, producendo materiali più omogenei e facilmente gestibili per un omogeneo utilizzo industriale».

Si dà vita, così, a semilavorati (profili, pannelli, elementi curvi ecc.) da cui ottenere tutto quello che si può fa-

L'Italia è indietro dal punto di vista industriale, ma lievitano i terreni destinati alla coltivazione della pianta

re con materiali analoghi, da travi per soffitti a telai di bicicletta, ad arredi o oggetti di design sfidanti dal punto di vista delle forme e delle prestazioni.

Ma non basta seminare bambù: bisogna anche pensare a costruire la giusta filiera, ancora inesistente in Italia. Secondo Pizzo, «c'è un problema di prima lavorazione che corrisponde alla gestione e regolarizzazione dimensionale della canna e all'ottenimento da essa di quegli elementi (lamelle o fibre) da utilizzare poi per la fabbricazione dei prodotti ingegnerizzati». Eppure, la richiesta c'è perché se ne fa carta: la svedese Essity non nasconde le mire e c'è anche una carta igienica made in Italy. Gastona, idea di un giovane di Pordenone. Progetta bene anche come sostituto della plastica. Lo sa bene Forever Bambù che crede nella piantumazione italiana del bambù gigante, con l'obiettivo di produrre bioplastica, insieme alla start up innovativa Mixcycling.

Ma quale varietà scegliere per le latitudini italiane? «Una gran quantità di specie può trovare qui il suo habitat - suggerisce Bar -, da quelli per climi freddi-temperati sino ad alcuni tropicali». Attualmente si stanno realizzando bambuseti di *Phyllostachys edulis*, la specie più utilizzata in Cina e per la quale esistono già esperienze, know-how e macchine per la lavorazione. Corre così il bambù verso grandi applicazioni. La chef Marianna Ziliati ha di recente pubblicato un libro dove reinterpreta ricette italiane unite al bambù in modo originale, dall'antipasto al dolce. Pianta utile anche rispetto alla crisi climatica, «per le sue capacità frangivento», precisa Bar. Fondamentale è anche l'aspetto estetico: il tema sta a cuore a Satoru Tabata, architetto paesaggista che ha dimostrato come questa pianta dalle mille virtù sia anche bella dal punto di vista paesaggistico.

di REPLICAZIONE ASSOCIATA

BREVI

COSTI DELL'ENERGIA

Spreco alimentare a 15,6 miliardi l'anno

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, secondo l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio dell'agosto scorso. A questi si sommano 6,4 miliardi stimati (erano circa 4 l'anno scorso) attribuiti agli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse "nascoste". Uno spreco complessivo dunque di 15,6 miliardi che in tempi di austerità richiede di trovare soluzioni.

—A. Mac.

ITALIA

Pagamenti digitali in crescita continua

Dopo un 2020 difficile l'industria globale dei pagamenti ha registrato lo scorso anno un rimbalzo con una crescita dell'11% del volume delle transazioni a 2.100 miliardi di dollari, stando ai dati di McKinsey. I pagamenti digitali hanno messo a segno una crescita superiore, pari al 19 per cento. Anche l'Italia conferma il costante trend verso i pagamenti digitali, anche nell'anno in corso. Nel 2022, secondo la rilevazione di SumUp, il numero medio di transazioni per esercente è aumentato del 17% rispetto a un anno prima, guidati dai taxi (+86%). L'obbligo di accettazione dei pagamenti elettronici introdotto dal 1° luglio, ha avuto effetti non univoci: a luglio si è registrato un incremento del 13%, ma con performance a macchia di leopardo.

Il Sole 24 ORE

Italia

Lo spreco di cibo pesa su economia, ambiente e salute

18 ottobre 2022



Presentato a Roma il World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per la campagna Spreco Zero.



la Repubblica

Cronaca

Spreco alimentare, l'Italia peggiora: buttiamo 7 etti di cibo a settimana, un valore di 9 miliardi all'anno

di Viola Giannoli



Il dossier dell'Osservatorio Waste Watcher su nove Paesi. Meglio di noi la Francia, peggio gli Stati Uniti. E al conto va aggiunto quello dell'energia: per produrre gli alimenti che poi scartiamo spendiamo 6,4 miliardi

13 OTTOBRE 2022 AGGIORNATO ALLE 09:47

2 MINUTI DI LETTURA



Quella pesca che ha viaggiato nelle celle frigorifere e una volta portata a casa è già marcita, la foglia di insalata che annerisce, il pane fresco che si secca, l'aglio che germoglia e si crede faccia male, la carota che si invecchia e raggrinzisce. Ogni settimana nel secchio dell'umido finiscono 674,2 grammi di cibo. Questo il dato medio procapite nel nostro Paese. Uno spreco alimentare domestico che detto così può sembrare anche poco ma che vale, a livello nazionale, 9,2 miliardi l'anno. Solo di alimenti. A questo costo, già altissimo, bisogna aggiungere gli sprechi nascosti nei prodotti che gettiamo via: 6,4 miliardi di energia, sei volte in più rispetto a due anni fa, e 749,7 miliardi di litri d'acqua l'anno. Quando si svuota il frigo per riempire le buste della spazzatura, insomma, non si sta gettando solo parte della spesa, ma anche chilowattore e soldi di bollette, ora più che mai.

"Il report è un G9 dello spreco"

I dati arrivano dalla survey globale sul rapporto tra cibo e spreco condotto in nove Paesi del mondo dall'Osservatorio [Waste Watcher](#) e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last minute market con il monitoraggio Ipsos. "Il nuovo report internazionale vale come un G9 dello spreco - spiega il direttore scientifico di Waste watcher internazionale [Andrea Segrè](#) - Un tracciamento che permette di comporre la mappa degli stili di vita in tavola e capire come promuovere la sostenibilità alimentare".

Sudafrica e Giappone i più virtuosi

Da questa carta geografica dei comportamenti in cucina si scopre che in Europa la Francia fa meglio di noi, buttando via "solo" 634 grammi di cibo a settimana; la Germania e il Regno Unito peggio, con 892 e 859 grammi di alimenti che finiscono nel cestino. A livello globale sono Sudafrica e Giappone i più virtuosi: nelle loro case si spreca la metà rispetto all'Italia. Incorreggibili gli Stati Uniti: ogni americano butta 1.338 grammi a settimana.

Frutta, insalata, pane nella hit dei cibi buttati via

Nella hit nefasta del cibo che finisce nella spazzatura di un italiano la frutta è al primo posto, segue l'insalata, il pane fresco, i tuberi, l'aglio, le cipolle e le verdure. Il calendario dice invece che è l'estate a renderci più spreco. E il grosso dello sperpero si fa a casa, non nei supermercati. Ma perché si butta via così tanto? "In realtà neanche ce ne accorgiamo" - spiega Segrè - Ma se sommiamo la lista degli sbagli ecco emergere lo spreco: non facciamo la lista della spesa e programiamo male acquisti e dieta, non sappiamo che i ripiani del frigo hanno temperature diverse, abusiamo delle offerte della grande distribuzione e se su tre prodotti il terzo è gratis non ci preoccupiamo di gettarlo, al ristorante non usiamo il family bag per consumare a casa il pasto già pagato ma non finito. Il cibo per noi ha perso valore". Eppure, oggi, il problema alimentare si pone clamorosamente sia nel troppo poco (gli affamati nel mondo sono 850 milioni, in Italia sono 6 milioni i poveri) che nel troppo. C'è una questione economica, certo, ma anche una etica e una ambientale.

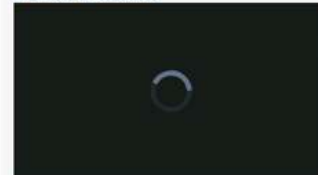
"Educazione alimentare sin dalle elementari"

"Sono anni che proviamo a incalzare le istituzioni e il governo sul tema dello spreco alimentare, della sostenibilità in tavola e dei miliardi sperperati. Mi appello al nuovo esecutivo - dice il prof. ordinario a Bologna - Ne tenga conto: contrasti il fenomeno e faccio passare messaggi anti-spreco ai consumatori". "Dobbiamo - conclude Segrè - promuovere l'educazione alimentare già nelle scuole primarie per insegnare ai bambini e alle loro famiglie il valore del cibo e l'impatto economico e ambientale degli sprechi. E fare attenzione negli acquisti a comperare solo ciò che effettivamente serve, leggere bene le scadenze, imparare la conservazione in frigo e in freezer, cucinare gli avanzi. Sono cose banali, che non dovremmo più dire, ma fare e basta. Ora ne abbiamo tutta l'urgenza".



Testimonianze

VIDEO DEL GIORNO



Governo, riprendono le consultazioni: la diretta dal Quirinale

Leggi anche

Prosciuttificio a Torrechiara, c'è anche lo stop del Comune: negato il permesso di costruire

L'Italia in coda per il bonus psicologo. Record di domande dagli under 35

diretta dal Quirinale

Leggi anche

Prosciuttificio a Torrechiara, c'è anche lo stop del Comune: negato il permesso di costruire

L'Italia in coda per il bonus psicologo. Record di domande dagli under 35

Terremoto dell'Aquila, il giudice della sentenza shock ribalta la decisione per altre vittime dello stesso palazzo

CONSUMI



Alleanze e cliente al centro. Conad

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

CONSUMI SOSTENIBILI

Rapporto Food Waste: l'Italia spreca troppa frutta e insalata. Così 'brucia' 6,4 miliardi di euro in energia

di **Peppe Aquaro** | 13 ott 2022



Mille casi per Paese, per nove Paesi coinvolti. Dall'Italia alla Spagna, dalla Francia alla Germania e all'Inghilterra. Ma ci sono anche il Brasile, gli Stati Uniti, il Giappone e il Sudafrica. Benvenuti nel giro del mondo dello spreco alimentare, scandagliato, domanda dopo domanda (o comportamento dopo comportamento) dal **"Waste Watcher International"**, l'osservatorio nato per comprendere cosa c'è sotto lo spreco alimentare delle famiglie. Ma senza inventarsi nulla a livello teorico: **sono le stesse persone intervistate, pezzi di nuclei familiari, a raccontare, attraverso opinioni e autodichiarazioni, perché perseverano nello spreco.** Ricordando che il problema non è più sintetizzabile con quell'antico e molto familiare: «E' peccato, sprecare». No, **oggi il contesto è diverso e incrocia fenomeni altrettanto seri: dalla riduzione degli sprechi all'ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali.** Senza dimenticarci che sprecare cibo include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse "nascoste".

A meno tre giorni dal 'World Food Day', presentato a Roma il 'World Food Waste Report 2022': il G9 dello spreco alimentare del Pianeta (ma anche dell'energia-cibo). Buttare cibo equivale a sprecare energia: un danno comune ad altri 9 Paesi, che causa di disuguaglianza tra ricchi e poveri. Il peso dell'«impronta idrica» del cibo finito nella spazzatura

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

Provando a fare un po' di calcoli tra spreco alimentare e risorse che ormai scarseggiano, ricordiamo che **l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui.** L'Italia a livello di consumo idrico per la produzione alimentare è primatista nell'Unione europea con **11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnia.** Ma, come si sa, lo scenario idrico sta peggiorando: il valore annuo medio di risorsa idrica disponibile nel nostro Paese per l'ultimo trentennio 1991-2020 si è ridotto del 19 per cento rispetto a quello relativo al trentennio 1921-1950. Dal punto di vista energetico abbiamo di recente calcolato che vale ben 4,02 miliardi di euro lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2021, e attualizzato al 2022 vale 6,4 miliardi di euro.

In Italia, più di 2,6 milioni a rischio fame

Intanto, per comprendere quanto tenga banco la cronaca di questi ultimi mesi, **secondo una recente analisi di Coldiretti, su dati del Fondo per l'aiuto europeo agli indigenti (Fead) in riferimento al report dell'Istat sulle "Condizioni di vita e reddito delle famiglie", in Italia sono più di 2,6 milioni le persone costrette a chiedere aiuto per mangiare. Con l'aumento dei prezzi del carrello della spesa cresce il numero di persone costrette a far ricorso alle mense dei poveri** e molto più frequentemente ai pacchi alimentari che - sottolinea la Coldiretti - hanno aiutato tra gli altri 538.423 bambini (di età uguale o inferiore ai 15 anni), 299.890 anziani, 81.963 senza fissa dimora (di età uguale o superiore ai 65 anni) e 31.846 disabili.

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

Una grossa mano dalla solidarietà

Fra i nuovi poveri - continua la Coldiretti - ci sono coloro che hanno perso il lavoro, piccoli commercianti o artigiani che hanno dovuto chiudere, le persone impiegate nel sommerso che non godono di particolari sussidi o aiuti pubblici e non hanno risparmi accantonati, come pure molti lavoratori a tempo determinato o con attività colpite dalle misure contro la pandemia e dalla crisi energetica. **Contro la povertà – ricorda la Coldiretti – è cresciuta anche la solidarietà che si è estesa dalle organizzazioni di volontariato alle imprese e ai singoli cittadini a partire dall'esperienza della "Spesa sospesa" di "Campagna Amica", grazie alla quale sono stati raccolti oltre 6 milioni di chili di frutta, verdura, formaggi, salumi, pasta, conserve di pomodoro, farina, vino e olio al 100 per cento italiani, di alta qualità e a chilometri zero, donati ai più bisognosi.**

Lo spreco è un 'male di stagione'

Tornando al "Gg" dello spreco mondiale, curato per il secondo anno consecutivo dall'Italia ("Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability", è promosso dalla **campagna "Spreco Zero"** di "Last Minute Market" con il monitoraggio Ipsos) e primo rapporto mondiale sul rapporto tra cibo e spreco, **non è bello notare che l'Italia continua ad alzare, seppur di pochissimo, l'asticella dello spreco.** Sarà un "male" di stagione? Dall'indagine si evince, infatti, che **abbiamo sprecato soprattutto nell'ultima estate, con 674,2 grammi di cibo sprecato a testa, ogni settimana. In pratica, 80 grammi in più rispetto all'indagine precedente (inizio 2022) di Waste Watcher.** Vogliamo accontentarci? Allora ricordiamo che, rispetto all'estate 2021, ciascuno di noi ha sprecato 75 grammi in meno. Ma se quantificassimo lo spreco di cibo in denaro, scopriremmo che sono stati buttati praticamente via 9,2 miliardi di euro in un anno.

Giro del mondo degli stili alimentari

Ed ancora: scattare una foto dello spreco alimentare d'estate, può servire a capire che lo spreco è legato moltissimo alle nostre buone o cattive abitudini: dalla dieta mediterranea ai cibi oltre scadenza lasciati nel frigorifero. Li chiamano, non a caso, stili alimentari del mondo: con **Sudafrica e Giappone tra i più virtuosi, dove si spreca la metà dell'Italia, e con la Francia più virtuosa d'Europa (634 grammi di cibo buttato ogni settimana).** E poi, pian piano si va a salire: spreconi più di noi, Germania e Regno Unito (con quasi un chilo di alimenti nella spazzatura) e gli Stati Uniti, con 1338 grammi di alimenti finiti ogni settimana nel cestino di casa.

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

Misure concrete

Al di là degli “usi e costumi” sia degli europei che di altri continenti nel mondo, ciò che salta agli occhi in questa indagine è «il **‘tracciamento’ che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra**: utile a tutti per migliorare il proprio comportamento, e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell’educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo», ha ricordato questa mattina a Roma, Andrea Segrè, direttore scientifico di “Waste Watcher International” e fondatore della campagna Spreco Zero, nel corso della presentazione dell’indagine.

E 30,3 grammi di frutta finiscono nel cestino

A meno tre giorni dalla terza edizione della **Giornata mondiale dell’alimentazione (“World Food Day”)**, in programma il **prossimo 16 ottobre**, questi dati del report (promosso con il sostegno di Confcommercio, Eni, Conai, Natura Nuova, Unitec, Federalimentare, Agrinsieme e Fruttage), non possono che far riflettere su alcune cattive abitudini alimentari dell’intero Pianeta. In ogni angolo del mondo, è la frutta l’alimento più sprecato. Noi, **in Italia? Gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l’insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano però gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa.** Attenzione: nel Paese della dieta mediterranea, siamo sempre noi che gettiamo ogni settimana 21 grammi di verdure e ben 22,8 grammi di tuberi, aglio e cipolle.

E’ la scelta che ci salva

Se proviamo gusto a sprecare cibo? Per la verità, **non è che siamo così brillanti nel comprendere il danno economico dello spreco e alle conseguenze legata al riscaldamento globale.** Ciò che ci accomuna, positivamente, agli altri 9 Paesi scandagliati, è lo spreco di cibo come causa di disuguaglianza tra ricchi e poveri. Però, noi italiani sappiamo scegliere ciò che ci piace consumare a tavola, al massimo finiamo con gettare qualche alimento perché ci siamo fatti prendere dalla frenesia della convenienza: un italiano su tre non resiste alle offerte della grande distribuzione riempiendo il carrello di tutto.

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

Tra strategie di acquisto e di consumo

E siccome non avrebbe ragione di esistere un report sullo spreco alimentare, senza tutta una serie di suggerimenti per non cascarci più, proviamo a vedere come possiamo uscirne fuori. Tra strategie di acquisto e strategie di consumo. **Tutti d'accordo, in questo G9 dello spreco alimentare, nello scegliere prodotti di piccolo formato, nel fare un menu abbinato a una spesa settimanale (per la serie, cosa si mangia oggi?) e nel controllare la scadenza dei cibi.** E' interessante notare come gli italiani siano un popolo di santi, poeti e navigatori, ma non di surgelatori: solo un italiano su due dichiara di acquistare grandi quantità di cibo (carne, pesce e verdure) per poi surgelarli. **E se siamo al ristorante ed è avanzato del cibo, la metà degli italiani ha compreso che c'è poco da vergognarsi nel chiedere una "Family Bag".** Infine, i provvedimenti pubblici legati alla campagna anti-spreco: sì, quasi tutti i Paesi coinvolti nel report li richiedono, e sorprende anche quel **54 per cento degli italiani d'accordo sull'idea di tassare chi spreca, ma a detta di tutti servirebbero di più campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione** dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente.

la Repubblica

Economia

Spreco alimentare, in Italia ci costa 4 miliardi di euro di sola energia

di Federico Formica



Dalle anticipazioni dello studio di Waste Watcher emergono anche i costi nascosti di un fenomeno che non riusciamo a debellare: per produrre, trasportare e conservare cibo che si perde lungo la filiera si consuma energia per 11 miliardi, di cui quattro dovuti allo spreco domestico

10 OTTOBRE 2022 ALLE 14:00

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

Uno spreco da quattro miliardi di euro: è il costo dell'energia utilizzata per produrre il cibo che in Italia acquistiamo per poi buttare nella spazzatura. La stima è di Waste Watcher, l'osservatorio sugli sprechi alimentari che per il secondo anno ha realizzato uno studio internazionale: oltre all'Italia sono stati analizzati i comportamenti dei consumatori di Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile e Giappone con circa mille interviste per Paese.

Dall'albero alla pattumiera

Lo studio completo, di cui Waste Watcher ha diffuso un'anticipazione, uscirà nel giorno del World food day, il 16 ottobre. Ma alcuni dati sono già degni di nota. Anzitutto su cosa buttiamo e in che quantità: in Italia la frutta è l'alimento più sprecato con 30 grammi a testa a persona alla settimana. Subito dopo c'è l'insalata (26,4 grammi a testa) e al terzo posto troviamo il pane fresco insieme a cipolle e tuberi (22,8 grammi pro capite). La frutta fresca è in cima alla lista degli sprechi in tutti i Paesi del panel tranne Stati Uniti (dove al primo posto c'è il pane con 40 grammi a testa, nessuno fa peggio degli americani), il Brasile (dove si buttano soprattutto riso e cereali cotti) e Giappone, dove in testa ci sono le verdure ma in quantità più esigue: appena 17,2 grammi a testa. I consumatori del Sol Levante sono tra i più virtuosi, ma non i più bravi in assoluto: la palma va ai sudafricani che non vanno oltre gli 11,6 grammi a testa di frutta buttati nel cestino.

Non sorprende vedere che gli alimenti più sprecati sono quasi tutti freschi e, quindi, più facilmente deperibili. Anche per questo nelle campagne anti-spreco viene sempre consigliato di fare molta attenzione alle proprie reali necessità: l'acquisto d'impulso, così come il terrore del frigorifero vuoto, ci portano a comprare quantità di cibo di cui non abbiamo bisogno. E il risultato è che finisce nella pattumiera. "Il consumo e la cucina domestica permettono di ridurre lo spreco: 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" spiega Andrea Segré, direttore scientifico di Waste watcher international.

la Repubblica

Economia

Energia inutile

Quest'anno Waste Watcher pone l'accento su una dimensione dello spreco che, di solito, si tende a dimenticare: la quantità di energia utilizzata per produrre e distribuire il cibo. Si parte da un dato Enea: dall'energia elettrica usata per serre e pompe di irrigazione al carburante per trasportarlo e mantenerlo alla temperatura ideale, in Italia la produzione alimentare assorbe oltre l'11% dei consumi energetici industriali totali, per circa 13,3 milioni di tonnellate di petrolio equivalente. Lo spreco alimentare tocca tutta la filiera, fino ad arrivare a 67 chili a persona, pari al 18% della produzione.

Se a questo aggiungiamo il cibo sprecato tra le mura domestiche stimato da Waste Watcher, il costo energetico di tutti questi sprechi tocca gli 11 miliardi di euro, di cui 4 sono da attribuire proprio ai comportamenti sbagliati dei singoli consumatori. Se mai ci fosse bisogno di ricordare quanto è aumentato il costo dell'energia, appena un anno fa lo stesso spreco domestico originava "appena" 1,6 miliardi di perdita economica energetica.

CORRIERE DELLA SERA



CIBO E SOSTENIBILITÀ

Frutta, insalata, pane: gli alimenti più sprecati per Paese nel secondo rapporto Waste Watch

di Valeria Sforzini | 27 set 2022

Noi italiani sprechiamo soprattutto frutta, insalata e pane. In Brasile, gli alimenti che vengono gettati più spesso sono il riso e i cereali: 27,2 grammi a testa alla settimana. Negli Stati Uniti il cibo che finisce più di frequente nella spazzatura è il pane fresco: si arriva a 40,3 grammi per ogni abitante in una settimana. A dirlo sono le prime anticipazioni del 2° Cross Country Waste Watcher International, un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone.

Ogni italiano butta ogni settimana 30, 3 grammi di frutta. Segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite. I dati sono stati raccolti in vista della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari

I dati sono stati raccolti in vista della terza Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari in calendario il 29 settembre 2022, e della Giornata mondiale del cibo, il World Food Day, che sarà il 16 ottobre. (In questa occasione il rapporto verrà diffuso integralmente).

La classifica

La frutta è l'alimento più sprecato al mondo, come raccontano i dati raccolti lo scorso agosto: ogni italiano butta ogni settimana 30, 3 grammi di frutta. Segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. In questa (triste) classifica ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. Meglio il Sudafrica e la Francia con 11,6 grammi e 25, 8 grammi a testa alla settimana. Tra gli altri alimenti sprecati troviamo latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), o ancora affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), ma i cibi pronti che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali.

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

L'istantanea

«Il Cross Country Report Waste Watcher International offre, con una metodologia di indagine sui comportamenti di consumo mai testata prima a questo livello, un' "istantanea" sulle abitudini alimentari a livello mondiale», spiega il direttore scientifico Waste Watcher International Andrea Segre, fondatore della campagna Spreco Zero e ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna. «Intendiamo promuovere annualmente questo rapporto come punto di partenza per sostenere 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 contrasto allo spreco

Come si può contrastare lo spreco con diete e abitudini sane e tenendo conto di questioni strutturali: «Il rapporto conferma con dati puntuali il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la Dieta mediterranea», continua Segre. **Aumentare la consapevolezza dei cittadini e delle istituzioni in tutto il mondo permette di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, com'è appunto la Dieta Mediterranea, e di prevenire e ridurre lo spreco alimentare a livello domestico.** Anche il consumo e la cucina domestica permettono di ridurre lo spreco: 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»

Paese che vai

«L'edizione 2022 dell'osservatorio non solo si è ampliata, ma ha voluto anche toccare Paesi di quasi tutti i continenti, per iniziare a realizzare una mappa globale dello spreco alimentare nelle diverse culture», spiega il direttore scientifico di Ipsos, Enzo Risso. «In particolare si è osservato in che modo e in che forme la cultura culinaria di ogni Paese incida sullo spreco. Così abbiamo l'Italia che con Germania, Spagna e Gran Bretagna guida la classifica dello spreco di frutta. Il Brasile, invece, svetta nello spreco di cereali e riso cotti e di tuberi in generale. In Giappone, lo stile culinario porta a gettare maggiormente verdure, tuberi e cipolle. Pane fresco e frutta, infine, sono i prodotti che finiscono maggiormente nella spazzatura negli USA. Se un tempo si poteva dire Paese che vai usanza che trovi, oggi possiamo classificare i diversi Paesi parafrasando il vecchio motto: "Paese che vai spreco che trovi"».

IL MONITORAGGIO DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER/SPRECO ZERO

Alimentazione, d'estate si spreca di più

Frutta, insalata e pane sono i cibi che finiscono maggiormente nella spazzatura degli italiani

ALESSIA GUERRIERI
Roma

Un'alimentazione più sbrigativa in vacanza, il caldo che non aiuta nel deperimento dei cibi freschi, un utilizzo più disinvolto di stoviglie monouso, le buone abitudini di acquisto e conservazione del cibo che vengono messe un po' nel dimenticatoio. E così anche le stagioni sembrano favorire o meno lo spreco alimentare, con l'estate che diventa il periodo dell'anno in cui si spreca un po' di più, almeno in Italia. E con la frutta che si conferma il cibo più gettato nella spazzatura in assoluto (30 grammi), seguito da insalata (26 grammi) e pane fresco (22 grammi). La quota di spreco settimanale pro capite, infatti, nella stagione calda appena finita è passata da 595,3 a 674,2 grammi, per un valore annuo di oltre 9 miliardi andati in fumo.

A calcolarlo il nuovo monitoraggio dell'Osservatorio internazionale di *Waste Watcher/Spreco Zero*, che ha analizzato nelle settimane estive i comportamenti di 9 mila cittadini di nove Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone) i cui risultati verranno presentati oggi a Roma. «I costi economici, energetici e idrici dello spreco alimentare domestico in Italia - sottolinea perciò Andrea Segrè, fondatore campagna *Spreco Zero* e direttore scientifico Osservatorio *Waste Watcher* - rappresentano un'emergenza del tutto sottostimata dalle istituzioni. Per questo, chiediamo al nuovo governo di intervenire con campagne di educazione alimentare e di informazione e sensibilizzazione dei cittadini. A fronte del dovere di non sprecare, bisogna riconoscere un diritto ad un'alimentazione adeguata, lo ius cibi».

Da questa indagine, firmata da *Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability*, promossa dalla campagna *Spreco Zero* di *Last Minute Market* con il monitoraggio Ipsos, emerge che



Lo spreco è un'emergenza sottostimata

Sudafrica e Giappone sono i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese da applauso con "appena" 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano, invece, nel vecchio continente come le "pecore nere", rispettivamente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti poi sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da *Waste Watcher*, si posiziona al quarto posto complessivo nella "hit" degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco

alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sciupano cibo meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano - ed è una buona notizia - gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana.

«Il nuovo report internazionale vale come un "G9" dello spreco - spiega ancora Segrè - perché è un "tracciamento" che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra: utile a tutti per migliorare il proprio comportamento, e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione - distribuzione del cibo, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030». E quali sono i provvedimenti pubblici che, dal punto di vista dei cittadini, potrebbero aiutare a ridurre lo spreco del cibo, se messi in atto dalle istituzioni e dai governi del mondo? Certamente per tutti sventa la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80%, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58/59%). Sensibili alla questione etichette alcuni Paesi, l'Italia in particolare (84%), mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, tranne gli italiani (54%), i giapponesi e sudafricani (48%). Così come si storce il naso per l'aumento dei costi dei generi alimentari, come strategia per restituire valore al cibo: un'idea che resta il fanalino nella classifica dei provvedimenti pubblici anti-spreco.

88 FOTOGRAFIA: RICERCA

La quota di spreco settimanale pro capite, nella stagione calda è passata da 595,3 a 674,2 grammi. Sudafrica e Giappone con la Francia i più virtuosi

quotidiano comunista

il manifesto

NUMERO XXXVI ANNO V SETTIMANALE ECOLOGISTA SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO
DEL MANIFESTO

l'ExtraTerrestre

ZERO in bolletta

Non aprite quella busta. Mentre milioni di italiani sono angosciati per il caro bollette, chi ha investito nelle rinnovabili dorme sonni tranquilli. Ci sono famiglie con tariffe stabili, soci produttori di energie pulite che addirittura ci guadagnano, aziende che risparmiano e Comuni che abbattano i costi grazie al fotovoltaico. Il caso esemplare dell'impresa marchigiana «Leaf Community», dove l'alta tecnologia è pulita e sostenibile **pagine 2,3**



ALIMENTAZIONE I costi insostenibili dello spreco di cibo

■ L'osservatorio Waste Watcher International ha calcolato il costo energetico e l'impatto idrico dello spreco alimentare nel mondo. In Italia vale l'1 per cento del Pil. Una fotografia delle abitudini alimentari a livello mondiale. Una nuova educazione al cibo deve partire dalla scuola. **ANDREA SEGRE A PAGINA 5**

Navdanya International È ora di mobilitarsi contro l'agroindustria

VANDANA SHIVA

Navdanya International promuove una mobilitazione internazionale (Call to Action) come risposta attiva ai disprezzi di un progetto globale che intende cancellare le culture rurali, le fattorie agroecologiche, i veri agricoltori, il cibo genuino. La distopia di una «agricoltura senza fattorie» è spacciata come soluzione ai cambiamenti climatici. In pochi decenni, i sistemi alimentari industriali hanno messo

a repentaglio la salute umana e i mezzi di sussistenza, violando le leggi dell'ecologia e quelle della giustizia umana. Il sistema industriale globalizzato di produzione di cibo-mercato sta contribuendo alla distruzione dei processi vitali della Terra e sta mettendo a rischio la salute del pianeta. La risposta antiecológica alla crisi che i grandi inquinatori stanno imponendo al mondo, è quella di aumentare esponenzialmente la

crescita del sistema alimentare industriale basato su immense monoculture intensive, gestite da sistemi robotizzati e dall'intelligenza artificiale, che in molti casi sono destinate a produrre le materie prime utilizzate per creare cibi artificiali in laboratorio. Siccome il cibo è stato ridotto a un bene finanziario e a una merce, l'eccesso di speculazione dovuto alla finanziarizzazione del cibo è alla base della crisi.

— segue a pagina 6 —

all'interno

Slow Food Tutti i mali di un sistema alimentare folle

SERENA MILANO

PAGINA 7

Territori Il gioco del sindaco fa i Comuni più virtuosi

LUSCA MARTINELLI

PAGINA 4

Libri L'eredità scomoda di Giorgio Nebbia

MARINELLA CORREGGIA PAGINA 7

il manifesto

quotidiano comunista

5 L'ExtraTerrestre
13 ottobre 2022

L'INCHIESTA

ANDREA SEGRÈ

L'Osservatorio Waste Watcher International ha calcolato il costo energetico e l'impatto idrico dello spreco alimentare. In Italia vale l'1% del Pil

L'Osservatorio Waste Watcher sullo spreco alimentare domestico è stato ideato ed è diretto dal professor Andrea Segrè.

Nel 2013 ha avviato le sue prime rilevazioni con BWG sullo spreco alimentare domestico e i consumi.

Una fotografia delle abitudini alimentari a livello mondiale che indica la necessità di un'educazione al buon cibo partire dalla scuola primaria

Nel 2021 l'Osservatorio ha allargato il campo di osservazione a livello globale, in partnership con Ipsos.

L'Osservatorio si propone di fornire strumenti di comprensione delle dinamiche sociali e degli stili di vita alla base dello spreco.

Lo spreco, lo spreco alimentare domestico in particolare, spiega bene il legame fra cibo, energia e acqua e i relativi costi economici e ambientali. Per produrre gli alimenti che mangiamo abbiamo bisogno non solo del suolo agricolo ma anche di acqua ed energia. Il fatto è, appunto, che una buona parte della produzione agricola, un terzo secondo la Fao a livello globale, non arriva alle nostre tavole. Si perde o si spreca da qualche parte considerando che la perdita riguarda le fasi che vanno dalla raccolta alla trasformazione, dal trasporto alla conservazione mentre lo spreco vero e proprio sta soprattutto nelle nostre case.

QUANTO PENSATE E SPRECO non sono soltanto chilogrammi di alimenti ma anche kilowatt di energia o litri di acqua oltre che ettari di suolo ed euro che misurano il valore economico. Insomma si tratta di capitale naturale ed economico che scappiamo negli alimenti che non raggiungono le nostre tavole oppure che avanzano sui nostri piatti. Una misura di questi costi nascosti si può aiutare a capire quanto vale questo fenomeno. Waste Watcher International, l'Osservatorio della Campagna Spesa Zero che sta realizzando una mappatura dello spreco domestico a livello globale, in occasione della terza giornata Onu per la consapevolezza su perdite e sprechi alimentari ha presentato il secondo Cross Country Report (13 ottobre a Roma) dedicato a 9 paesi: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Usa, Sudafrica, Brasile, Giappone.

L'INDAGINE, REALIZZATA in collaborazione con Ipsos su un campione rappresentativo di 9 mila cittadini, guarda i comportamenti di consumo alimentare con una metodologia comportamentale mai testata prima. Una fotografia sulle abitudini alimentari a livello mondiale che, ripetuta annualmente, ci aiuta a capire non solo quanto si sprecano alimenti ancora buoni da mangiare ma anche i relativi costi. **LO SCOPO DI QUESTE RILEVAZIONI**, sostenute da diversi partner istituzionali e privati, è quello di promuovere politiche pubbliche e private per raggiungere gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda Onu 2030, in particolare il 12.3 dove si auspica di dimezzare gli sprechi alimentari. Tuttavia senza una metrica solida di valutazione dei progressi (o regressi), che è lo scopo dell'Osservatorio Waste Watcher International, gli ambiziosi obiettivi Onu saranno ancora più difficili da raggiungere.

CHI PROMUOVE, l'indagine WWI 2022 conferma il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare, diete sane e sostenibili come la Dieta mediterranea, e salute. Un forte segnale di allarme viene dall'aumento dello spreco di semola di grano duro, componente fondamentale di una nutrizione equilibrata e salutare, in tutti i paesi analizzati. Qualche dato ci fa capire il fenomeno in ottica comparativa. **IN ITALIA SETTIMANALMENTE** 30,3 grammi di frutta alla settimana, seguita dalla frutta con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano però gli Usa, con 39,3 grammi testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In tema di spreco della frutta vanno meglio il Sudafrica (11,6 grammi) o la Francia (25, 6 grammi). E ancora, in Italia gettiamo ogni settimana 21 grammi di verdura e ben 22,8 grammi di tuberi, aglio e cipolle. Mentre altrove, nella nefasta lista degli alimenti più sprecati, entrano per esempio latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Usa, 27,3 in Germania), e ancora gli affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), ma anche riso e cereali che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali, o i cibi pronti che i giapponesi sprecano in media di 11,5 grammi. **IL NUMERO DI OTTO-FRUTTA**, e di altri alimenti come latte e derivati, riso e pasta, seguiti variabile da paese a paese determina una criticità rispetto all'adozione di diete sane e sostenibili come quella Mediterranea per l'Italia. Fra le cause c'è senz'altro il progressivo impoverimento economico della popolazione (l'inflazione alimentare a due cifre) che acquista prodotti di costo più basso e spesso di minore valore nutrizionale, alimenti che perdono deperi-



Donne maliane sottosistono il grano foto AP Photo/Jeremy Delany

I costi «nascosti» dello spreco di cibo

scono prima. Si ha quindi un doppio impatto negativo: sullo spreco alimentare quantitativo e sullo spreco «calorico» nel senso di un abbassamento del valore nutrizionale degli alimenti che compongono la dieta.

L'OSSERVATORIO, LIMITATAMENTE al caso dell'Italia, ha inoltre calcolato il costo energetico e l'impatto idrico imputabili allo spreco alimentare domestico. Il costo energetico nel valore medio dello spreco alimentare domestico è passato da 1,82 miliardi di euro del quarto trimestre del 2020 a 4,4 miliardi del quarto trimestre del 2022. Dunque se aggiungiamo il costo energetico al valore economico dello spreco domestico, 9,2 miliardi di euro nel 2022 (7 nel

2020), attualmente si superano 15 miliardi di euro, circa un punto di Pil.

L'IMPATTO IDRICO DELLO SPRECO alimentare domestico nel 2022 è pari a 749,7 miliardi di litri puri, per fare un paragone, a quasi 10 volte le precipitazioni rilevate in Emilia Romagna dall'inizio dell'anno alla fine di agosto e al 10% del fabbisogno idrico dell'Africa (ricerca basata su dati Arpa e Ipsos).

ALIMENTI DETTO LO SPRECO domestico va considerato non solo dal punto di vista del valore economico del prodotto che si acquista e poi si getta via ma anche in termini dei costi energetici e idrici. Che fare dunque? Le indicazioni che derivano dai paesi oggetto dell'indagine WWI

2022 sono chiare e si adattano perfettamente al «caso» italiano: vanno verso una «spesa gentile» con programmi di educazione alimentare nelle scuole, a partire dalle primarie, per far capire ai giovani e alle loro famiglie che il cibo ha tanti valori: economici, nutrizionali, ambientali... Di fronte al dovere di non sprecare nulla via va riconosciuto il diritto a mangiare bene. Lo ha rib, il diritto ad un'alimentazione adeguata dovrebbe essere riconosciuto ovunque. Tanto più necessario se il costo dell'alimentazione aumenta come aumentano i poveri alimentari. E' allora cruciale che il nuovo Governo si ponga nell'ottica di agire tempestivamente contro lo spreco alimentare.

OSSERVATORIO MONDO

ARABIA SAUDITA
Giochi invernali asiatici in pieno deserto nel 2029



Cosa aspettarsi dopo i mondiali di calcio in inverno nel Qatar? I giochi asiatici invernali in Arabia Saudita, per esempio. Si terranno a Neom nel 2029, la megalopoli futurista in costruzione in pieno deserto. Gli organizzatori però precisano che le gare si svolgeranno nella zona montuosa di Trojena, dove le temperature scendono sotto lo zero in inverno. Peccato che non piova (e dunque non nevica) mai. Sono previste piste da sci con neve artificiale, un lago d'acqua dolce e hotel di lusso.

KENYA
La siccità apre le porte agli Ogm in terra d'Africa

Il Kenya è alle prese con una delle peggiori siccità degli ultimi decenni, una calamità che avrebbe costretto la presidenza a togliere il divieto di coltivazione di Organismi geneticamente modificati (Ogm). Si comincia con la coltivazione e l'importazione di mais bianco. Con questo provvedimento, preso anche in seguito alle ripetute critiche o «pressioni» arrivate dagli Usa, il Kenya è il quarto paese africano ad avere aperto le porte agli Ogm, con Sud Africa, Egitto e Burkina Faso. Con quali conseguenze, lo diranno i prossimi raccolti.



BRASILE
Sono state elette al Congresso due donne indigene

Al primo turno delle elezioni in Brasile (ballottaggio tra Lula e Bolsonaro il 30 ottobre) sono state elette al Congresso due donne indigene che si sono battute per il loro territorio. Sono Sonia Gualara e Célia Xakriabá del Partito socialismo e libertà (Psol).

CANADA
Migliaia di salmoni morti per il caldo che asciuga i fiumi

65 mila salmoni selvatici morti sono stati trovati nel fiume Neekas (Canada). I ricercatori della Simon Fraser University (Columbia Britannica) sono convinti che la strage sia dovuta al cambiamento climatico che stanno abbassando ovunque il livello dei fiumi.

ECUADOR
Viva le tartarughe grazie al progetto di San Benedetto

Più di cento piccole tartarughe sono nate sulla spiaggia dell'estuario Comiles (Ecuador), un evento piuttosto raro perché la specie è minacciata dalle attività dei pescatori. I punti di nidificazione questa volta sono stati protetti da una associazione locale di subacquei che si batte per la difesa dell'ecosistema già duramente minacciato dai cambiamenti climatici. La loro attività fa parte di un progetto che dura tre anni (Bosque) coordinato anche dal comune di San Benedetto del Tronto e dall'Università di Ferrara.



La crisi aumenta il prezzo dello spreco di cibo: buttati 11 miliardi di euro l'anno

/ di Andrea Segré



I dati del rapporto del Waste Watcher International con i nuovi costi della produzione alimentare

29 Settembre 2022 alle 12:29

Segui i temi

cibo

ambiente



Il 29 settembre ricorre la terza giornata Onu per la consapevolezza su perdite e sprechi alimentari. E Waste Watcher International, l'Osservatorio della Campagna Spreco Zero, anticipa alcuni dati del Cross Country Report sullo spreco alimentare (la versione integrale verrà presentata il prossimo 13 ottobre a Roma). L'edizione 2022, realizzata assieme a Ipsos su un campione rappresentativo di 9 mila cittadini in 9 Paesi (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone), guarda i comportamenti di consumo alimentare con una metodologia mai testata prima a questo livello.

Se le prime anticipazioni dell'indagine 2022 confermano il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare, diete sane e sostenibili come la Dieta mediterranea, e salute, un segnale di allarme viene dall'incremento dello spreco di ortofrutta in tutti i Paesi analizzati.

In Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana. Ci superano però gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In tema di spreco della frutta vanno meglio il Sudafrica (11,6 grammi) o la Francia (25,8 grammi). E ancora, in Italia gettiamo ogni settimana 21 grammi di verdure, 22,8 grammi di pane fresco e 22,8 grammi di tuberi, aglio e cipolle. Mentre altrove, nella nefasta "hit" degli alimenti più sprecati, entrano per esempio latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), o ancora gli affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), ma anche riso e cereali che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali, o i cibi pronti che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali.

Lo spreco di ortofrutta, variabile da Paese a Paese ma comunque critico rispetto all'adozione di diete sane e sostenibili (come quella Mediterranea per l'Italia), potrebbe essere causato anche dal crescente impoverimento economico della popolazione (inflazione alimentare anche a due cifre) e dal relativo abbassamento della qualità dei prodotti: si acquistano quelli che costano meno e quindi, probabilmente, deperiscono prima. Spesso senza sapere che gli stessi potrebbero essere surgelati per allungarne la vita, ad esempio.

Ma è l'aumento dei costi energetici che più influenza i comportamenti alimentari di questa fase caratterizzata dalla coda pandemica, dalla guerra e dagli effetti legati al continuo global warming: un'inflazione alimentare che



domina in tutti i Paesi rilevati. Nel 2022, annus horribilis per i costi energetici in tutto il pianeta, l'Osservatorio Waste Watcher International ha stimato quanto incide il costo energetico dello spreco alimentare domestico: si è passati da un costo di 1,61 miliardi di euro del terzo trimestre del 2020 a 4,02 miliardi del terzo semestre del 2022. Dunque se aggiungiamo il costo energetico al valore economico dello spreco alimentare domestico (7 miliardi di euro nel 2022 sulla base del report diffuso nel febbraio scorso) si superano gli 11 miliardi l'anno.

Lo spreco alimentare domestico, oltre a determinare a monte lo spreco di risorse naturali (suolo, acqua) utilizzate per produrre il cibo, comporta anche un'ulteriore perdita economica, sempre più grande dato l'aumento del costo dell'energia registrato negli ultimi due anni. Ridurre lo spreco alimentare determinerebbe una diminuzione non solo dell'impronta energetica ma anche degli impatti ambientali, considerando che la grande parte dell'energia usata nelle filiere agroalimentari è di origine fossile.

Come fare? Le indicazioni della Campagna Spreco Zero vanno verso una "spinta gentile" con programmi di educazione alimentare nelle scuole per far capire alle famiglie che il cibo ha valore assieme a un coinvolgimento di tutta la popolazione in una sfida comune - perché mangiare (bene) dobbiamo e vogliamo tutti. Lo ius cibi, il diritto a un'alimentazione adeguata dovrebbe essere riconosciuto ovunque. Tanto più necessario se il costo dell'alimentazione aumenta come aumentano i poveri alimentari, che sono anche poveri energetici. E' allora cruciale, in questo preciso periodo storico, che il nuovo Governo agisca tempestivamente contro lo spreco alimentare.

NUMERI INQUIETANTI LO STUDIO PRESENTATO IERI A ROMA: SI PERDONO 6,4 MILIARDI DI EURO

Cibo finito nella spazzatura lo spreco è anche energetico

● Gettare cibo nella spazzatura non è solo questione alimentare ma anche di spreco di energia. Quella «nascosta» nel cibo gettato nelle case italiane, secondo calcoli aggiornati al 2022, vale 6,4 miliardi, ed era 4 miliardi di euro nel 2021. Male anche le conseguenze dello spreco di alimentare domestico in Italia sull'impronta idrica che nel nostro Paese vale un decimo del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui, senza contare che l'Italia a livello di consumo idrico per la produzione alimentare, è primatista nell'Ue con 11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnia, e che lo scenario idrico sta peggiorando.

Questi alcuni dati resi noti per la presentazione, ieri a Roma, del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco Zero, in vista della terza Giornata mondiale del Cibo, in programma domenica 16 ottobre.

Dal World FoodWaste Report che ha coinvolto 9 mila cittadini di 9 Paesi - Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone - e ha incrociato abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare, a livello planetario, è emerso in particolare che l'estate ci ha resi (più) spreconi. Gli italiani sono a quota 674,2 gr. di cibo gettato, pro capite per settimana, 80 grammi in più dell'ultima indagine waste watcher di inizio 2022, ma 75 grammi in meno dell'indagine di un anno fa, sempre nel periodo

estivo. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia (324 e 362 grammi a settimana) mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali, Germania e Regno Unito svettano con 892 e 859 grammi. Stati Uniti top-waste, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana.

Comune il filo rosso nelle cause dello spreco



(deterioramento del cibo per responsabilità propria o eccesso di circolazione degli alimenti freschi), e un ulteriore filo rosso nella richiesta di strategie utili a ridurre lo spreco: prodotti di piccolo formato in primis, ma anche la richiesta di informare per non tassare.

La Commissione europea ha definito lo spreco alimentare come «l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che - per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano - sono destinati a essere eliminati o smaltiti».

la Provincia

Quotidiano di Civitavecchia, Santa Marinella, Fiumicino e dell'Etruria

32

VENERDÌ
14 OTTOBRE 2022

La Provincia

Spreco di cibo In Italia costa 9 miliardi

Nella spazzatura anche l'energia per produrlo per 6,4 miliardi di euro, la Germania fa peggio



La frutta, l'alimento più sprecato

■ **ROMA** Sale lo spreco di cibo nelle case italiane che ha toccato i 9 miliardi di euro nel 2022 con quasi 7 etti a testa di alimenti (80 grammi in più sull'ultima rilevazione del febbraio scorso) buttati ogni settimana. E quando gli alimenti finiscono nel secchio della spazzatura si butta anche l'energia utilizzata per la loro produzione con un costo, in base a dati aggiornati al 2022, che in Italia ammonta a 6,4 miliardi di euro (erano 4 miliardi lo scorso anno) e un costo totale dello spreco di 15 mi-

liardi. Senza considerare il consumo idrico per la produzione pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui. Questi i dati resi noti alla presentazione, a Roma, del World Food Waste Report dell'Osservatorio **Waste Watcher** International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna SprecoZero, in vista del 3/o World Food Day, domenica 16 ottobre.

Il World Food Waste Report ha coinvolto 9 mila cittadini di 9 Paesi - Italia, Spagna, Francia, Ger-

mania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone - e ha incrociato abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia (324 e 362 grammi a settimana) mentre in Europa è la Francia il paese che spreca meno con 634 grammi, Germania e Regno Unito sveltano con 892 e 859 grammi. Stati Uniti top-waste, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ed è la frutta l'alimento più sprecato del Pianeta, in Italia get-

tiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Cause dello spreco deterioramento del cibo per responsabilità propria o eccesso di «circolazione» di alimenti freschi. Si allontanano gli obiettivi «famezero» e «sprecozero», spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio **Waste Watcher** e fondatore della campagna di sensibilizzazione SprecoZero.

La scelta delle famiglie Non resta che ridurre la spesa

Il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la spesa se i prezzi continueranno ad aumentare. E' quanto emerge dai dati dell'indice di fiducia dei consumatori presentato insieme al Rapporto World FoodWaste

2022 dell'Osservatorio **Waste Watcher**, in vista della Giornata mondiale dell'alimentazione.



CRONACHE di NAPOLI

il quotidiano indipendente dell'informazione partecipativa



AMBIENTE, TERRITORIO, ECOLOGIA, SOSTENIBILITA'

Sabato 15 Ottobre 2022

Pagina 9



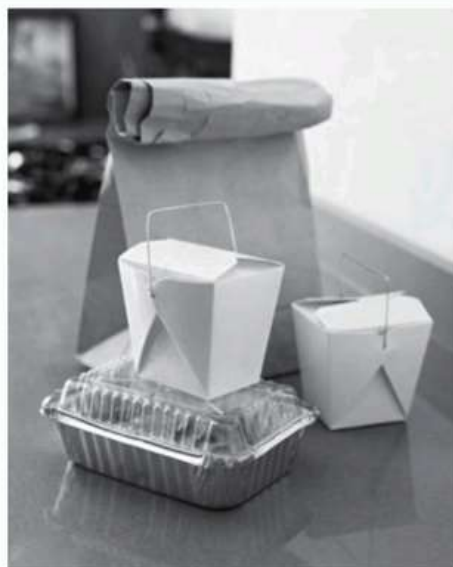
MENO POTERE DI ACQUISTO PER I RINCARI E SI RECUPERANO GLI AVANZI

Addio spreco, doggy bag per 4 italiani su 10

NAPOLI (ina) - Con il taglio del potere di acquisto determinato dai rincari energetici e la necessità di ridurre gli sprechi salgono a quasi 4 su 10 (39%) gli italiani che portano a casa gli avanzi del ristorante con la cosiddetta "doggy bag", il contenitore per recuperare il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè diffusa in occasione del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco Zero, in vista della 3/o World Food Day, il 16 ottobre prossimo. Una svolta evidente con il numero delle persone che non lascia gli avanzi nel piatto quando va a mangiare fuori è, infatti, praticamente raddoppiato rispetto a 10 anni fa. Con l'inflazione che ha raggiunto livelli record, per molte famiglie è diventato indispensabile ridurre al massimo gli sprechi. Una situazione che spinge così sempre più persone a superare l'imbarazzo e chiedere di portare via quanto rimasto sul piatto per consumarlo successivamente tra le mura domestiche. Dall'a-

nalisi Coldiretti/Ixè si evidenzia però che il 17% la richiede solo raramente mentre il 12% degli italiani ritiene che sia da maleducati, da poveracci e volgare o si vergogna comunque a richiederla. Infine c'è anche un 22% degli italiani non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori mentre il resto non li chiede perché non sa che farsene. La doggy bag è spinta anche da una nuova sensibilità verso la riduzione degli sprechi alimentari, oggi resa tanto più necessaria dalla crisi economica, adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più secondo l'indagine Coldiretti/Ixè. Di fronte a questa nuova esigenza la ristorazione si attrezza e in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riseratamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite e si mettono a disposizione confezioni o vaschette ad hoc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



il Quotidiano del Sud

XIV | Regole e Diritti - Domande&Risposte

Sabato 15 ottobre 2022
info@quotidianodelsud.it



LA GIORNATA
di L. La Mantia

segue da pagina XIII

Spreco alimentare, "doggy bag" in aumento. Pagare il cibo e non consumarlo del tutto è qualcosa che accade di frequente nei ristoranti. Da qui allo spreco totale, però, ce ne passa. Ne sono sempre più convinti gli italiani che, sempre più spesso, applicano la strategia della "doggy bag", ossia il recupero del cibo non consumato. Ben 4 italiani su 10 (quindi il 39%) adottano questa procedura, chiamata in questo modo in richiamo alla prassi di portare gli avanzi del ristorante al proprio animale domestico. In real-



tà, in questo caso il consumo non effettuato del tutto al ristorante sarebbe completato a casa. Un'indagine Coldiretti evidenzia come, man mano, gli italiani stiano dando sempre più peso a tale procedura, con una percentuale raddoppiata in soli 10 anni. Il dossier è stato diffuso in occasione del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market. Resiste, però, ancora un certo imbarazzo: il 17% degli italiani usa la doggy bag raramente, il 12% addirittura

la ritiene da maleducati. Eppure, il suo utilizzo è nell'ottica del contrasto allo spreco alimentare. E anche i ristoranti hanno iniziato a praticarla, chiedendo riservatamente ai clienti se vi sia l'eventuale desiderio di portare via il cibo.

Casto Twitter, Musk sotto inchiesta. Non accenna ad appianarsi la querelle fra Elon Musk e Twitter. Il miliardario sudafricano è finito sotto inchiesta da parte dell'agenzia americana Sec, che avrebbe messo nel mirino le dichiarazioni stesse del patron di Tesla e Space X nell'ambito della trattativa per l'acqui-



sto del social. La Sec, agenzia che monitora la Borsa, già il 4 aprile scorso aveva inviato a Musk una richiesta di chiarimenti in merito all'affare Twitter. Successivamente, l'autorità ha messo sott'occhio l'andamento della quotazione dei titoli, legato anche alle dichiarazioni pubbliche di Musk. I legali di Twitter hanno chiesto alla Corte del Delaware di accedere allo scambio di mail fra l'imprenditore e le autorità federali per verificare la presenza di eventuali irregolarità.

Verità&Affari

Verità&Affari

SABATO
15 OTTOBRE 2022

17

Made in Italy Arriva il sensore che ti dice quando il cibo scongelato è pericoloso

FABIO AMENDOLARA

■ Uno strumento innovativo entra in gioco proprio nel momento in cui l'industria del freddo, a causa dei galoppanti aumenti energetici (con la refrigerazione sia domestica che industriale che a livello mondiale è responsabile di oltre il 17 per cento della bolletta elettrica), potrebbe trovarsi a vivere qualche incertezza. Il Center for nano science and technology dell'Istituto italiano di tecnologia di Milano ha prodotto un sensore, commestibile, da inserire negli alimenti per rilevare l'eventuale scongelamento irregolare. Lo sviluppo del progetto, sostenuto da un finanziamento dell'European research council, è stato pubblicato sulla prestigiosa rivista *Acs Sensors*. È ora, grazie alle sue caratteristiche, il sensore è già ritenuto un prezioso presidio di sicurezza alimentare, consentendo applicazioni in diversi ambiti, tra questi la verifica e la garanzia che l'intera catena del freddo di un alimento sia sviluppata in modo corretto e senza pericolose interruzioni.

LA COMPOSIZIONE

È stato realizzato con acqua, sale da cucina e altri minerali disciolti e, per questo, oltre

IL SENSORE

È stato realizzato con acqua, sale da cucina e altri minerali disciolti e, per questo, oltre a essere totalmente commestibile, non rischia di modificare in alcun modo l'alimento con il quale potrebbe entrare in contatto

a risultare totalmente commestibile, non rischia di modificare in alcun modo l'alimento con il quale potrebbe entrare in contatto.

Il dispositivo sfrutta le innate proprietà elettroniche di liquidi e sali di cui è composto: è costituito da un blocco di cera d'api che contiene una cella galvanica, che genera una corrente elettrica quando viene scongelata, e un sistema indicatore colorimetrico, basato sul succo di cavolo rosso, che cambia colore irreversibilmente (dal viola al blu) quando la cella galvanica produce corrente. Grazie a questa tecnologia si potrebbe segnalare quando un alimento si scongela per un errore imprevisto che si potrebbe verificare nella filiera che dal produttore arriva al consumatore.

Inoltre anche in caso l'alimento venisse parzialmente scongelato e ricongelato il sistema potrebbe comunicarlo al grossista o al consumatore. La temperatura alla quale il sensore reagisce, infatti, può essere regolata tra 0 e -50 gradi centigradi, variando i sali o la loro concentrazione in acqua. «Il team di ricerca che guida a Milano si occupa in generale di tecnologie che stanno cambiando il modo in cui oggi intendiamo i dispositivi elettronici»,



ha commentato Mario Cairoli, responsabile della linea di ricerca Printed and Molecular Electronics di Iit, che ha aggiunto: «Realizzare prototipi che non necessitano di alimentazione e sono completamente commestibili e biodegradabili può davvero migliorare la vita delle persone». Si tratta insomma di un tecnologia che potrebbe fare la differenza nell'ambito della sicurezza alimentare.

TAGLIO AGLI SPRECHI

Ma al centro Iit di Milano credono soprattutto che questo risultato possa aprire la

strada a una tecnologia da utilizzare nella catena del freddo per il cibo (ma anche per i medicinali), migliorando la sicurezza e riducendo gli sprechi.

D'altra parte, gli sprechi alimentari sono già risaliti rispetto al 2021 del 15 per cento. Quest'anno, ha stimato *Waste Watcher*, sono stati buttati in media 595,3 grammi pro capite a settimana di cibo, ovvero 30,956 chilogrammi annui. Il dato si accentua a Sud (+18% di spreco rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+12%). E lo spreco ovviamente ha un costo: complessivamente 7,37 miliardi di euro.

SPRECHI ALIMENTARI

In Italia lo spreco alimentare costa 7,37 miliardi di euro

sivamente 7,37 miliardi di euro. In testa alla classifica dei cibi che finiscono nella spazzatura c'è la frutta fresca (27%). Seguono cipolle, aglio e patate (17%), il pane (16%), le verdure (16%) e l'insalata (15%). E nonostante questi dati, l'Italia, con i suoi 595,3 grammi di alimenti a settimana, è ancora il Paese più virtuoso: in Russia i grammi di cibo sprecato sono 672 grammi, in Spagna 836, in Gran Bretagna 949. Con Germania, Canada, Cina e Stati Uniti che arrivano a superare abbondantemente il chilogrammo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LIBERTÀ

8 / Affari e finanza

Domenica 16 ottobre 2022 LIBERTÀ

Economia

Oggi la giornata mondiale

Oggi, domenica, è la giornata mondiale dell'alimentazione. Il report che ha messo in luce questi sprechi ha coinvolto nove paesi

Lo spreco di cibo sale a 15 miliardi (6,4 di energia)

Nelle case italiane vengono buttati 7 etti di alimenti a testa a settimana. Usa, Germania e Regno Unito fanno peggio

Elisabetta Guidobaldi

● Sale lo spreco di cibo nelle case italiane che ha toccato i 9 miliardi di euro nel 2022 con quasi 7 etti a testa di alimenti (80 grammi in più sull'ultima rilevazione del febbraio scorso) buttati ogni settimana. E quando gli alimenti finiscono nel secchio della spazzatura significa anche buttare l'energia utilizzata per la loro produzione con un costo, in base a dati aggiornati al 2022, che nel nostro Paese ammonta a 6,4 miliardi di euro (erano 4 miliardi di euro lo scorso anno) ed un costo totale dello spreco di 15 miliardi. Senza considerare il consumo idrico per la produzione pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui.

Questi dati resi noti alla presentazione, a Roma, del World Food Waste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco Zero, in vista del 3° World Food Day, la Giornata mondiale dell'alimentazione, oggi, domenica

16 ottobre. Il World Food Waste Report ha coinvolto 9 mila cittadini di 9 Paesi - Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone - e ha incrociato abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare.

Sudafrica e Giappone virtuosi

In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia (324 e 362 grammi a settimana) mentre in Europa è la Francia il paese che spreca meno con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito svettano con 892 e 859 grammi. Stati Uniti top-waste, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ed è la frutta l'alimen-

to più sprecato del Pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 gr. di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 gr. pro capite, e il pane fresco con 22,8 gr. Cause dello spreco deterioramento del cibo per responsabilità propria o eccesso di 'circolazione' di alimenti freschi.

Intanto il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'Anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile "ma con tutta evidenza più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero", nonostante in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticino a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette, spiega l'agroeconomista Andrea Segre, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della campagna di sensibilizzazione Spreco Zero.

E se i prezzi continueranno ad aumentare, il 17% degli italiani è pronto a tagliare la spesa



Mentre nelle case si spreca c'è chi in ristrettezze economiche è costretto a cercare tra i rifiuti

alimentare, secondo Ipsos per campagna Spreco Zero, mentre cala di tre punti l'indice di fiducia dei consumatori con 6 italiani su 10, dice il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo, preoccupati del quadro sociale ed economico attuale e futuro.

Sul fronte acquisti, il Nutriscore, l'etichetta a 'semaforo' mostra un gradimento minore nei Paesi in cui è stata adottata con il Regno Unito per il quale il gradimento è addirittura negativo spiega il vicepresidente vicario di Confindustria Lino Stoppani. Mentre sulla lotta allo spreco alimentare, Stoppani richiama al contributo di tutti, "non ultimo il consumatore finale", anche fuori casa. Ma la family bag in Italia non ha fatto ancora breccia anche

se Coldiretti parla di quasi 4 italiani su 10 (39%) che portano a casa gli avanzi del ristorante. Tra le altre strategie in-

dicare dai consumatori prodotti di piccolo formato in primis, ma anche la richiesta di informare.

794,7

sono i miliardi di litri d'acqua annui consumati inutilmente per produzione inutile

MOBILE POS
Canone zero e accetti tutte le carte

Vai in Filiale per saperne di più.

CA CRÉDIT AGRICOLE | nexi

Spreco alimentare Italia, classifica cibi più sprecati

I risultati dell'indagine Waste Watcher International Observatory on Food & Sustainability sui comportamenti dei cittadini di 9 Paesi

Lo spreco alimentare è ancora un problema

Compriamo più di quello che mangiamo alimentando un circolo vizioso dello spreco che spinge a produrre di più sottraendo, inutilmente, risorse al Pianeta. Ad accendere un faro su un tema che risulta ancor più cruciale in un'epoca caratterizzata da una crisi climatica, economica ed energetica, è l'indagine firmata dal Waste Watcher International Observatory on Food & Sustainability. Un progetto della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos, che – in vista della terza Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari in calendario il 29 settembre 2022, e della Giornata mondiale del cibo, il World Food Day in calendario il prossimo 16 ottobre – indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. In cima alla lista dei cibi più sprecati figurano gli alimenti più deperibili che, nel giro di pochi giorni dall'acquisto, spesso, se non consumati, vengono gettati nella pattumiera. Secondo i dati del secondo Cross Country Report dell'Osservatorio Waste Watcher International raccolti lo scorso agosto, è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta. In Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In tema di spreco della frutta vanno meglio il Sudafrica (11,6 grammi) o la Francia (25, 8 grammi). Tra gli alimenti più sprecati nel nostro Paese – dove la scorsa estate la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022 – figurano, inoltre, l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, il pane fresco con 22,8 grammi al pari ...



L'anticipazione. Spreco alimentare, d'estate in Italia si butta via più cibo

Alessia Guerrieri giovedì 13 ottobre 2022

Nuovo monitoraggio dell'osservatorio Waste Watcher-Spreco Zero in 9 Paesi del mondo. Frutta, insalata e pane fresco ciò che finisce di più nella spazzatura nel nostro Paese.



La vignetta che Altan ha creato per la campagna Spreco Zero - Osservatorio Waste Watcher



Un'alimentazione più sbrigativa in vacanza, il caldo che non aiuta nel deperimento dei cibi freschi, un utilizzo più disinvolto di stoviglie monouso, le buone abitudini di acquisto e conservazione del cibo che vengono messe un po' nel dimenticatoio. E così anche le stagioni sembrano favorire o meno lo spreco alimentare, con l'estate che diventa la stagione in cui si spreca un po' di più, almeno in Italia. Con la frutta che si conferma il cibo più sprecato in assoluto (30 grammi), seguito da insalata (26 grammi) e pane fresco (22 grammi). La quota di spreco settimanale pro capite, infatti, nella stagione calda appena finita è passata da 595,3 a 674,2 grammi, per un valore annuo di oltre 9 miliardi. A calcolarlo il nuovo **monitoraggio dell'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero, che ha analizzato nelle settimane estive i comportamenti di 9 mila cittadini di nove Paesi del mondo** (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone) i cui risultati verranno presentati oggi a Roma. «I costi economici, energetici e idrici dello spreco alimentare domestico in Italia – sottolinea perciò **Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher** - rappresentano un'emergenza del tutto sottostimata dalle istituzioni. Per questo chiediamo al nuovo governo di intervenire con campagne di educazione alimentare e di informazione e sensibilizzazione dei cittadini. A fronte del dovere di non sprecare bisogna riconoscere un diritto ad un'alimentazione adeguata, lo *ius cibi*».



Da questa indagine, firmata da *Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability*, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, emerge che **Sudafrica e Giappone sono i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana)**, mentre in Europa è la Francia il Paese da applauso con “appena” 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano, invece, nel vecchio continente come le “pecore nere” con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti poi sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da *Waste Watcher*, si posiziona al quarto posto complessivo nella ‘hit’ degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sciapano cibo meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana.

«Il nuovo Report internazionale vale come un “G9” dello spreco - **spiega ancora Segre** – perché è un ‘tracciamento’ che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra: utile a tutti per migliorare il proprio comportamento, e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell’educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione – distribuzione del cibo, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell’Agenda 2030». E quali sono i provvedimenti pubblici che dal punto di vista dei cittadini potrebbero aiutare a ridurre lo spreco del cibo, se messi in atto dalle istituzioni e dai governi del mondo? Certamente per tutti svetta la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l’economia e l’ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l’80 %, tranne gli Stati Uniti, un po’ più freddi all’ipotesi (58/59%). Sensibili alla questione etichette alcuni Paesi, l’Italia in particolare (84%), mentre l’idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, tranne gli italiani (54%), i giapponesi e sudafricani (48%). Così come si storce il naso quando si parla di aumento dei costi dei generi alimentari, come strategia per restituire valore al cibo: un’idea che resta il fanalino nella classifica dei provvedimenti pubblici anti-spreco.

quotidiano comunista

il manifesto

EXTRATERRESTRE

I costi nascosti degli sprechi

DOSSIER . L'Osservatorio Waste Watchers International ha calcolato il costo energetico e l'impatto idrico dello spreco alimentare. In Italia vale l'1% del Pil



Pubblicat

Edizioni



Ente
Parl
Puo
for
a ch
10 a

S

 Andrea Segrè

Lo spreco, lo spreco alimentare domestico in particolare, spiega bene il legame fra cibo, energia e acqua e i relativi costi economici e ambientali. Per produrre gli alimenti che mangiamo abbiamo bisogno non solo del suolo agricolo ma anche di acqua ed energia. Il fatto è, appunto, che una buona parte della produzione agricola, un terzo secondo la Fao a livello globale, non arriva alle nostre tavole. Si perde o si spreca da qualche parte considerando che la perdita riguarda le fasi che vanno dalla raccolta alla trasformazione, dal trasporto alla conservazione mentre lo spreco vero e proprio sta soprattutto...

ANSA_{it}

15 ottobre 2022, 15:14

Video

Sale spreco cibo a 15 miliardi, energivoro per 6,4

Sale spreco cibo a 15 miliardi, energivoro per 6,4

Video





Spreco 6,4 mld euro in energia da cibo gettato nel cassonetto

Italiani buttano 674gr. a testa a settimana; Usa top con 1.338gr

- Gettare cibo nella spazzatura non è solo questione alimentare ma anche di spreco di energia.

Quella 'nascosta' nel cibo gettato nelle case italiane, secondo calcoli attualizzati al 2022, vale 6,4 miliardi, ed era 4 miliardi di euro nel 2021. Male anche le conseguenze dello spreco di alimentare domestico in Italia sull'impronta idrica che nel nostro Paese vale un decimo del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui, senza contare che l'Italia a livello di consumo idrico per la produzione alimentare, è primatista nell'Ue con 11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnia, e che lo scenario idrico sta peggiorando.

Questi alcuni dati resi noti per la presentazione, oggi a Roma, del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco Zero, in vista della 3/o World Food Day, il 16 ottobre.

Dal World FoodWaste Report che ha coinvolto 9mila cittadini di 9 Paesi - Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone - e ha incrociato abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare, a livello planetario, è emerso in particolare che l'estate ci ha resi (più) spreconi. Gli italiani sono a quota 674,2 gr. di cibo gettato, pro capite per settimana, 80 grammi in più dell'ultima indagine waste watcher di inizio 2022, ma 75 grammi in meno dell'indagine di un anno fa, sempre nel periodo estivo. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia (324 e 362 grammi a settimana) mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali, Germania e Regno Unito sveltano con 892 e 859 grammi. Stati Uniti top-waste, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana.

Comune il filo rosso nelle cause dello spreco (deterioramento del cibo per responsabilità propria o eccesso di 'circolazione' degli alimenti freschi), e un ulteriore filo rosso nella richiesta di strategie utili a ridurre lo spreco: prodotti di piccolo formato in primis, ma anche la richiesta di informare per non tassare. (ANSA).


 The logo for ANSA.it, featuring the word "ANSA" in a bold, white, sans-serif font, followed by ".it" in a smaller, white, sans-serif font, all set against a solid green rectangular background.

La frutta è l'alimento più sprecato del pianeta

Emerge con i nuovi dati Osservatorio Waste Watcher International

(ANSA) - ROMA - È la frutta l'alimento più sprecato del pianeta: a rilevarlo sono i dati del 2° Cross Country Report dell'Osservatorio Waste Watcher International, che hanno monitorato 9 Paesi del mondo : Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile e Giappone.

Lo studio è stato realizzato in occasione della 3^a Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre e della Giornata mondiale del cibo, il World Food Day in calendario il prossimo 16 ottobre. Con la ricerca risulta che gli italiani gettano individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. L'Italia è superata dagli Stati Uniti, con 39,3 grammi di frutta a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. Nella classifica degli alimenti più sprecati entrano anche latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), gli affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), riso e cereali, che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali e i cibi pronti che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali. "Lo spreco alimentare- afferma il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè - varia con le stagioni.

Per questo abbiamo deciso di monitorare due diversi periodi dell'anno, il mese di agosto e quello di gennaio, per i rapporti annuali Waste Watcher.". "In questo periodo- sottolinea inoltre Segrè- preoccupa, rispetto allo spreco alimentare, il costo legato all'energia nascosta per produrre il cibo gettato.

Waste Watcher ha calcolato che vale ben 4,02 miliardi euro lo spreco di energia nascosta nel cibo sprecato durante il 2021 solo nelle nostre case. Un costo che porta a circa 11 miliardi euro complessivi il valore dello spreco alimentare domestico in Italia, sulla base di un costo dell'energia elettrica pari a circa 0,4151 €/kWh. Lo stesso spreco alimentare domestico nel periodo equivalente del 2020 determinava una perdita economica a livello energetico di 1,61 miliardi euro. Ridurre lo spreco alimentare determinerebbe una diminuzione non solo dell'impronta energetica ma anche degli impatti ambientali" (ANSA).

Food Waste, 674 gr di cibo a testa gettato ogni settimana

13 ottobre 2022 | 11.45

LETTURA: 2 minuti



Italiani più spreconi, rispetto a febbraio, secondo l'ultima rilevazione Waste Watcher



(Fotolia)

L'estate ha reso gli italiani (un po') più spreconi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.



C'è il robot che consegna food&beverage ai passeggeri ovunque si trovino nell'aeroporto, quello alimentato a energia solare che pulisce i terminal muovendosi in autonomia e, una volta a riposo, si trasforma in una comoda panchina. E poi una sedia a rotelle a guida autonoma, in grado di trasportare i viaggiatori che richiedono supporto per la deambulazione dall'ingresso dei terminal fino ai gate. O, ancora, soluzioni di intelligenza artificiale mai testate prima che rendono più veloci ed efficienti i controlli di sicurezza e la gestione dei bagagli, oltre che più sostenibile il turnaround degli aeromobili in piazzola, riducendo le emissioni di CO2. Sono solo alcuni dei progetti sviluppati da startup italiane e internazionali che popolano l'**Innovation Hub** dell'aeroporto Leonardo da Vinci, **un'iniziativa avviata da Aeroporti di Roma nell'ambito della sua strategia di "open innovation" dei servizi e della gestione aeroportuale.**

Unico nel panorama europeo, l'**Innovation Hub**, presentato oggi al Terminal 1 dell'hub della capitale, è **un vero e proprio acceleratore di impresa dedicato allo sviluppo di soluzioni innovative nel comparto aeroportuale**, situato in una struttura di 650 metri quadri nel cuore del Terminal 1 del principale scalo del Paese. L'Hub ospiterà giovani startupper italiani e provenienti da ogni parte del mondo, che potranno contare sia su un investimento di ADR nel capitale delle proprie startup, sia sul pieno supporto delle strutture aeroportuali – ADR ha creato un team interno di 30 innovatori, una vera e propria 'Innovation Cabin Crew' - al fine di testare sul campo i propri servizi, a stretto contatto con tecnici e passeggeri. Il periodo di accelerazione nello scalo, in media di 6 mesi, consentirà alle startup di finalizzare al meglio i propri progetti, facilitandone l'entrata sul mercato e sfruttando anche la rete internazionale '**Airports for Innovation**' di cui ADR fa parte insieme agli scali spagnoli del Gruppo Aena, quelli di Atene e Nizza.

Il programma di innovazione di ADR, che al momento ha pianificato un programma di investimenti di 50 milioni di euro, è stato ideato circa un anno fa, con il lancio della prima "Call for ideas" volta a ingaggiare startup da tutto il mondo per sviluppare a Fiumicino le proprie soluzioni in sei ambiti aeroportuali: miglioramento della puntualità; sistemi data driven; automazione dei processi; riduzione dei consumi energetici; passenger digital experience e servizi commerciali omnichannel.

Alla call hanno manifestato interesse circa 530 startup in tutto il mondo, di cui 96 (62 italiane e 34 straniere) hanno presentato la propria candidatura. L'intero processo di selezione è avvenuto con il supporto di Plug and Play, il più importante investitore privato in startup della Silicon Valley, con più di 40.000 startup in portafolio, di cui 21 "Unicorn" con una valutazione superiore a 1 miliardo di dollari. Le startup identificate al termine della prima call sono state 10: sono tutte nate circa 5 anni fa e i loro fondatori sono per la gran parte under 30. A queste si aggiungono altre 3 startup con cui ADR sta lavorando proprio in questi mesi. Per il programma di sviluppo dei progetti con le startup, Aeroporti di Roma collabora anche con LVenture Group.

Tra i progetti in corso di sviluppo a Fiumicino figurano sia **soluzioni di robotica avanzata** – con 'macchine' capaci di attivarsi autonomamente in caso di necessità per pulire le aree aeroportuali, di consegnare food&beverage raggiungendo i viaggiatori, di trasportare nel massimo comfort i passeggeri con mobilità ridotta – sia **innovazioni di processo in grado di aumentare, e in alcuni casi rivoluzionare, l'efficienza di alcuni servizi operativi** come i controlli di sicurezza, la movimentazione degli aeromobili in sosta, il trasporto e la riconsegna dei bagagli, il wayfinding all'interno dello scalo



29 settembre, Giornata internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari

Dal 2020, la giornata internazionale sulla consapevolezza dello spreco alimentare: evento creato dopo l'emergenza Covid-19 dalle Nazioni Unite. Si tratta di un'occasione per riflettere sull'importanza del recupero e su come evitare gli sprechi

🕒 29/09/2022 Federica Bambagioni





Emilia Romagna

Frutta, insalata e pane: la classifica dello spreco

In occasione della giornata mondiale dell'alimentazione (16/10), le riflessioni dell'ideatore di Last Minute Market Andrea Segrè

© 16/10/2022



Condividi

Frutta, soprattutto. E poi insalata, pane fresco. Sono gli alimenti che finiscono di più nella spazzatura. In Italia sprechiamo quasi 7 etti di cibo a testa a settimana. Sudafrica e Giappone i paesi più virtuosi. Fanalini di coda, Stati Uniti e Germania. E' la mappa dello spreco, disegnata dall'Osservatorio Waste Watcher International e diffusa nella giornata mondiale dell'alimentazione, che ogni anno cade il 16 ottobre.

Il 70 per cento del cibo che parte dai campi finisce nella spazzatura dopo essere entrato in casa, più che nei ristoranti o nelle mense. In Emilia Romagna la sensibilità al tema è più alta che altrove, le passate rilevazioni hanno osservato sprechi più alti nelle regioni del sud. Questo, nonostante l'approccio al cibo sia onnipresente sui social e sui media in generale.

"Gettiamo tanto della nostra dieta sana, ma milioni di persone nel mondo soffrono ancora la fame" avverte l'ideatore di Last Minute Market, società nata a Bologna, Andrea Segrè, intervistato da Sara Scheggia nel servizio (montaggio Matteo Cotugno).



FAM@LICI

Che cosa si spreca di più in Italia? Frutta e verdura

Di [Monica Viani](#) - 7 Ottobre 2022



Ogni mese gli italiani gettano nella spazzatura 2 chili di cibo. Fra i più sprecati frutta e verdura.

Oggi gli italiani rispetto al passato sono più consapevoli nei confronti della lotta agli sprechi alimentari. Nonostante questo, pochi collegano ancora il tema dello spreco alimentare con quello della salvaguardia del Pianeta e della difesa dell'ambiente. Allo stesso modo la

consapevolezza di evitare di gettare generi alimentari nella spazzatura, non fa sì che, soprattutto **frutta e verdura**, finiscano nelle immondizie. È così difficile evitarlo? Un primo accorgimento da adottare è quello di comprare frutta e verdura di stagione e imparare a conservarla nel modo corretto.

Che cosa si spreca di più in Italia in cucina? Frutta e verdura, ma anche pane e latticini.

Gli italiani e la consapevolezza della necessità di combattere gli sprechi alimentari

L'**Osservatorio Waste Watcher International**, diretto dal professore **Andrea Segrè**, ha reso noto che la **frutta** è l'alimento più sprecato al mondo. Se gli americani ne sprecano ogni settimana 39 grammi ciascuno e i tedeschi 35, gli italiani non sono da meno, gettandone via 30 grammi. Inoltre, lo studio rivela che in Italia ogni mese sprechiamo **2 chili di cibo**. Eppure non mancano segnali di un aumento della consapevolezza della necessità di cambiare comportamenti in cucina. Così il **Babaco Market**, delivery di frutta e verdura brutta da vedere ma buona da mangiare, ha presentato una ricerca commissionata a BVA-Doxa, che rivela che il **96%** degli intervistati è consapevole del fenomeno, ma solo il **43%** ne conosce la reale entità. Il **57%** degli intervistati denuncia almeno un episodio di spreco alimentare al mese, nonostante dichiarino di cercare uno stile di vita sano, preferendo l'acquisto di frutta e verdura fresche ogni giorno e da produttori possibilmente locali.

Perché si gettano via prodotti alimentari?

- Poca attenzione a consumare gli alimenti prima che scadano o si deteriorino (54%)
- Una conservazione poco corretta dei prodotti nei punti vendita (33%)
- L'acquisto di troppi alimenti (21%) o in formati troppo grandi (19%)
- La tendenza a cucinare cibo in eccesso (9%).

Ma che cosa si spreca di più in Italia? Frutta e verdura, poi pane fresco, latticini, cipolle, aglio e tuberi.

Che cosa si fa per evitare lo spreco alimentare?

- Il porzionamento e il congelamento del cibo (46%)
- Dare priorità ai cibi prossimi alla scadenza (38%)
- Acquistare prodotti durevoli/a lunga conservazione (37%)
- Acquistare formati più piccoli (30%)
- L'adozione di un menù settimanale (25%)
- L'acquisto su siti specializzati vs anti-spreco (8%).

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

NON SOLO VINO

SPRECO ALIMENTARE

HOME > NON SOLO VINO

Gli italiani gettano nella spazzatura quasi 7 etti di cibo a settimana, per un valore di 9 miliardi

Il World Foodwaste Report indaga i comportamenti di 9.000 cittadini in 9 Paesi nel mondo. I più virtuosi? Sudafrica e Giappone

ROMA, 13 OTTOBRE 2022, ORE 18:04



Italiani spreconi. Nel nostro Paese ogni settimana vengono gettati nella spazzatura 674,2 grammi di cibo a testa, per un valore di 9,2 miliardi, che salgono a 15 se consideriamo lo spreco dell'energia necessaria a cucinarlo. I più virtuosi nel mondo sono Sudafrica e Giappone, che sprecano la metà dell'Italia (rispettivamente 324 e 362 grammi a testa alla settimana), mentre in Europa è la Francia a fare meglio, con 634 grammi settimanali. Maglia nera per Germania (892 grammi) e Regno Unito (859 grammi), mentre gli Stati Uniti sveltano in cima alla classifica dei Paesi più spreconi, con 1.338 grammi a testa. Sono questi i dati dell'Osservatorio Waste Watcher International - attraverso i dati del World Foodwaste Report, un progetto della campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos - che indaga i comportamenti di 9.000 cittadini di 9 Paesi del mondo - Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone, incrociando abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare a livello planetario. Il Rapporto è stato presentato, oggi, a Roma, in vista della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, di scena domenica 16 ottobre. Il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile, "ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero - spiega l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero - In Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile". Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati dell'indice di fiducia dei consumatori: "Gli italiani - ha spiegato il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo - sono terz'ultimi in questa "istantanea" mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)". Questo significa che 6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2 %. Più ottimisti di noi i brasiliani (46,6), francesi (44,9) e inglesi (44,6). In coda Sudafrica (37,1) e Giappone (38,2). Relativamente alle proiezioni fra sei mesi, è il Brasile il popolo più fiducioso: quasi 6 cittadini su 10 (58%) ritengono che la situazione economica nel loro Paese migliorerà. Anche qui gli italiani sono quasi fanalino di coda, con il solo 10% di cittadini ottimisti, 1 su 10. Meno di noi solo il Giappone (7%). Il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo ha messo, infine, in relazione le proiezioni inflattive e il carrello della spesa: se i prezzi continueranno ad aumentare il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la sua spesa. Lo faranno il 43% dei giapponesi, quasi 1 su 2. E il 39% dei britannici, il 36% degli statunitensi, il 31% dei francesi. Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse "nascoste". In particolare, l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi di euro lo spreco di energia nascosta nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022.

Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano - ed è una buona notizia - gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani. In generale l'estate ha reso gli italiani ancora più spreconi. La quota settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi sull'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta: in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. Ma quali sono i provvedimenti pubblici che dal punto di vista dei cittadini potrebbero aiutare a ridurre lo spreco del cibo, se messi in atto dalle istituzioni e dai governi del mondo? Certamente per tutti sventa la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58- 59%).

Sensibili alla questione etichette alcuni Paesi, l'Italia in particolare (84%), mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, tranne gli italiani (54%), i giapponesi e sudafricani (48%), così come l'aumento dei costi dei generi alimentari, come strategia per restituire valore al cibo: un'idea che resta il fanalino nella classifica dei provvedimenti pubblici anti-spreco.

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE



In Italia, lo spreco alimentare domestico vale 15,6 miliardi di euro l'anno

13 Ottobre 2022 - 10:40 | Categorie: Mercato | Tag: osservatorio waste watcher, spreco alimentare

Milano – Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi di euro. A questi si sommano 6,4 miliardi stimati attribuiti agli sprechi dell'energia, dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste' per produrre il cibo. Uno spreco complessivo, dunque, di 15,6 miliardi di euro l'anno. Ad affermarlo, l'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Secondo l'analisi, gli italiani gettano individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 g pro capite, e il pane fresco con 22,8 g. Sempre in Italia, ogni settimana sprechiamo 21 grammi di verdure e ben 22,8 g di tuberi, aglio e cipolle.



Alimentazione, Analisi, Scelti dalla redazione



SPRECO DI CIBO, IN ITALIA VALE 9 MILIARDI L'ANNO

E al conto va aggiunto quello dell'energia: per produrre gli alimenti che poi scartiamo spendiamo 6,4 miliardi

Non si è mai prodotto tanto cibo quanto oggi eppure per il **rapporto Fao 2021** (in uscita tra pochissimi giorni) nel mondo circa 850 milioni di persone non hanno la certezza di mangiare. L'occidente spreca, il resto del mondo digiuna. Si potrebbe anche mettere in termini di **conflitto di classe** ma non aiuterebbe.

Il punto è che ogni settimana nel secchio dell'umido finiscono **674,2 grammi di cibo**, dato medio pro capite che si riferisce all'Italia. Uno spreco domestico che può sembrare irrilevante ma che vale, a livello nazionale, 9,2 miliardi l'anno. Solo di alimenti. A questo costo, già altissimo, bisogna aggiungere gli sprechi nascosti nei prodotti che gettiamo via: **6,4 miliardi di energia**, sei volte in più rispetto a due anni fa, e 749,7 miliardi di litri d'acqua l'anno. Quando si svuota il frigo per riempire le buste della spazzatura, insomma, non si sta gettando solo parte della spesa, ma anche Kw e soldi di bollette, un peccato mortale.

I DATI DEL REPORT WASTE WATCHER

I dati arrivano dalla survey globale sul rapporto tra cibo e spreco condotto in nove Paesi del mondo dall'Osservatorio *Waste Watcher* e promosso dalla campagna Spreco Zero di **Last minute market** con il monitoraggio Ipsos. "Il nuovo report internazionale vale come un Gg dello spreco – le parole del direttore scientifico di Waste watcher international, **Andrea Segrè** – Un tracciamento che permette di

SUDAFRICA E GIAPPONE I PIÙ VIRTUOSI

Da questa carta geografica dei comportamenti in cucina si scopre che in Europa la Francia fa meglio di noi, buttando via "solo" 634 grammi di cibo a settimana; la Germania e il Regno Unito peggio, con 892 e 859 grammi di alimenti che finiscono nel cestino. A livello globale sono Sudafrica e **Giappone** i più virtuosi: nelle loro case si spreca la metà rispetto all'Italia. Incorreggibili gli Stati Uniti: ogni americano butta 1338 grammi a settimana.

FRUTTA, INSALATA, PANE NELLA HIT DEI CIBI BUTTATI

Nella top ten del cibo che finisce nella spazzatura di un italiano la frutta è al primo posto, segue l'insalata, il pane fresco, i tuberi, **il taglio**, le cipolle e le verdure. Il calendario dice invece che è l'estate a renderci più spreco. E il grosso dello sperpero si fa a casa, non nei supermercati. Ma perché si butta via così tanto? "Gli errori che ci portano a questo sono: non facciamo la lista della spesa e programiamo male acquisti e dieta, non sappiamo che i ripiani del frigo hanno temperature diverse, abusiamo delle offerte della grande distribuzione e se su tre prodotti il terzo è gratis non ci preoccupiamo di gettarlo, al ristorante non usiamo il **family bag** per consumare a casa il pasto già pagato ma non finito. Il cibo per noi ha perso valore". Eppure, oggi, il problema alimentare si pone clamorosamente sia nel troppo poco (in Italia sono 6 milioni i poveri) che nel troppo. C'è una questione economica, certo, ma anche una etica e una ambientale.

PROPOSTA: EDUCAZIONE ALIMENTARE SIN DALLE ELEMENTARI

Sarebbe utile, dunque, promuovere l'educazione alimentare già nelle scuole primarie per insegnare ai bambini e alle loro famiglie il valore del cibo e l'impatto economico e ambientale degli **sprechi**.



Food Waste, 674 gr di cibo a testa gettato ogni settimana

IA di Redazione | 13 Ottobre 2022

< Share



FLASH

Russia su arrestato a Malpensa: "Da Usa caccia ai russi, ci sarà risposta ad atti ostili"

Russia, Putin tra i soldati: prova il fucile e spara - Video

Caro energia, Scholz: "Discutiamo di prezzo gas, ma non vogliamo restare senza"

Consultazioni, Calenda: "Viva preoccupazione per parole Berlusconi e Fontana"

Le ultime



(Adnkronos) – L'estate ha reso gli italiani (un po') più spreconi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. "Il nuovo Report internazionale vale come un 'G9' dello spreco – spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la 'stagionalità' dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei



misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo. Con il World FoodWaste Report 2022 confermiamo il doppio binario dell'Osservatorio Waste Watcher: due indagini annuali, estate-inverno, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030".

Per il secondo anno, dunque, è italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. 'Food&Waste around the World' è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. In vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day 2022 in calendario domenica 16 ottobre, l'indagine è stata illustrata a Roma mercoledì 13 ottobre 2022.

LO SPRECO NEL MONDO – Sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi: nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana contro i 674,2 grammi degli italiani), mentre in Europa è la Francia il Paese più 'attento' con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito svettano nel Vecchio Continente con 892 e 859 grammi. Negli Stati Uniti lo spreco è calcolato in 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa (64 gr) rispetto al 2021. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.



Spreco alimentare: l'energia "buttata via" vale 6,4 miliardi di euro

Lo spreco alimentare non è solo questione etica, ma anche di energia – quella impiegata per produrre e portare il cibo sulla tavola.

Dissapore ▶ **Notizie** ▶ Spreco alimentare: l'energia "buttata via" vale 6,4 miliardi di euro



di Luca Venturino
13 Ottobre 2022

Lo **spreco alimentare** è un argomento apparentemente semplice – parliamo, in fondo, di cibo che viene fondamentalmente gettato via nonostante sia ancora commestibile – ma che di fatto presenta una fitta corona di conseguenze e sfumature: al di là della più evidente e importantissima questione etica o di quella alimentare, infatti, rappresenta anche un notevole spreco di **energia**. Eh sì, l'energia che di fatto viene "spesa" per produrlo e poi portarlo in tavola: secondo i più recenti calcoli dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, infatti, il costo energetico dello spreco alimentare è di 6,4 miliardi di euro, in crescita dai 4 miliardi registrati invece nel 2021.

Male anche **l'impronta idrica** che, considerando le recenti conseguenze della morsa della siccità, non andrebbe affatto sottovalutata: il nostro caro vecchio Stivale, per esempio, vale un decimo del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annua. Importante notare, in questo contesto, che l'Italia è anche prima in assoluto nel contesto europeo a livello di consumo idrico per la produzione alimentare – 11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnica –; e come abbiamo già ampiamente accennato lo scenario idrico nazionale non sta certo migliorando.

Complessivamente gli italiani sono a quota 674,2 gr. di cibo gettato pro capite per settimana, 80 grammi in più dell'ultima indagine Waste Watcher di inizio 2022, ma 75 grammi in meno dell'indagine di un anno fa, sempre nel periodo estivo. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In **Sudafrica** e **Giappone** si spreca la metà che in Italia (324 e 362 grammi a settimana) mentre in Europa è la **Francia** il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali, **Germania** e **Regno Unito** sveltano con 892 e 859 grammi. **Stati Uniti** top-waste, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana.

IL TRENTINO

NUOVO

Spreco cibo, doggy bag al ristorante per 4 italiani su 10

14 ottobre 2022



(ANSA) - ROMA, 14 OTT - Salgono a quasi 4 su 10 (39%) gli italiani che portano a casa gli avanzi del ristorante con la doggy bag, il contenitore per recuperare il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato; una percentuale raddoppiata rispetto a 10 anni fa. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe', diffusa in occasione del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, in vista del World Food Day del 16 ottobre. Il taglio del potere di acquisto determinato dai rincari energetici, spinge a ridurre gli sprechi e chiedono di portare via quanto rimasto sul piatto per consumarlo successivamente a casa. Secondo l'analisi, però, il 17% richiede il contenitore solo raramente, mentre il 12% degli italiani ritiene che sia da maleducati o si vergogna; infine il 22% non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori.

IL NUOVO TRENTINO

Ma la doggy bag è spinta anche da una nuova sensibilità verso la riduzione degli sprechi alimentari, adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Di fronte a questa nuova esigenza, riferisce la Coldiretti, in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riservatamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite, mettendo a disposizione confezioni o vaschette ad hoc. Un servizio nei confronti del cliente che ha un costo per ristoranti e agriturismi, considerato i rincari che devono affrontare dall'energia alla carta da asporto con le buste per il confezionamento e la conservazione degli alimenti che cominciano addirittura a mancare. (ANSA).

ALTO ADIGE

Spreco cibo, doggy bag al ristorante per 4 italiani su 10

14 ottobre 2022



(ANSA) - ROMA, 14 OTT - Salgono a quasi 4 su 10 (39%) gli italiani che portano a casa gli avanzi del ristorante con la doggy bag, il contenitore per recuperare il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato; una percentuale raddoppiata rispetto a 10 anni fa. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe', diffusa in occasione del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, in vista del World Food Day del 16 ottobre. Il taglio del potere di acquisto determinato dai rincari energetici, spinge a ridurre gli sprechi e chiedono di portare via quanto rimasto sul piatto per consumarlo successivamente a casa. Secondo l'analisi, però, il 17% richiede il contenitore solo raramente, mentre il 12% degli italiani ritiene che sia da maleducati o si vergogna; infine il 22% non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori.

Ma la doggy bag è spinta anche da una nuova sensibilità verso la riduzione degli sprechi alimentari, adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Di fronte a questa nuova esigenza, riferisce la Coldiretti, in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riseratamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite, mettendo a disposizione confezioni o vaschette ad hoc. Un servizio nei confronti del cliente che ha un costo per ristoranti e agriturismi, considerato i rincari che devono affrontare dall'energia alla carta da asporto con le buste per il confezionamento e la conservazione degli alimenti che cominciano addirittura a mancare. (ANSA).



L'estate ha reso gli italiani più spreconi. Lo ha stimato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del World Foodwaste Report.

Servizio video a cura di Manuela Murgia

Il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'Anno di verifica degli **Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite** per lo sviluppo sostenibile: *"Ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero – spiega l'agroeconomista [Andrea Segrè](#), fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero – Negli anni della recrudescenza della povertà alimentare in Italia e nel mondo, lo spreco alimentare – prosegue Segrè, nella sua veste di direttore scientifico dell'[Osservatorio Waste Watcher](#) – vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile".*



L'estate ha reso gli italiani più spreconi, la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Lo ha stimato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i

dati del World Foodwaste Report – un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos – che indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. Il Rapporto è stato presentato oggi, giovedì 13 ottobre, nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma, a Roma, in vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, domenica 16 ottobre. Sono intervenuti il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè, il Chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen, il Vice Direttore Generale Aggiunto FAO Maurizio Martina, Stefano Gatti Inviato Speciale per la Sicurezza Alimentare, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Enzo Rizzo Direttore Scientifico IPSOS, Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal, coordinatore Cross Country Report. I dati del "caso Italia" sono stati illustrati dal coordinatore Luca Falasconi, Università di Bologna – LMM.



Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati dell'indice di fiducia dei consumatori: *"Gli italiani – ha spiegato il direttore scientifico Ipsos Enzo Riso – sono terz'ultimi in questa 'istantanea' mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)"*. Questo significa che 6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2 %. Più ottimisti di noi i brasiliani (46,6), francesi (44,9) e inglesi (44,6). In coda Sudafrica (37,1) e Giappone (38,2). Relativamente alle proiezioni fra sei mesi, è il Brasile il popolo più fiducioso: quasi 6 cittadini su 10 (58%) ritengono che la situazione economica nel loro Paese migliorerà. Anche qui gli italiani sono quasi fanalino di coda, con il solo 10% di cittadini ottimisti, 1 su 10. Meno di noi solo il Giappone (7%). Infine il direttore scientifico Ipsos Enzo Riso ha messo in relazione le proiezioni inflattive e il carrello della spesa: se i prezzi continueranno ad aumentare il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la sua spesa. Lo faranno uk 43% dei giapponesi, quasi 1 su 2. E il 39% dei britannici, il 36% degli statunitensi, il 31% dei francesi.

Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste'. In particolare: **l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di L di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi € lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022.** Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: **sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali.** Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.



Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana

Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In chiave di prevenzione c'è un filo rosso che accomuna tutti, a qualsiasi latitudine: privilegiare prodotti di piccolo formato (il 47% dei brasiliani, il 39% dei tedeschi, il 37% degli italiani) e la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58/59%). **Mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, così come l'aumento dei costi dei generi alimentari.**



ANDREA SEGRÈ - Fondatore campagna Spreco Zero



FOOD E SOSTENIBILITÀ

In Italia Lo Spreco Alimentare Costa Oltre 9 Miliardi Di Euro. Segre: L'estate Ci Ha Resi Più Spreconi

Il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'Anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: «ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero – spiega l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero – Negli anni della recrudescenza della povertà alimentare in Italia e nel mondo, **lo spreco alimentare** – prosegue Segrè, nella sua veste di direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher – **vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo.** Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile».

L'estate ha reso gli italiani più spreconi, la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Lo ha stimato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del World Foodwaste Report – **un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos – che indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone.** Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. **Il Rapporto è stato presentato oggi, giovedì 13 ottobre, nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma, a Roma, in vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, domenica 16 ottobre.** Sono intervenuti il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè, il Chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen, il Vice Direttore Generale Aggiunto FAO Maurizio Martina, Stefano Gatti Inviato Speciale per la Sicurezza Alimentare, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Enzo Rizzo Direttore Scientifico IPSOS, Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal, coordinatore Cross Country Report. I dati del "caso Italia" sono stati illustrati dal coordinatore Luca Falasconi, Università di Bologna – LMM.



Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati dell'indice di fiducia dei consumatori: «gli italiani – ha spiegato il direttore scientifico Ipsos Enzo Riso – sono terz'ultimi in questa "istantanea" mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)». Questo significa che 6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2 %. Più ottimisti di noi i brasiliani (46,6), francesi (44,9) e inglesi (44,6). In coda Sudafrica (37,1) e Giappone (38,2). Relativamente alle proiezioni fra sei mesi, è il Brasile il popolo più fiducioso: quasi 6 cittadini su 10 (58%) ritengono che la situazione economica nel loro Paese migliorerà. Anche qui gli italiani sono quasi fanalino di coda, con il solo 10% di cittadini ottimisti, 1 su 10. Meno di noi solo il Giappone (7%). Infine il direttore scientifico Ipsos Enzo Riso ha messo in relazione le proiezioni inflattive e il carrello della spesa: se i prezzi continueranno ad aumentare il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la sua spesa. Lo faranno uk 43% dei giapponesi, quasi 1 su 2. E il 39% dei britannici, il 36% degli statunitensi, il 31% dei francesi.

Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste'. In particolare: l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di L di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi € lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022. Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana.



Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In chiave di prevenzione c'è un filo rosso che accomuna tutti, a qualsiasi latitudine: privilegiare prodotti di piccolo formato (il 47% dei brasiliani, il 39% dei tedeschi, il 37% degli italiani) e la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58/59%). **Mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, così come l'aumento dei costi dei generi alimentari.**



La frutta e l'insalata sono i cibi più sprecati

13 Ottobre 2022



Autore [Gian Basilio Nieddu](#)

Ne buttiamo via 30,3 grammi alla settimana. Al mercato di Parma recuperate 1.000 tonnellate di ortofrutta per le famiglie

La frutta e l'insalata sono i cibi che sprechiamo di più. In questa brutta classifica ci battono gli statunitensi, i tedeschi e gli inglesi. Sono alcuni dei dati dell'**osservatorio waste watcher e della campagna spreco zero**. Intanto al mercato all'ingrosso di Parma hanno recuperato mille tonnellate di ortofrutta per le famiglie bisognose.

Buttiamo via 30 grammi di frutta e 26 di insalata alla settimana



La **frutta** si trova nel podio più alto della classifica dello spreco in tutto il pianeta. Nel nostro Paese ciascuno di noi butta via 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli **Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito** che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa.

Estate da cicale per gli italiani

Un'estate da spreco per gli italiani sempre più spreconi. La dose settimanale individuale è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di **waste watcher international**, diffusa nel febbraio 2022. Questa la stima dell'osservatorio internazionale di Waste watcher / spreco zero attraverso i dati del world foodwaste report – un progetto della campagna spreco zero su monitoraggio Ipsos – che indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone.



Un rapporto interessante presentato oggi nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma in vista della Giornata mondiale dell'alimentazione che si terrà domenica 16 ottobre.



Con il cibo si spreca anche l'energia

Lo spreco alimentare aumenta anche quello dell'energia necessaria per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse nascoste. In particolare: l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia **vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano**, ed è pari a 749,7 miliardi di litri d'acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi di euro lo spreco di energia nascosta nel cibo durante il 2022. Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi.

Gli Stati Uniti arrivano a ben 1338 grammi di cibo gettato a settimana mentre il Brasile si posiziona al quarto posto complessivo con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.

Piccolo formato per sprecare meno

Per sprecare meno si pensa a privilegiare prodotti di **piccolo formato** e puntare su campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini. Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati **dell'indice di fiducia dei consumatori**: "Gli italiani – ha spiegato il **direttore scientifico Ipsos Enzo Riso** – sono terz'ultimi in questa istantanea mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)". Significa che **6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro**, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2 %.

Alla conferenza sono intervenuti il fondatore della campagna spreco zero **Andrea Segrè**, il chief economist Fao **Maximo Torero Cuellen**, il vicedirettore generale aggiunto Fao **Maurizio Martina**, **Stefano Gatti** inviato speciale per la sicurezza alimentare del ministero degli esteri, **Enzo Riso** direttore scientifico Ipsos, **Matteo Vittuari**, Università di Bologna (Distal), coordinatore del cross country report. I dati del caso Italia sono stati illustrati dal coordinatore **Luca Falasconi**, Università di Bologna (last minute market).



A Parma 1.000 tonnellate di ortofrutta alle famiglie

Sul tema è interessante il caso Parma dove, al mercato all'ingrosso che prende il nome di Cal (**Centro agroalimentare e logistica**), si recupera molta ortofrutta. Sempre di più. "Abbiamo **superato le mille tonnellate**". Questo il dato numerico del progetto sociale. "Con i prodotti consegnati nei giorni scorsi si è finalmente superata la boa delle mille tonnellate. Un traguardo reso possibile da **decine di collaboratori e centinaia di volontari**, che settimanalmente portano la freschezza della nostra frutta e verdura alle famiglie in difficoltà".

Osservatorio Waste Watcher: in Italia spreco alimentare in aumento

Nel nostro paese aumenta la quota di spreco di cibo rispetto ai dati diffusi febbraio 2022 dall'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero, che ha intervistato cittadini di 9 Paesi nel mondo. Sembra quindi essere l'estate ad aver incrementato i numeri di un'abitudine che costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi. La stima è infatti basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. I Paesi più virtuosi tra quelli coinvolti nel sondaggio sono Sudafrica e Giappone

Da **Redazione** - 13 Ottobre 2022

👁 712



Secondo l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero in estate gli italiani hanno dichiarato che la loro quota di spreco alimentare pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International risalente a febbraio 2022. Abitudini che costano annualmente **agli italiani 9,2 miliardi**, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. Migliora il dato, però, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, quando gli italiani avevano dichiarato di sprecare 750 grammi a settimana.



Si tratta, in ogni caso, di un'indicazione parziale in quanto frutto di **interviste a circa 9mila cittadini**, per un campione statistico di 1000 cittadini di ognuno dei 9 Paesi nel mondo coinvolti. L'indagine 'Food&Waste around the World', infatti, analizza i comportamenti dei cittadini di Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. Per il secondo anno, inoltre, il rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco ha una forte influenza italiana essendo firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability e promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. In vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day 2022 in calendario domenica 16 ottobre, l'indagine è stata illustrata a Roma mercoledì 13 ottobre 2022.

"Il nuovo Report internazionale vale come un 'G9' dello spreco – spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International **Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero** – Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la 'stagionalità' dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei mesi, i cittadini e gli operatori trovano i dati di altri 8 Paesi di tutto il mondo, dall'Asia all'Africa agli States. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, utile a tutti per migliorare il proprio comportamento e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo. Con il World FoodWaste Report 2022 confermiamo il doppio binario dell'Osservatorio Waste Watcher: due indagini annuali, estate-inverno, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030".

Per quanto riguarda i dati sullo spreco alimentare nel mondo, sono **Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi**: nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana contro i 674,2 grammi degli italiani), mentre in Europa è la Francia il Paese più 'attento' con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel Vecchio Continente con 892 e 859 grammi. Negli Stati Uniti lo spreco è calcolato in 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa (64 gr) rispetto al 2021. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.

Spreco alimentare: in Italia vale 9 miliardi. Frutta e insalata le più sprecate

🕒 13 Ottobre 2022

Tags ▾ Categorie ▾

in

f

🐦

💬

🖨

🔗

In Italia lo spreco alimentare domestico vale oltre 9 miliardi di euro ed è l'estate a renderci più "spreconi". In media ogni settimana gettiamo 674,2 grammi di cibo pro capite e tra gli alimenti più sprecati sveltano la frutta e l'insalata. Il valore economico dello spreco alimentare domestico sale a oltre 15 miliardi se includiamo lo spreco dell'energia utilizzata per la produzione di cibo. In Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 g sprecati a settimana pro capite, mentre sveltano in senso negativo la Germania, con 892g, e la Gran Bretagna, con 859 g pro capite sprecati a settimana. Sud Africa e Giappone sono i più virtuosi in quanto sprecano la metà rispetto all'Italia (rispettivamente 324 g e 362 g a settimana), mentre gli Stati Uniti sono i "top-waste" con 1.338 g di cibo sprecati a settimana. Questi e altri dati sono emersi durante la presentazione del rapporto nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma, a Roma, in vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione

Dalla Redazione



Il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: "Ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi 'famezero' e 'sprecozero' – spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero** -. Negli anni della recrudescenza della povertà alimentare in Italia e nel mondo, lo spreco alimentare – prosegue Segrè, nella sua veste di direttore scientifico dell'**Osservatorio Waste Watcher** – vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile".

L'estate ha reso gli italiani più spreconi, la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Lo ha stimato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher – Spreco Zero attraverso i dati del World Foodwaste Report – un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos – che indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1.000 cittadini a Paese. Il Rapporto è stato presentato giovedì 13 ottobre, nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma, a Roma, in vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, domenica 16 ottobre. Sono intervenuti il fondatore della campagna **Spreco Zero Andrea Segrè**, il chief economist FAO **Maximo Torero Cuellen**, il vice direttore generale aggiunto FAO **Maurizio Martina**, **Stefano Gatti**, inviato speciale per la sicurezza alimentare, ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale, **Enzo Rizzo**, direttore scientifico IPSOS, **Matteo Vittuari**, Università di Bologna-Distal, coordinatore cross country report. I dati del "caso Italia" sono stati illustrati dal coordinatore **Luca Falasconi**, Università di Bologna – LMM.

Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati dell'indice di fiducia dei consumatori: "Gli italiani – ha spiegato il direttore scientifico Ipsos **Enzo Rizzo** – sono terz'ultimi in questa "istantanea" mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)". Questo significa che 6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2%. Più ottimisti degli italiani sono i brasiliani (46,6), i francesi (44,9) e gli inglesi (44,6). In coda Sudafrica (37,1) e Giappone (38,2). Relativamente alle proiezioni fra sei mesi, è il Brasile il popolo più fiducioso: quasi 6 cittadini su 10 (58%) ritengono che la situazione economica nel loro Paese migliorerà. Anche qui gli italiani sono quasi fanalino di coda, con il solo 10% di cittadini ottimisti, 1 su 10. Meno di noi solo il Giappone (7%). Infine il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo ha messo in relazione le proiezioni inflattive e il carrello della spesa: se i prezzi continueranno ad aumentare il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la sua spesa.

Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste'. In particolare: l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi di euro lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022.

Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana.



Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. **Nel mondo inoltre si sprecano innanzitutto frutta e verdura che hanno in viaggiato nelle celle frigorifere**, e una volta portate a casa vanno a male: vale per l'Italia, per gli altri Paesi europei, per Brasile e Stati Uniti, per il Sudafrica in misura maggiore (64%) ma non per il Giappone (18%), dove invece la prima causa di spreco è l'esserselo scordato e averlo lasciato ammuffire (51%). Un aspetto sottolineato più o meno ad ogni latitudine e in particolare in Sudafrica (70%) e Stati Uniti (63%). **Per alcuni capita di aver acquistato troppo** (USA 41% e Sudafrica 51%), o di aver cucinato troppo (sempre USA 47% e Sudafrica 60%). Va meglio per le abitudini e scelte di acquisto: **raramente si spreca per aver acquistato alimenti sgraditi** (13/23%), **più spesso per aver abusato nelle offerte della grande distribuzione** (1 italiano su 3 e addirittura solo 1 giapponese su 10).

In chiave di prevenzione c'è un filo rosso che accomuna tutti, a qualsiasi latitudine: **privilegiare prodotti di piccolo formato** (il 47% dei brasiliani, il 39% dei tedeschi, il 37% degli italiani) e la **prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare** e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con **livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi** (58/59%). Mentre l'idea di **tassare chi spreca convince molto meno** i cittadini internazionali, così come l'aumento dei costi dei generi alimentari.

Food Waste, 674 gr di cibo a testa gettato ogni settimana



L'estate ha reso gli italiani (un po') più spreconi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. "Il nuovo Report internazionale vale come un 'G9' dello spreco – spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la 'stagionalità' dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei mesi, i cittadini e gli operatori trovano i dati di altri 8 Paesi di tutto il mondo, dall'Asia all'Africa agli States. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, utile a tutti per migliorare il proprio comportamento e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo. Con il World FoodWaste Report 2022 confermiamo il doppio binario dell'Osservatorio Waste Watcher: due indagini annuali, estate-inverno, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030".

Per il secondo anno, dunque, è italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. 'Food&Waste around the World' è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. In vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day 2022 in calendario domenica 16 ottobre, l'indagine è stata illustrata a Roma mercoledì 13 ottobre 2022.

LO SPRECO NEL MONDO – Sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi: nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana contro i 674,2 grammi degli italiani), mentre in Europa è la Francia il Paese più 'attento' con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel Vecchio Continente con 892 e 859 grammi. Negli Stati Uniti lo spreco è calcolato in 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa (64 gr) rispetto al 2021. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.



Food Waste, 674 gr di cibo a testa gettato ogni settimana

 di adnkronos
1 settimana fa · 2 min

(Adnkronos) – L'estate ha reso gli italiani (un po') più spreconi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. "Il nuovo Report internazionale vale come un 'G9' dello spreco – spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la 'stagionalità' dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei mesi, i cittadini e gli operatori trovano i dati di altri 8 Paesi di tutto il mondo, dall'Asia all'Africa agli States. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, utile a tutti per migliorare il proprio comportamento e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo. Con il World FoodWaste Report 2022 confermiamo il doppio binario dell'Osservatorio Waste Watcher: due indagini annuali, estate-inverno, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030".

Per il secondo anno, dunque, è italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. 'Food&Waste around the World' è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. In vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day 2022 in calendario domenica 16 ottobre, l'indagine è stata illustrata a Roma mercoledì 13 ottobre 2022.

LO SPRECO NEL MONDO – Sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi: nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana contro i 674,2 grammi degli italiani), mentre in Europa è la Francia il Paese più 'attento' con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito svettano nel Vecchio Continente con 892 e 859 grammi. Negli Stati Uniti lo spreco è calcolato in 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa (64 gr) rispetto al 2021. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Sale lo spreco alimentare in Italia e nel mondo: i dati Waste Watcher a ridosso del 16 ottobre, World Food Day

OTT 13, 2022 spreco alimentare, Waste Watcher, World Food Day

(Agen Food) – Roma, 13 ott. – Il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'Anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: "Ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero – spiega l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero.

Negli anni della recrudescenza della povertà alimentare in Italia e nel mondo, lo spreco alimentare – prosegue Segrè, nella sua veste di Direttore Scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher – vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile".

L'estate ha reso gli italiani più spreconi, la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Lo ha stimato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del World Foodwaste Report – un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos – che indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese.

Il Rapporto è stato presentato oggi, giovedì 13 ottobre, nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma, a Roma, in vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, domenica 16 ottobre. Sono intervenuti il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè, il Chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen, il Vice Direttore Generale Aggiunto FAO Maurizio Martina, Stefano Gatti Inviato Speciale per la Sicurezza Alimentare, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Enzo Rizzo Direttore Scientifico IPSOS, Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal, coordinatore Cross Country Report. I dati del "caso Italia" sono stati illustrati dal coordinatore Luca Falasconi, Università di Bologna – LMM.

Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati dell'indice di fiducia dei consumatori: «gli italiani – ha spiegato il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo – sono terz'ultimi in questa "istantanea" mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)». Questo significa che 6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2 %.

Più ottimisti di noi i brasiliani (46,6), francesi (44,9) e inglesi (44,6). In coda Sudafrica (37,1) e Giappone (38,2). Relativamente alle proiezioni fra sei mesi, è il Brasile il popolo più fiducioso: quasi 6 cittadini su 10 (58%) ritengono che la situazione economica nel loro Paese migliorerà. Anche qui gli italiani sono quasi fanalino di coda, con il solo 10% di cittadini ottimisti, 1 su 10. Meno di noi solo il Giappone (7%). Infine il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo ha messo in relazione le proiezioni inflattive e il carrello della spesa: se i prezzi continueranno ad aumentare il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la sua spesa. Lo faranno il 43% dei giapponesi, quasi 1 su 2 e il 39% dei britannici, il 36% degli statunitensi, il 31% dei francesi.

Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste'. In particolare: l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi € lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022. Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali.

Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana. A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana.

Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In chiave di prevenzione c'è un filo rosso che accomuna tutti, a qualsiasi latitudine: privilegiare prodotti di piccolo formato (il 47% dei brasiliani, il 39% dei tedeschi, il 37% degli italiani) e la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58/59%). Mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, così come l'aumento dei costi dei generi alimentari.

Spoletto celebra la giornata mondiale dell'alimentazione



Molti i progetti messi in campo insieme alle scuole per sensibilizzare alunni e famiglie sulla necessità di evitare gli sprechi

"Non lasciare nessuno indietro" è lo slogan della campagna #GiornataMondialeAlimentazione a cura della Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, FAO, che si celebra in tutto il mondo con iniziative di sensibilizzazione sulla necessità di creare sistemi agroalimentari più sostenibili che possano abbattere le disuguaglianze.

Il Comune di Spoleto fornisce il suo contributo creando una sezione speciale del sito con video, dati, numeri e la presentazione dei vari progetti e iniziative realizzati.

Sono stati prodotti tre interventi a cura di Andrea Sisti, Sindaco della Città di Spoleto, Don Edoardo Rossi, Direttore della Caritas diocesana e Andrea Segrè, Professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Alma Mater Studiorum Università di Bologna, che restituiscono un quadro sulla situazione generale italiana e locale e sull'importanza delle tematiche e delle iniziative ad essa legate.

Sono molti i progetti messi in campo in collaborazione con le scuole del territorio per sensibilizzare alunni e famiglie sulla necessità di evitare gli sprechi alimentari, sull'importanza della Dieta Mediterranea, del consumo di prodotti a km0 e stagionali. Lo scorso ottobre, in occasione del Forum Compraverde Buygreen, gli Stati Generali degli acquisti verdi organizzato da Fondazione Ecosistemi, il Comune di Spoleto ha ricevuto il premio Mensa Verde per la ristorazione scolastica per la particolare attenzione alla qualità del cibo e alla riduzione degli impatti ambientali e sociali legati alla gestione della mensa. Il riconoscimento è assegnato agli enti pubblici e privati che si sono contraddistinti nella realizzazione di attività concrete per favorire la diffusione di pratiche sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale nel settore della ristorazione collettiva. Il servizio mensa, affidato in concessione, infatti, è caratterizzato da un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. Particolare attenzione è dedicata alla Dieta Mediterranea e al consumo di prodotti locali, regionali a km zero e di filiera corta. Il Comune ha intrapreso da tempo azioni e programmi per migliorare la coscienza di una alimentazione più sana e un consumo più consapevole delle risorse insieme a specialisti nutrizionisti e il mondo della scuola del territorio - ha dichiarato Luigina Renzi Assessore al Benessere e innovazione sociale, Formazione generale e sportiva per la valorizzazione della persona - perché è necessario, per vincere le sfide globali che siamo chiamati a fronteggiare, praticare soluzioni che mirino a una produzione, una nutrizione, un ambiente e una vita migliori'.

In Italia 2,6 mln di persone a rischio fame, ma lo spreco di cibo vale 15 mld di euro

Il solo impatto idrico dello spreco alimentare domestico equivale al 10% del fabbisogno d'acqua di tutta l'Africa

[13 Ottobre 2022]



di
Luca Aterini

Mentre la povertà alimentare è tornata a crescere nel nostro Paese, con oltre 2,6 milioni di persone che faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette, lo spreco di cibo domestico – ovvero quello che viene buttato nelle nostre case, non contando dunque quello imputabile alla filiera – vale oltre 9,2 miliardi di euro l'anno.

Contando anche il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo, il conto sale a 15 miliardi di euro, secondo il rapporto 2022 sullo spreco di cibo dell'Osservatorio waste watcher international, presentato oggi. Si tratta di circa l'1% del Pil nazionale.

Tutto questo mentre il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile: «Con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi fame zero e spreco zero», spiega l'agroeconomista Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio.

Lo spreco investe soprattutto l'ortofrutta, ma anche altri alimenti come latte e derivati, o il pane. Si tratta di valutazioni difficile da fare, basandosi sulle risposte degli stessi cittadini attraverso un apposito sondaggio, condotto in collaborazione con Ipsos.

In base a questa auto-valutazione l'estate segnata dalla crisi delle bollette ha reso gli italiani paradossalmente più spreconi, con la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste watcher international diffusa nel febbraio 2022.

«Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile», argomenta Segrè.

Anche perché gli impatti dello spreco di cibo non si fermano certo al perimetro delle nostre case: l'impatto idrico dello spreco alimentare domestico italiano nel 2022 «è pari a 749,7 miliardi di litri», ovvero quasi equivalente a «10 volte le precipitazioni rilevate in Emilia Romagna dall'inizio dell'anno alla fine di agosto o al 10% del fabbisogno idrico dell'Africa».

Allargando il quadro d'osservazione fino ai confini del rapporto tecnico pubblicato sullo spreco di cibo già nel 2018 dall'Ispra – l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale –, dove lo spreco alimentare viene definito come «la parte di produzione che eccede i fabbisogni nutrizionali e le capacità ecologiche», risulta che in Italia «almeno il 60% circa in energia alimentare della produzione primaria edibile destinata direttamente o indirettamente all'uomo potrebbe essere sprecata». In altre parole, ogni 100 calorie di alimenti destinati al consumo umano, 60 sono sprecate: più della metà.

A questo livello d'indagine, le soluzioni possibili non possono che gravitare in una dimensione pubblica e dunque collettiva, piuttosto che nel ristretto ambito dei soli comportamenti privati. Partendo dal presupposto che vede oggi i sistemi alimentari prevalenti tra i maggiori fattori di superamento dei limiti planetari ecologici e sociali, il rapporto Ispra suggerisce in pratica di cambiare rotta ripartendo dalle piccole comunità virtuose, focalizzando l'attenzione sull'importanza della autosufficienza alimentare e dello sviluppo coordinato di sistemi alimentari locali resilienti, da sostenere con adeguati incentivi.





Food Waste, 674 gr di cibo a testa gettato ogni settimana

(Adnkronos) – L'estate ha reso gli italiani (un po') più spreconi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. "Il nuovo Report internazionale vale come un 'G9' dello spreco – spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la 'stagionalità' dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei mesi, i cittadini e gli operatori trovano i dati di altri 8 Paesi di tutto il mondo, dall'Asia all'Africa agli States. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, utile a tutti per migliorare il proprio comportamento e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo. Con il World FoodWaste Report 2022 confermiamo il doppio binario dell'Osservatorio Waste Watcher: due indagini annuali, estate-inverno, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030".

Per il secondo anno, dunque, è italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. 'Food&Waste around the World' è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. In vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day 2022 in calendario domenica 16 ottobre, l'indagine è stata illustrata a Roma mercoledì 13 ottobre 2022.

LO SPRECO NEL MONDO – Sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi: nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana contro i 674,2 grammi degli italiani), mentre in Europa è la Francia il Paese più 'attento' con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel Vecchio Continente con 892 e 859 grammi. Negli Stati Uniti lo spreco è calcolato in 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa (64 gr) rispetto al 2021. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.

SiciliaReport

Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Food Waste, 674 gr di cibo a testa gettato ogni settimana

(Adnkronos) – L'estate ha reso gli italiani (un po') più spreconi, perché la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International diffusa nel febbraio 2022. Lo ha calcolato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero attraverso i dati del nuovo monitoraggio che, nell'agosto scorso, ha indagato i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo, annotando tuttavia un piccolo miglioramento rispetto alla medesima rilevazione di un anno fa, realizzata nell'agosto 2021, quando gli italiani avevano testimoniato di sprecare 750 grammi a settimana, 75 in più rispetto agli ultimi dati.

Lo spreco alimentare domestico, quantificato in 674,2 grammi pro capite, costa annualmente agli italiani 9,2 miliardi, una stima basata sui parametri dell'agosto 2022, quando la ricerca è stata monitorata. "Il nuovo Report internazionale vale come un 'G9' dello spreco – spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – Perché accanto al dato italiano, che dimostra elementi importanti come la 'stagionalità' dello spreco alimentare in ragione delle abitudini e delle diete che si adottano col variare dei mesi, i cittadini e gli operatori trovano i dati di altri 8 Paesi di tutto il mondo, dall'Asia all'Africa agli States. Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, utile a tutti per migliorare il proprio comportamento e alle istituzioni per valutare misure concrete di sensibilizzazione e promozione dell'educazione alimentare a livello domestico e di filiera produzione-distribuzione del cibo. Con il World FoodWaste Report 2022 confermiamo il doppio binario dell'Osservatorio Waste Watcher: due indagini annuali, estate-inverno, per guidarci in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030".

Per il secondo anno, dunque, è italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. 'Food&Waste around the World' è stato realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. In vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day 2022 in calendario domenica 16 ottobre, l'indagine è stata illustrata a Roma mercoledì 13 ottobre 2022.

LO SPRECO NEL MONDO – Sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi: nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana contro i 674,2 grammi degli italiani), mentre in Europa è la Francia il Paese più 'attento' con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel Vecchio Continente con 892 e 859 grammi. Negli Stati Uniti lo spreco è calcolato in 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa (64 gr) rispetto al 2021. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite.



Doggy bag per 39% italiani contro spreco cibo e taglio potere acquisto

14 ottobre 2022 | 10.16

LETTURA: 2 minuti



Ascolta questo articolo ora...



Con il taglio del potere di acquisto determinato dai rincari energetici e la necessità di ridurre gli sprechi salgono a quasi 4 su 10 (39%) gli italiani che portano a casa gli avanzi del ristorante con la cosiddetta 'doggy bag', il contenitore per recuperare il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè diffusa in occasione del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco Zero, in vista della 3/o World Food Day, il 16 ottobre prossimo.

"Una svolta evidente - spiega l'associazione - con il numero delle persone che non lascia gli avanzi nel piatto quando va a mangiare fuori è, infatti, praticamente raddoppiato rispetto a 10 anni fa. Con l'inflazione che ha raggiunto livelli record, per molte famiglie è diventato indispensabile ridurre al massimo gli sprechi. Una situazione che spinge così sempre più persone a superare l'imbarazzo e chiedere di portare via quanto rimasto sul piatto per consumarlo successivamente tra le mura domestiche".



Dall'analisi Coldiretti/Isè si evidenzia però "che il 17% la richiede solo raramente mentre il 12% degli italiani ritiene che sia da maleducati, da poveracci e volgare o si vergogna comunque a richiederla. Infine c'è anche un 22% degli italiani non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori mentre il resto non li chiede perché non sa che farsene".

La doggy bag, spiega ancora Coldiretti, "è spinta anche da una nuova sensibilità verso la riduzione degli sprechi alimentari, oggi resa tanto più necessaria dalla crisi economica, adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Di fronte a questa nuova esigenza la ristorazione si attrezza e in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riservatamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite e si mettono a disposizione confezioni o vaschette ad hoc".

"Un servizio nei confronti del cliente - conclude la Coldiretti - che ha un costo per ristoranti e agriturismi considerato i rincari che devono affrontare dall'energia alla carta da asporto con le buste per il confezionamento e la conservazione degli alimenti che cominciano addirittura a mancare. Con oltre 1/3 della spesa alimentare degli italiani destinato ai consumi fuori casa le difficoltà della ristorazione si trasferiscono a cascata sull'intera filiera. A rischio c'è un sistema che dai campi alla tavola vale 575 miliardi di euro, quasi un quarto del Pil nazionale, e vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740mila imprese agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio".

The logo for ANSA.it, featuring the word "ANSA" in a large, bold, white sans-serif font, followed by ".it" in a smaller, white sans-serif font. The logo is centered within a solid green rectangular background.

ANSA.it · Terra&Gusto · In breve · Spreco cibo, doggy bag al ristorante per 4 italiani su 10

Spreco cibo, doggy bag al ristorante per 4 italiani su 10

Coldiretti, raddoppiano in 10 anni fa. E' per crisi ma non solo

(ANSA) - ROMA, 14 OTT - Salgono a quasi 4 su 10 (39%) gli italiani che portano a casa gli avanzi del ristorante con la doggy bag, il contenitore per recuperare il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato; una percentuale raddoppiata rispetto a 10 anni fa.

E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe', diffusa in occasione del World FoodWaste Report dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market, in vista del World Food Day del 16 ottobre. Il taglio del potere di acquisto determinato dai rincari energetici, spinge a ridurre gli sprechi e chiedono di portare via quanto rimasto sul piatto per consumarlo successivamente a casa.

Ma la doggy bag è spinta anche da una nuova sensibilità verso la riduzione degli sprechi alimentari, adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. Di fronte a questa nuova esigenza, riferisce la Coldiretti, in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riservatamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite, mettendo a disposizione confezioni o vaschette ad hoc. Un servizio nei confronti del cliente che ha un costo per ristoranti e agriturismi, considerato i rincari che devono affrontare dall'energia alla carta da asporto con le buste per il confezionamento e la conservazione degli alimenti che cominciano addirittura a mancare. (ANSA).



L'emergenza: in Italia oltre 5 milioni di famiglie in povertà soffrono la fame

La Giornata mondiale dell'Alimentazione, che si celebra oggi, è l'occasione per fare il punto sulle criticità legate alla scarsità di cibo, alla siccità, alle disuguaglianze e al peggioramento della qualità della vita. Il Trentino non è certo immune

16 ottobre 2022





La Giornata mondiale dell’Alimentazione, che si celebra oggi, è l’occasione per fare il punto sulle criticità legate alla scarsità di cibo, alla siccità, alle diseguaglianze e al peggioramento della qualità della vita. Il Trentino non è certo immune

TRENTO. Si celebra oggi in 150 Paesi del mondo la “Giornata mondiale dell’Alimentazione” una giornata voluta dalle Nazioni Unite allo scopo di invitare tutti al cambiamento delle proprie abitudini e creare un futuro migliore e più sostenibile. Il tema di quest’anno è quantomai di attualità e ci interroga tutti ad ogni livello: «Non lasciare nessuno indietro, una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore». Ma vediamo di analizzare ciascuno di questi concetti così importanti.

Non lasciare nessuno indietro, è molto importante in un momento nel quale ad ogni latitudine, anche da noi, il numero delle persone in stato di povertà che soffrono la fame è in costante aumento a causa della pandemia e delle conseguenze dell’invasione dell’Ucraina da parte della Russia. Gli ultimi dati ci dicono che le persone in grave stato di malnutrizione sono in netto aumento, e sono passate da 810 milioni a 880 milioni, mentre le persone che non hanno la possibilità di avere un’alimentazione adeguata hanno raggiunto 1800 milioni. Di questi oltre 300 milioni sono bambini con le conseguenze sullo sviluppo del fisico e del cervello, come ricorda il pediatra Dario Piccoli negli incontri che ASSFRON organizza su questo tema nelle scuole trentine di ogni ordine e grado anche in questi giorni. Secondo il rapporto che presentiamo sotto, 5,6 milioni di persone versano in condizioni di povertà nella sola Italia.



Una produzione migliore.

Su questo punto la nostra esperienza maturata nei vari continenti ci dice quanta strada vi sia ancora da fare anche perché l'impazzimento del clima ha portato anche qui molti insetti alieni difficili da combattere senza l'uso della chimica di sintesi che, com'è noto, ha dei grandi limiti e controindicazioni sia sul piano della salute che su quello dell'impatto sull'ambiente. Ma ad esempio in molti paesi africani o asiatici la difesa chimica è inesistente con le conseguenze di gravi perdite di prodotto. A questi aspetti vanno aggiunte le difficoltà di conservazione delle derrate alimentari a causa della mancanza di strutture idonee; l'esperienza nei Paesi dell'Africa subsahariana a tal proposito è illuminante.

Una nutrizione migliore.

Il primo dato che viene alla mente è quello che nel mondo abbiamo più di 2 miliardi di persone in sovrappeso o con problemi di obesità. Nella sola Italia curare le conseguenze dell'obesità costa alla sanità pubblica oltre 2,5 miliardi di euro. Si tratta in molti casi di un'alimentazione non solo eccessiva ma anche sbagliata. Cosa questa ricorrente anche nei bambini e negli adolescenti italiani, come spiega ancora Dario Piccoli. In questo momento in Uganda sono centinaia di migliaia le persone della Karamoja che, a causa del perdurare della siccità della scorsa annata agricola, non hanno di che sfamarsi e chiedono aiuto urgente per non morire di fame. La testimonianza viene dal Vescovo originario di Baselga di Bondone Giuseppe Filippi missionario che preside la Diocesi di Kotido, in Karamoja.



Un ambiente migliore

L'ONU nel predisporre il tema di quest'anno ha voluto sottolineare la drammaticità dell'ambiente gravemente inquinato che causa l'impazzimento del clima. La siccità, quest'anno, secondo gli ultimi dati, ha colpito molto pesantemente anche il nostro Paese, ma ha colpito in maniera maggiore tutti i popoli dei Paesi poveri dove vivono oltre 3 miliardi di persone. Persone che non hanno le risorse per dotarsi di un minimo di infrastrutture che potrebbero attenuare l'impatto delle pesanti siccità. A questi periodi si alternano le ormai famose "bombe d'acqua" che portano distruzione e morte nelle zone dove si sviluppano. Ecco, il costo dei fenomeni estremi stanno diventando pesantissimi. Per questo una maggiore tutela dell'ambiente è non solo urgente ma inderogabile.

Miglioramento della qualità della vita.

Ebbene, se andiamo a scorrere tutti i dati degli ultimi anni ci rendiamo conto che per una serie di concause prima, e la pandemia da Covid 19 poi, per non parlare dell'aggressione dell'Ucraina da parte della Russia e delle conseguenze sulla salute causate dall'inquinamento dell'aria del cibo e dell'acqua, vi è un netto peggioramento della speranza di vita calata di un paio d'anni nell'ultimo biennio. Ma vanno ricercate anche le cause di questo impazzimento del clima dovuto all'aumento delle emissioni di gas tossici nell'atmosfera, Co2 in testa.



Pesante contributo degli sprechi alimentari nelle emissioni di Co2.

Uno dei comparti che è più contribuiscono all'aumento della Co2 sono gli sprechi, cominciando da quelli alimentari, (contribuiscono per il 40% delle emissioni). Proprio in previsione di questa giornata giovedì scorso è stato presentato a Roma presso la sede permanente della Commissione europea, il rapporto mondiale sugli sprechi alimentari, un'indagine firmata da Waste Watcher, che ha come fondatore e presidente il professore Andrea Segrè, dal titolo FOOD & WASTE around the WORLD che ha interessato oltre all'Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. Il rapporto globale è firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability. All'indagine hanno preso parte 9 mila cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese: «Il Cross Country Report Waste Watcher International offre, con una metodologia di indagine sui comportamenti di consumo mai testata prima a questo livello, una "istantanea" sulle abitudini alimentari a livello mondiale», spiega il Direttore scientifico Waste Watcher International Segrè.

I dati più significativi

In Italia gli sprechi alimentari domestici hanno raggiunto i 9,2 miliardi, ai quali vanno aggiunti i costi energetici della fase produttiva, in totale gli sprechi hanno superato il valore di 15 miliardi. L'estate ci ha resi più spreconi, ogni settimana gettiamo 674,2 grammi di cibo pro capite. Nonostante 2,6 milioni di persone in Italia soffrano la fame a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette.



Giornata mondiale dell'alimentazione, Mattarella: "Garantire il cibo a tutti"

Mario Messina • 16 Ottobre 2022

La data del 16 ottobre è stata scelta per celebrare l'anniversario della fondazione della FAO avvenuta nel 1945

Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella è intervenuto nella giornata mondiale dell'alimentazione, che si celebra il 16 ottobre, ricordando che "fattori ormai divenuti sistemici", come i cambiamenti climatici, la pandemia e la guerra rendono "sempre più difficoltoso il cammino della comunità internazionale verso l'obiettivo 'fame zero'".

Il capo dello Stato invoca "un equo accesso al cibo" e sottolinea che "l'Italia è in prima linea" per cercare "soluzioni adeguate alle crisi dell'oggi e per affrontare obiettivi di lungo termine. Occorre lavorare per sistemi alimentari più resilienti e sostenibili".

Il 16 ottobre si celebra la Giornata mondiale dell'alimentazione, una data scelta per ricordare la fondazione della FAO, l'Organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura, avvenuta il 16 ottobre del 1945 con l'obiettivo di combattere la fame nel mondo.

A distanza di 77 anni dalla fondazione della FAO e a distanza di 7 anni dalla ratifica, nel 2015, dell'Agenda 2030 e dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile, il mondo deve ancora risolvere due grandi problemi solo all'apparenza contrapposti: da una parte lo spreco alimentare, dall'altra la grossa percentuale di persone in condizioni di povertà alimentare. Andrea Segrè, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher, ha spiegato che "Negli anni della recrudescenza della povertà alimentare in Italia e nel mondo, lo spreco alimentare vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile".

Un problema non solo italiano. Tra il 2005 e il 2014 il numero di persone in condizioni di insicurezza alimentare nel mondo era diminuito di quasi il 30 per cento, passando da 806 milioni a 572 milioni.

Poi però qualcosa è cambiato e il trend si è invertito. Oggi sono 828 milioni le persone che non hanno accesso al cibo, mentre sono oltre 3 miliardi le persone che non possono permettersi una dieta sana.



HOME » FOCUS MANGIA E BEVI PRIMO PIANO

Sale lo spreco alimentare in Italia e nel mondo. Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta

redazione

PUBBLICATO IL 14 OTTOBRE 2022

0

Ambiente, spreco: il mondo si avvicina al 2030 ma si allontana dagli obiettivi #famezero e #sprecozero. Lo conferma il rapporto World Foodwaste 2022 dell'osservatorio Waste Watcher, presentato il 13 ottobre in vista della giornata mondiale dell'alimentazione, domenica 16 ottobre

Un monitoraggio su 9mila cittadini di 9 Paesi del mondo -Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone- per incrociare le abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare, a livello planetario.

Italia, vale oltre 9 miliardi € lo spreco alimentare domestico e l'estate ci ha resi più spreconi: ogni settimana gettiamo 674,2 grammi di cibo pro capite. il valore economico dello spreco sale oltre 15 miliardi se includiamo lo spreco dell'energia utilizzata per la produzione del cibo.

Sudafrica e Giappone virtuosi, si spreca la metà che in Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali, Germania e Regno Unito sveltano con 892 e 859 grammi. Stati Uniti top-Waste, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana. Strategie antispreco: meglio educare che tassare, nel mondo si chiede educazione alimentare per giovani e adulti.

Il mondo si avvicina rapidamente al 2030, l'Anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: «ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero – spiega l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero – Negli anni della recrudescenza della povertà alimentare in Italia e nel mondo, lo spreco alimentare – prosegue Segrè, nella sua veste di direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher – vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà, secondo i dati Istat 2021. Siamo ai massimi storici, e con tutta evidenza l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile».



L'estate ha reso gli italiani più spreconi, la quota di spreco settimanale pro capite è passata da 595,3 a 674,2 grammi rispetto all'ultima rilevazione di Waste Watcher International, diffusa nel febbraio 2022. Lo ha stimato l'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del World Foodwaste Report – **un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos – che indaga i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone.** Un 'tracciamento' che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. **Il Rapporto è stato presentato il 13 ottobre, nello Spazio Europa, sede della Commissione Europea a Roma, a Roma, in vista della Giornata mondiale dell'Alimentazione, domenica 16 ottobre.** Sono intervenuti il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè, il Chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen, il Vice Direttore Generale Aggiunto FAO Maurizio Martina, Stefano Gatti Inviato Speciale per la Sicurezza Alimentare, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Enzo Rizzo Direttore Scientifico IPSOS, Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal, coordinatore Cross Country Report. I dati del "caso Italia" sono stati illustrati dal coordinatore Luca Falasconi, Università di Bologna – LMM.

Nel corso dell'incontro sono stati presentati anche i dati dell'indice di fiducia dei consumatori: «gli italiani – ha spiegato il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo – sono terz'ultimi in questa "istantanea" mondiale, con il 39,9% di fiducia (in calo di 3 punti)». Questo significa che **6 italiani su 10 non hanno fiducia nel quadro sociale ed economico attuale e futuro, a differenza degli statunitensi (indice di fiducia 50,9%), e in Europa della Germania, che primeggia per indice di fiducia dei consumatori al 47,2 %.** Più ottimisti di noi i brasiliani (46,6), francesi (44,9) e inglesi (44,6). In coda Sudafrica (37,1) e Giappone (38,2). **Relativamente alle proiezioni fra sei mesi, è il Brasile il popolo più fiducioso: quasi 6 cittadini su 10 (58%) ritengono che la situazione economica nel loro Paese migliorerà.** Anche qui gli italiani sono quasi fanalino di coda, con il solo 10% di cittadini ottimisti, 1 su 10. Meno di noi solo il Giappone (7%). Infine il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo ha messo in relazione le proiezioni inflattive e il carrello della spesa: **se i prezzi continueranno ad aumentare il 17% degli italiani dichiara che ridurrà la sua spesa.** Lo faranno uk 43% dei giapponesi, quasi 1 su 2. E il 39% dei britannici, il 36% degli statunitensi, il 31% dei francesi.



Lo spreco alimentare include anche gli sprechi dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse 'nascoste'. In particolare: l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia vale 1/10 del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, ed è pari a 749,7 miliardi di L di acqua annui. Dal punto di vista energetico vale ben 6,4 miliardi € lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022. Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana), mentre in Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Germania e Regno Unito sveltano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi. Gli Stati Uniti sembrano incorreggibilmente portati allo spreco, con 1338 grammi di cibo gettato a settimana, per quanto in lieve discesa rispetto al 2021, quando avevano gettato 64 grammi in più. Il Brasile, per la prima volta monitorato da Waste Watcher, si posiziona al quarto posto complessivo nella 'hit' degli sprechi domestici, con 794 grammi di cibo gettato ogni settimana, sempre pro capite. **Se invece esaminiamo la frequenza dello spreco alimentare domestico, sono decisamente i giapponesi in testa alla hit virtuosa: in casa oltre 7 cittadini su 10 sprecano meno di una volta a settimana (74%) e solo 1 giapponese su 5 spreca almeno una volta a settimana.** A loro si avvicinano – ed è una buona notizia – gli italiani e i francesi, con il 68% dei cittadini che dichiarano di sprecare meno di una volta a settimana. Seguono tedeschi (65%), spagnoli (63%), inglesi (59%), e via via sudafricani (58%), statunitensi (55%) e a fondo classifica i brasiliani: 1 su 2 conferma di gettare il cibo almeno una volta a settimana



Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In chiave di prevenzione c'è un filo rosso che accomuna tutti, a qualsiasi latitudine: privilegiare prodotti di piccolo formato (il 47% dei brasiliani, il 39% dei tedeschi, il 37% degli italiani) e la prospettiva di campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione dei cittadini sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente: vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %, tranne gli Stati Uniti, un po' più freddi all'ipotesi (58/59%). **Mentre l'idea di tassare chi spreca convince molto meno i cittadini internazionali, così come l'aumento dei costi dei generi alimentari.**



la Repubblica

Sprechiamo ancora troppo cibo, crescono i rifiuti alimentari

di Giuditta Mosca



Ogni anno produciamo 120 chili di rifiuti di origine animale e vegetale ciascuno, con un impatto sia sulla cultura alimentare sia sull'ambiente in termini di emissioni di gas serra

15 Ottobre 2022 alle 07:30

Il 16 ottobre è la **giornata mondiale dell'alimentazione**, data in cui si celebra la fondazione dell'Organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) avvenuta nel 1945 e nata con lo scopo di costruire un modello sostenibile affinché ogni essere umano abbia di che sfamarsi.

SPRECO ALIMENTARE

Foodbusters, gli "acchiappa-cibo" che evitano lo spreco ai rinfreschi

DI FIAMMETTA CUPELLARO

15 Ottobre 2022



È quindi un momento propizio per parlare di **sprechi alimentari** fenomeno che, sostiene l'Onu, nel 2019 ha visto andare sprecato il 17% del cibo in gran parte (per l'11% del totale) dopo essere stato acquistato e quindi ascrivibile ai distributori e ai consumatori finali. Si tratta quasi di un miliardo di tonnellate a livello globale. Inoltre, [secondo i dati raccolti](#) dal Programma delle Nazioni unite per l'ambiente (Unep), è uno spreco che genera fino al 10% delle emissioni di gas serra. Benché raccogliere dati globali attendibili sia un'impresa complessa, si può ragionare su quelli europei che offrono una maggiore affidabilità.

la Repubblica

In Europa: l'Italia sprecona (al sesto posto)

I dati europei, messi a disposizione dall'Eurostat e rielaborati da Openpolis, dimostrano come l'Italia, a livello domestico, produca **120 chilogrammi pro capite di rifiuti vegetali e animali**, situandosi così sesta tra i Paesi più inclini allo spreco.

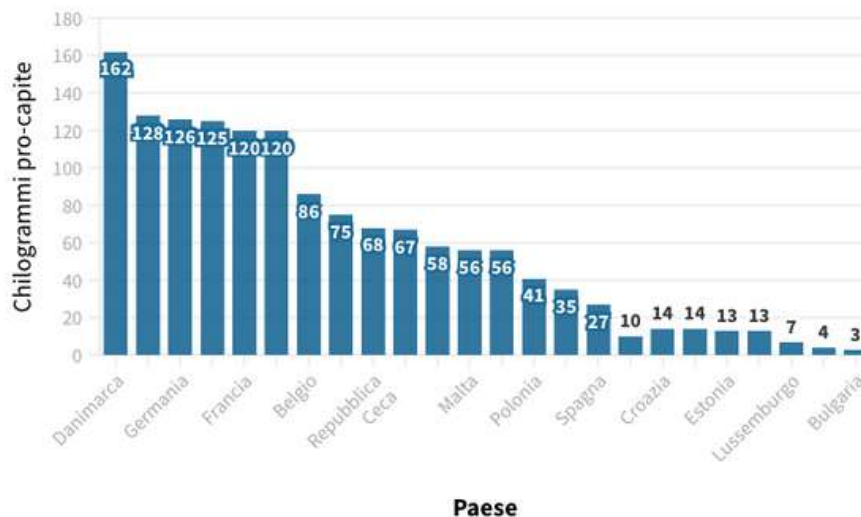


Valori totali

1 of 2

Rifiuti domestici in Europa

In chilogrammi pro-capite



Fonte: [Eurostat](#)

GREEN&BLUE

● A Flourish data visualization

In Italia

Offre una doppia lettura poiché, se si osservano i dati dal 2010 al 2020 si scova una **diminuzione dei rifiuti alimentari**, soprattutto quelli di natura vegetale. Se si restringe lo spettro di osservazione dal 2012 in poi, ossia dall'anno in cui abbiamo prodotto il minore numero di scarti domestici, l'andamento è inverso. Nel 2020 gli italiani hanno prodotto **8,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, ossia il 7% in meno in rapporto al 2010 ma il 48% in più rispetto al 2012.

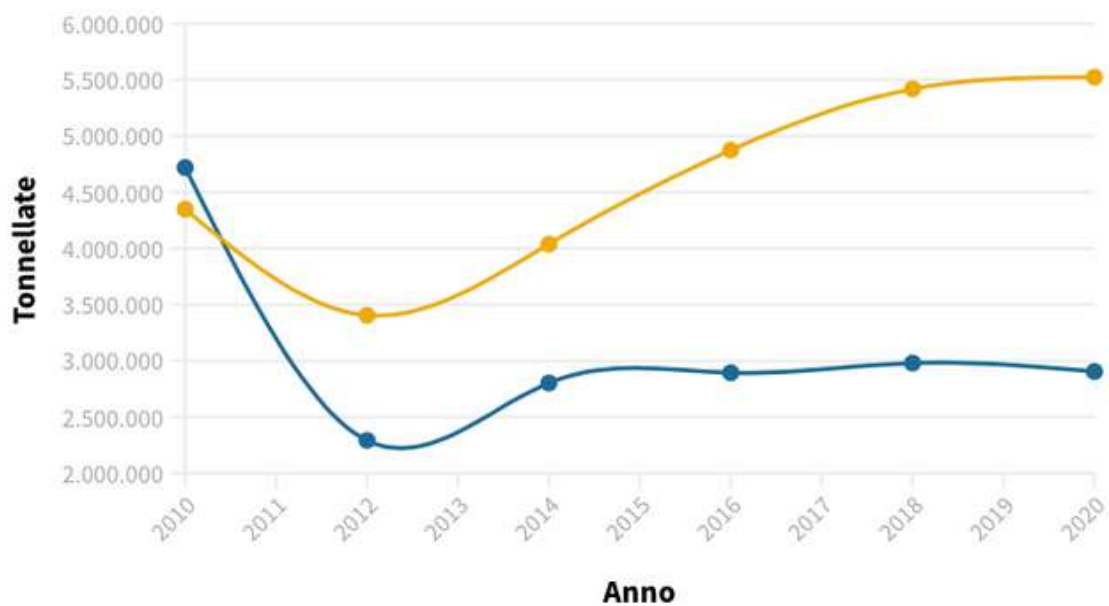
Osservando soltanto i **rifiuti alimentari domestici**, inoltre, la produzione totale è passata da 4 a più di 7 milioni di tonnellate nel corso dei 10 anni presi in esame, con un **aumento del 71%**. Un aumento che riguarda soprattutto gli scarti animali (da 2,5 a 5,2 milioni di tonnellate, quindi il 110% circa) e meno quelli vegetali, cresciuti del 16,5%

la Repubblica

Rifiuti alimentari in Italia

Anni 2010-2020

■ Rifiuti vegetali ■ Rifiuti animali



Fonte: Eurostat

GREEN&BLUE

● A Flourish chart

È soprattutto culturale il meccanismo che spingerebbe ad acquistare generi alimentari destinati a finire nella spazzatura, occorrerebbe un intervento che possa correggere questo approccio. Il rimedio più efficace sarebbe quello della sensibilizzazione, anche nelle scuole, [come suggerisce](#) il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher international, Andrea Segrè.

GREEN&BLUE

Sprechiamo ancora troppo cibo, crescono i rifiuti alimentari

di Giuditta Mosca



Ogni anno produciamo 120 chili di rifiuti di origine animale e vegetale ciascuno, con un impatto sia sulla cultura alimentare sia sull'ambiente in termini di emissioni di gas serra

15 Ottobre 2022 alle 07:30

Il 16 ottobre è la **giornata mondiale dell'alimentazione**, data in cui si celebra la fondazione dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) avvenuta nel 1945 e nata con lo scopo di costruire un modello sostenibile affinché ogni essere umano abbia di che sfamarsi.

SPRECO ALIMENTARE

Foodbusters, gli "acchiappa-cibo" che evitano lo spreco ai rinfreschi

DI FIAMMETTA CUPELLARO
15 Ottobre 2022



È quindi un momento propizio per parlare di **sprechi alimentari** fenomeno che, sostiene l'Onu, nel 2019 ha visto andare sprecato il 17% del cibo in gran parte (per l'11% del totale) dopo essere stato acquistato e quindi ascrivibile ai distributori e ai consumatori finali. Si tratta quasi di un miliardo di tonnellate a livello globale. Inoltre, [secondo i dati raccolti](#) dal Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (Unep), è uno spreco che genera fino al 10% delle emissioni di gas serra. Benché raccogliere dati globali attendibili sia un'impresa complessa, si può ragionare su quelli europei che offrono una maggiore affidabilità.

GREEN&BLUE

In Europa: l'Italia sprecona (al sesto posto)

I dati europei, messi a disposizione dall'Eurostat e rielaborati da Openpolis, dimostrano come l'Italia, a livello domestico, produca **120 chilogrammi pro capite di rifiuti vegetali e animali**, situandosi così sesta tra i Paesi più inclini allo spreco.

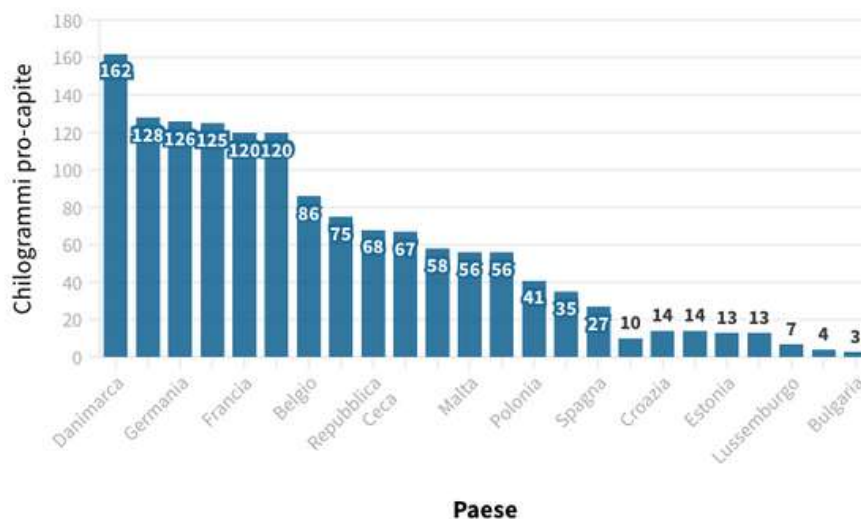


Valori totali

1 of 2

Rifiuti domestici in Europa

In chilogrammi pro-capite



Fonte: [Eurostat](#)

GREEN&BLUE

● A Flourish data visualization

In Italia

Offre una doppia lettura poiché, se si osservano i dati dal 2010 al 2020 si scova una **diminuzione dei rifiuti alimentari**, soprattutto quelli di natura vegetale. Se si restringe lo spettro di osservazione dal 2012 in poi, ossia dall'anno in cui abbiamo prodotto il minore numero di scarti domestici, l'andamento è inverso. Nel 2020 gli italiani hanno prodotto **8,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, ossia il 7% in meno in rapporto al 2010 ma il 48% in più rispetto al 2012.

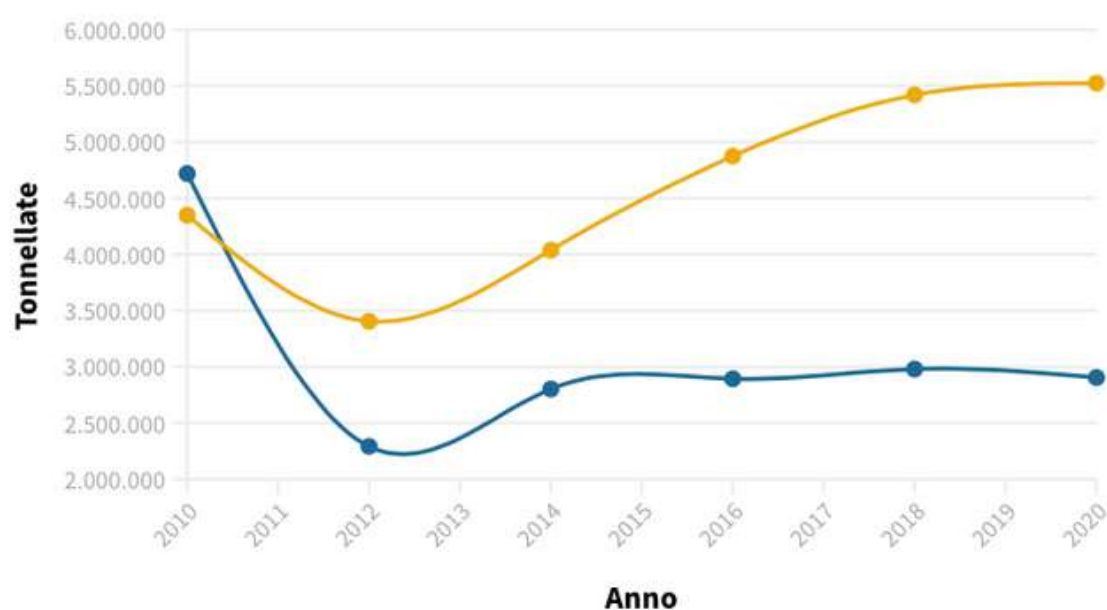
Osservando soltanto i **rifiuti alimentari domestici**, inoltre, la produzione totale è passata da 4 a più di 7 milioni di tonnellate nel corso dei 10 anni presi in esame, con un **aumento del 71%**. Un aumento che riguarda soprattutto gli scarti animali (da 2,5 a 5,2 milioni di tonnellate, quindi il 110% circa) e meno quelli vegetali, cresciuti del 16,5%

GREEN&BLUE

Rifiuti alimentari in Italia

Anni 2010-2020

■ Rifiuti vegetali ■ Rifiuti animali



Fonte: Eurostat

GREEN&BLUE

● A Flourish chart

È soprattutto culturale il meccanismo che spingerebbe ad acquistare generi alimentari destinati a finire nella spazzatura, occorrerebbe un intervento che possa correggere questo approccio. Il rimedio più efficace sarebbe quello della sensibilizzazione, anche nelle scuole, [come suggerisce](#) il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher international, Andrea Segrè.

IL SECOLO XIX

Sprechiamo ancora troppo cibo, crescono i rifiuti alimentari

di Giuditta Mosca



Ogni anno produciamo 120 chili di rifiuti di origine animale e vegetale ciascuno, con un impatto sia sulla cultura alimentare sia sull'ambiente in termini di emissioni di gas serra

15 Ottobre 2022 alle 07:30

Il 16 ottobre è la **giornata mondiale dell'alimentazione**, data in cui si celebra la fondazione dell'Organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) avvenuta nel 1945 e nata con lo scopo di costruire un modello sostenibile affinché ogni essere umano abbia di che sfamarsi.

SPRECO ALIMENTARE

Foodbusters, gli "acchiappa-cibo" che evitano lo spreco ai rinfreschi

DI FIAMMETTA CUPELLARO

15 Ottobre 2022



È quindi un momento propizio per parlare di **sprechi alimentari** fenomeno che, sostiene l'Onu, nel 2019 ha visto andare sprecato il 17% del cibo in gran parte (per l'11% del totale) dopo essere stato acquistato e quindi ascrivibile ai distributori e ai consumatori finali. Si tratta quasi di un miliardo di tonnellate a livello globale. Inoltre, [secondo i dati raccolti](#) dal Programma delle Nazioni unite per l'ambiente (Unep), è uno spreco che genera fino al 10% delle emissioni di gas serra. Benché raccogliere dati globali attendibili sia un'impresa complessa, si può ragionare su quelli europei che offrono una maggiore affidabilità.

IL SECOLO XIX

In Europa: l'Italia sprecona (al sesto posto)

I dati europei, messi a disposizione dall'Eurostat e rielaborati da Openpolis, dimostrano come l'Italia, a livello domestico, produca **120 chilogrammi pro capite di rifiuti vegetali e animali**, situandosi così sesta tra i Paesi più inclini allo spreco.

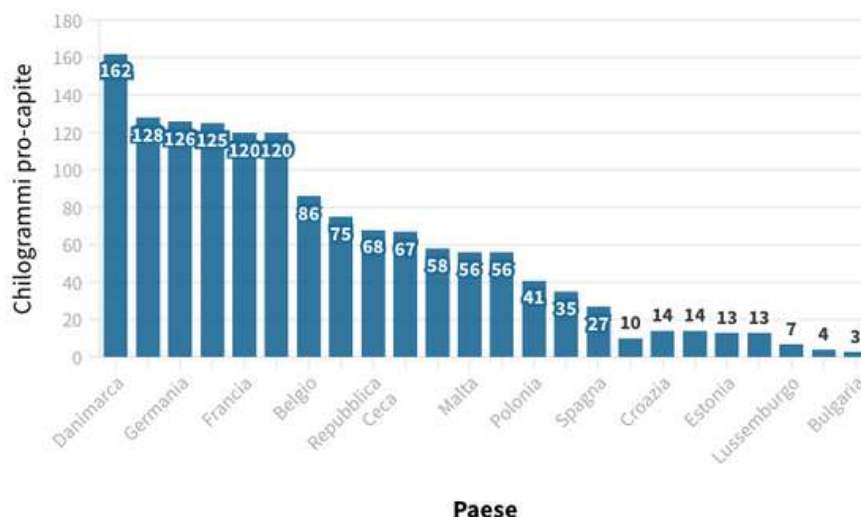


Valori totali

1 of 2

Rifiuti domestici in Europa

In chilogrammi pro-capite



Fonte: [Eurostat](#)

GREEN&BLUE

● A Flourish data visualization

In Italia

Offre una doppia lettura poiché, se si osservano i dati dal 2010 al 2020 si scova una **diminuzione dei rifiuti alimentari**, soprattutto quelli di natura vegetale. Se si restringe lo spettro di osservazione dal 2012 in poi, ossia dall'anno in cui abbiamo prodotto il minore numero di scarti domestici, l'andamento è inverso. Nel 2020 gli italiani hanno prodotto **8,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, ossia il 7% in meno in rapporto al 2010 ma il 48% in più rispetto al 2012.

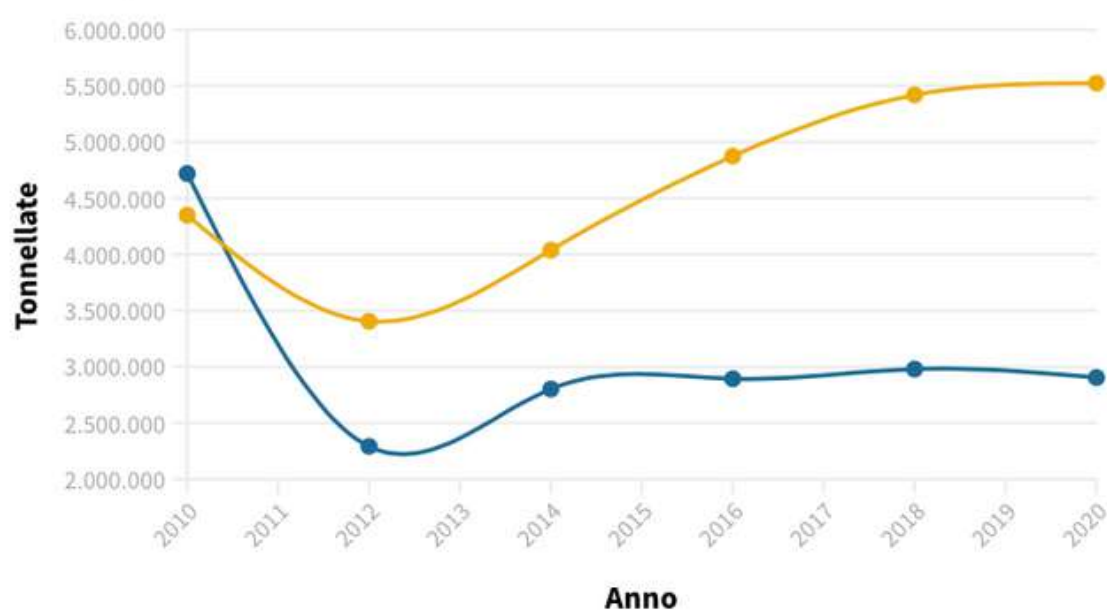
Osservando soltanto i **rifiuti alimentari domestici**, inoltre, la produzione totale è passata da 4 a più di 7 milioni di tonnellate nel corso dei 10 anni presi in esame, con un **aumento del 71%**. Un aumento che riguarda soprattutto gli scarti animali (da 2,5 a 5,2 milioni di tonnellate, quindi il 110% circa) e meno quelli vegetali, cresciuti del 16,5%

IL SECOLO XIX

Rifiuti alimentari in Italia

Anni 2010-2020

■ Rifiuti vegetali ■ Rifiuti animali



Fonte: Eurostat

GREEN&BLUE

● A Flourish chart

È soprattutto culturale il meccanismo che spingerebbe ad acquistare generi alimentari destinati a finire nella spazzatura, occorrerebbe un intervento che possa correggere questo approccio. Il rimedio più efficace sarebbe quello della sensibilizzazione, anche nelle scuole, [come suggerisce](#) il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher international, Andrea Segrè.

GAZZETTA DI MANTOVA

Sprechiamo ancora troppo cibo, crescono i rifiuti alimentari

di Giuditta Mosca



Ogni anno produciamo 120 chili di rifiuti di origine animale e vegetale ciascuno, con un impatto sia sulla cultura alimentare sia sull'ambiente in termini di emissioni di gas serra

15 Ottobre 2022 alle 07:30

Il 16 ottobre è la **giornata mondiale dell'alimentazione**, data in cui si celebra la fondazione dell'Organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao) avvenuta nel 1945 e nata con lo scopo di costruire un modello sostenibile affinché ogni essere umano abbia di che sfamarsi.

SPRECO ALIMENTARE

Foodbusters, gli "acchiappa-cibo" che evitano lo spreco ai rinfreschi

DI FIAMMETTA CUPELLARO

15 Ottobre 2022



È quindi un momento propizio per parlare di **sprechi alimentari** fenomeno che, sostiene l'Onu, nel 2019 ha visto andare sprecato il 17% del cibo in gran parte (per l'11% del totale) dopo essere stato acquistato e quindi ascrivibile ai distributori e ai consumatori finali. Si tratta quasi di un miliardo di tonnellate a livello globale. Inoltre, **secondo i dati raccolti** dal Programma delle Nazioni unite per l'ambiente (Unep), è uno spreco che genera fino al 10% delle emissioni di gas serra. Benché raccogliere dati globali attendibili sia un'impresa complessa, si può ragionare su quelli europei che offrono una maggiore affidabilità.

GAZZETTA DI MANTOVA

In Europa: l'Italia sprecona (al sesto posto)

I dati europei, messi a disposizione dall'Eurostat e rielaborati da Openpolis, dimostrano come l'Italia, a livello domestico, produca **120 chilogrammi pro capite di rifiuti vegetali e animali**, situandosi così sesta tra i Paesi più inclini allo spreco.

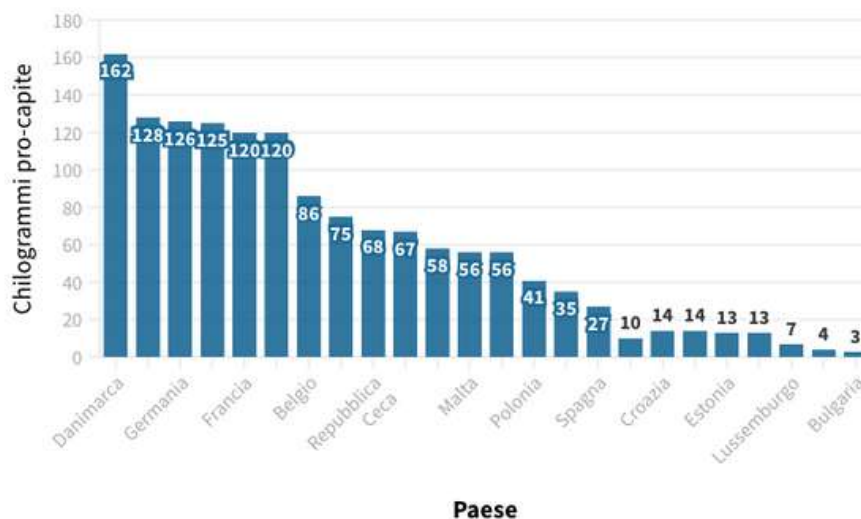


Valori totali

1 of 2

Rifiuti domestici in Europa

In chilogrammi pro-capite



Fonte: [Eurostat](#)

GREEN&BLUE

● A Flourish data visualization

In Italia

Offre una doppia lettura poiché, se si osservano i dati dal 2010 al 2020 si scova una **diminuzione dei rifiuti alimentari**, soprattutto quelli di natura vegetale. Se si restringe lo spettro di osservazione dal 2012 in poi, ossia dall'anno in cui abbiamo prodotto il minore numero di scarti domestici, l'andamento è inverso. Nel 2020 gli italiani hanno prodotto **8,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, ossia il 7% in meno in rapporto al 2010 ma il 48% in più rispetto al 2012.

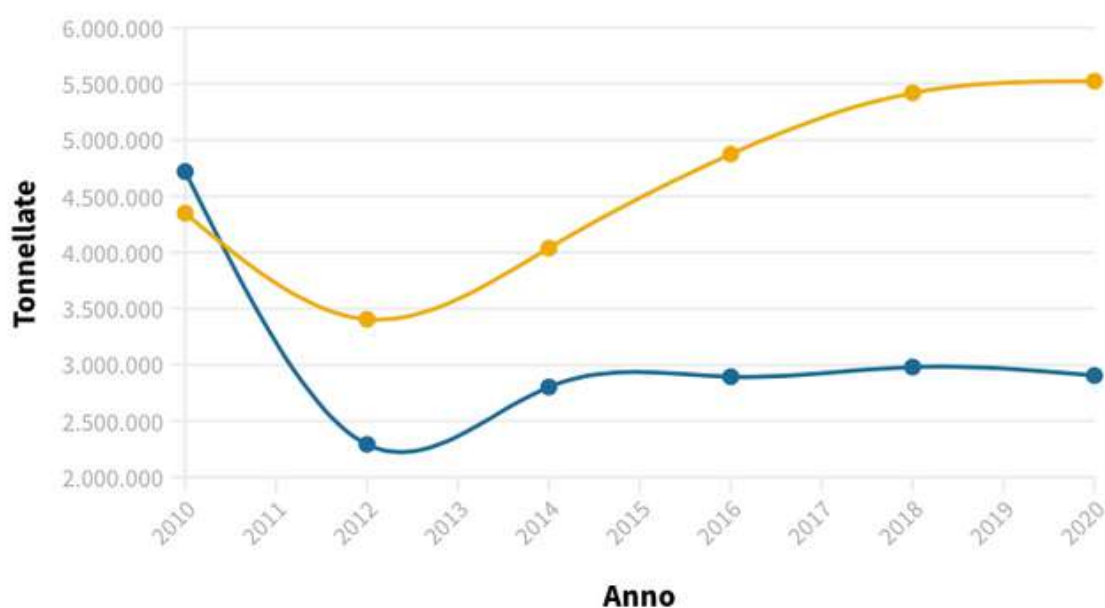
Osservando soltanto i **rifiuti alimentari domestici**, inoltre, la produzione totale è passata da 4 a più di 7 milioni di tonnellate nel corso dei 10 anni presi in esame, con un **aumento del 71%**. Un aumento che riguarda soprattutto gli scarti animali (da 2,5 a 5,2 milioni di tonnellate, quindi il 110% circa) e meno quelli vegetali, cresciuti del 16,5%

GAZZETTA DI MANTOVA

Rifiuti alimentari in Italia

Anni 2010-2020

■ Rifiuti vegetali ■ Rifiuti animali



Fonte: Eurostat

GREEN&BLUE

● A Flourish chart

È soprattutto culturale il meccanismo che spingerebbe ad acquistare generi alimentari destinati a finire nella spazzatura, occorrerebbe un intervento che possa correggere questo approccio. Il rimedio più efficace sarebbe quello della sensibilizzazione, anche nelle scuole, [come suggerisce](#) il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher international, Andrea Segrè.

IL NORDEST QUOTIDIANO

World Food Waste Report: il cibo buttato costa 6,4 miliardi di euro in energia

Gettarlo via non è solo questione alimentare ma anche di spreco di materie prime. La frutta è l'alimento maggiormente gettato nella spazzatura.

By **Redazione** - 15 Ottobre 2022

👁 114 💬 0



Non accenna a diminuire la **polemica contro lo spreco alimentare** che, secondo lo **World Food Waste Report**, è una delle **piaghe** che maggiormente si fanno largo nella **società consumistica**. Secondo **calcoli attualizzati al 2022**, **gettare cibo nella spazzatura non è solo questione alimentare** ma anche di **spreco di energia**: il **cibo gettato nelle case italiane vale 6,4 miliardi di euro in energia buttata**. Un balzo indietro pazzesco, solo calcolando che **questo spreco valeva 4 miliardi di euro nel 2021**.

Questi sono solo alcuni dati tra quelli resi noti dal **World Food Waste Report** dell'**Osservatorio Waste Watcher International** di **Last Minute Market**, su monitoraggio **Ipsos** per campagna **Spreco Zero**, in vista della **III World Food Day** che si terrà il **16 ottobre**.

IL NORDEST QUOTIDIANO

Questi sono solo alcuni dati tra quelli resi noti dal **World Food Waste Report** dell'**Osservatorio Waste Watcher International** di **Last Minute Market**, su monitoraggio **Ipsos** per campagna **Spreco Zero**, in vista della **III World Food Day** che si terrà il **16 ottobre**.

Gli altri dati sullo **spreco alimentare** in **Italia non sono più confortanti**. Le conseguenze di quello fra le mura domestiche hanno anche un **impatto sull'impronta idrica** che in **Italia** è pari a **749,7 miliardi di litri di acqua annui**: in sostanza, vale **un decimo del fabbisogno idrico dell'intero continente africano**. Senza contare che l'**Italia a livello di consumo idrico per la produzione alimentare è primatista nell'Ue** con **11,9 miliardi di metri cubi di acqua destinati all'agricoltura e alla zootecnia**, e che lo **scenario idrico sta peggiorando**.

Dal **World Food Waste Report** che ha coinvolto 9.000 cittadini di 9 Paesi (Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone) è emerso in particolare che l'estate ci ha resi più spreconi: gli **italiani sono a quota 674,2 grammi di cibo gettato, pro capite per settimana, 80 grammi in più dell'ultima indagine Waste Watcher** di inizio 2022, ma 75 grammi in meno dell'indagine di un anno fa, sempre nel periodo estivo ([Cibo buttato, la frutta è l'alimento più sprecato del pianeta](#)).

Comune il **filo rosso** nelle **cause dello spreco: deterioramento del cibo** per responsabilità propria o eccesso di circolazione degli alimenti freschi. Altro filo rosso nella richiesta di strategie utili a ridurre lo spreco: prodotti di piccolo formato in primis, ma anche la richiesta di informare per non tassare.

Lo **spreco italiano costa 9,2 miliardi di euro per l'intero anno**: in **Sudafrica e Giappone si spreca la metà** che in **Italia** (324 e 362 grammi a settimana) mentre in **Europa** è la **Francia il paese più virtuoso** con 634 grammi settimanali. **Germania e Regno Unito** svettano con 892 e 859 grammi. Neanche a dirlo, gli **Stati Uniti sono maggiori spreconi a livello mondiale**, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana.

Tra il **cibo buttato nella spazzatura**, il **maggiore quantitativo a livello mondiale tocca alla frutta**. Dalla ricerca risulta che gli **italiani gettano individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata** con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi. Rispetto agli italiani fanno peggio gli Stati Uniti, con 39,3 grammi di frutta a testa sprecata, la Germania con 35,3 grammi e il Regno Unito che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa.

IL NORDEST QUOTIDIANO

Nella classifica degli **alimenti più sprecati** entrano anche **latte e yogurt** (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), gli **affettati** e **salumi** (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), **riso e cereali**, che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali: infine, i **cibi pronti** che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali.

Per rimanere sempre aggiornati con le ultime notizie de "Il NordEst Quotidiano", iscrivetevi al canale Telegram per non perdere i lanci e consultate i canali social della Testata.

PADOVA OGGI

ATTUALITÀ

Spreco alimentare, buttiamo 700 grammi di cibo a settimana. Ascom: «Bisogna contrastarlo»

Ghiraldo: «Per noi va tutelato in tutta la filiera alimentare ed è importante che tutti gli attori siano coinvolti, senza escludere il consumatore finale che va accompagnato nelle scelte sia quando consuma in casa, sia quando consuma fuori casa»



Ascolta questo articolo ora...



La bellezza di 674,20 grammi a testa di cibo a settimana. Tanto è lo spreco che ogni italiano si intesta mediamente, mandando letteralmente al macero qualcosa come 9,2 miliardi all'anno. Dati che sono emersi dalla ricerca presentata nel corso del "World FoodWaste Report" dell'Osservatorio Waste Watcher International svoltosi presso la Sede di rappresentanza permanente in Italia della Commissione europea. Dalla ricerca, che ha coinvolto 9mila cittadini di nove Paesi (Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile e Giappone), è anche emerso che lo spreco, nonostante i tempi difficili, aumenta.

Ghiraldo

«Quello dello spreco alimentare – commenta Michele Ghiraldo, presidente della Fida (la federazione degli alimentaristi) di Confcommercio e Ascom Padova – è un problema essenzialmente culturale. Questo è un Paese che dopo la fame ha conosciuto l'opulenza e che adesso deve imparare a qualificare il proprio consumo: mangiare un po' meno per mangiare un po' meglio». Da qui l'impegno di Confcommercio che in più occasioni ha confermato di poter mettere a disposizione la sua ampia rete associativa per implementare idee, progetti ed iniziative volte a contrastare lo spreco alimentare lungo tutta la filiera, fino ad arrivare ai consumatori finali con i quali le imprese del sistema interagiscono ogni giorno.

Cibo come valore

«Per noi – aggiunge Ghiraldo – il cibo come valore va tutelato in tutta la filiera alimentare ed è importante che tutti gli attori siano coinvolti, senza escludere il consumatore finale che va accompagnato nelle scelte sia quando consuma in casa, sia quando consuma fuori casa». C'è poi, ed è una forma importante di limitazione degli sprechi, la collaborazione che le piccole e medie strutture di vendita (dal panificio, al negozio di alimentari fino al supermercato) hanno instaurato con taluni enti caritatevoli locali per la redistribuzione degli alimenti. «Un'attività – conclude Ghiraldo – quasi sempre svolta lontano dai riflettori ma non per questo poco diffusa in tutta la provincia». Una forma di lotta allo spreco che può vantare molti "plus": da quello ambientale a quello sociale. «Questo presuppone una chiara scelta di campo da parte della nostra associazione – chiosa il presidente dell'Ascom Confcommercio, Patrizio Bertin – impegnata sul fronte della responsabilità sociale delle imprese. Un tema, ovviamente, che non riguarda solo il comparto alimentare ma interessa l'intera platea delle aziende nostre associate».

La Fao: “Tre miliardi di persone non possono permettersi una dieta sana”

/ di Giulio Nespoli



Nella Giornata mondiale dell'alimentazione la richiesta è difendere i piccoli coltivatori e i semi tradizionali

16 Ottobre 2022 alle 11:18

Segui i temi

ambiente

cibo



Il 16 ottobre è la Giornata mondiale dell'alimentazione e per la Fao quest'anno cade in un momento che non ha precedenti nella storia. Il trend che, sia pure con alti e bassi stava portando verso una riduzione del numero degli affamati si sta invertendo per due motivi. Primo: “Stiamo affrontando numerose sfide sovrapposte dovute a disastri naturali e causati dall'uomo: alcuni si ripetono ogni anno, altri sono imprevisti e imprevedibili”. Secondo: “Dopo oltre due anni di pandemia globale, con interruzioni delle catene di approvvigionamento internazionali e ora con l'impatto della guerra in Ucraina, ci rimane un'economia globale debole. I più vulnerabili sono stati spinti sull'orlo della fame. Nel mondo ci sono 3,1 miliardi di persone che non possono permettersi una dieta sana”.

Tuttavia, prosegue la Fao, cresce anche la voglia di uscire dall'angolo in cui ci ha costretto l'intreccio delle crisi, da quella climatica a quella geopolitica. C'è una “maggiore e rafforzata volontà politica sulla sicurezza alimentare da parte di tutti i politici, società e partner chiave, dai Paesi sviluppati a quelli in via di sviluppo, dalle nazioni ricche a quelle povere, a livello locale, nazionale, regionale e globale”.

Possiamo farcela. Possiamo provare ad assicurare a tutti il cibo necessario, ma a patto di abbandonare l'idea di un modello agricolo unico, super industrializzato e ad alto impatto ambientale. Le fattorie su piccola scala – ricorda la Fao – producono più di un terzo del cibo mondiale: “Sono le fondamenta dei nostri sistemi agroalimentari, eppure troppo spesso sono escluse dalle opportunità. Se siamo veramente impegnati a garantire che nessuno venga lasciato indietro, dobbiamo trasformare i nostri attuali sistemi agroalimentari per fornire pari opportunità a tutti i produttori e aiutare i piccoli agricoltori ad accedere a nuovi mercati”.

Eccole:

1) Effettua acquisti ridotti e ripetuti nel tempo.

2) Scegli la frutta con il giusto grado di maturazione, non appassita, con aspetto turgido e non eccessivamente necrotizzata nei punti di taglio.

Informazione pubblicitaria



/ VIDEO DEL GIORNO /



HUFFPOST

Dunque da una parte un appello a lottare contro lo sperpero di un terzo del cibo prodotto. Un dato che in Italia si traduce, stima l'Osservatorio Waste Watcher, in una perdita annuale di oltre 15 miliardi di euro calcolando anche i costi energetici collegati agli alimenti che vengono buttati. Ogni settimana infatti gettiamo via 674 grammi di cibo pro capite. Mentre oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) sono in condizione di povertà secondo i dati Istat 2021.

Dall'altra un appello a difendere la biodiversità agricola. Negli ultimi 100 anni, secondo la Fao, è scomparso il 75% delle specie vegetali impiegate in agricoltura. In Italia siamo passati dalle 8.000 varietà di frutta dell'inizio del secolo scorso a meno di 2.000, e la gran parte sono considerate a rischio di estinzione.

Su questo obiettivo è centrata la campagna della Fondazione Seminare il futuro e di NaturaSì che, nella Giornata mondiale dell'alimentazione, rilanciano la richiesta di promuovere la ricerca e la produzione di sementi 100% biologiche impiegando varietà moderne e antiche. Semi di varietà locali, legate cioè alle caratteristiche delle aree di produzione, oppure selezionate in modo specifico le tecniche dell'agroecologica, cioè semi in grado di svilupparsi al meglio in campi in cui la chimica di sintesi non viene impiegata.

Del resto questa è anche la scelta dell'Unione Europea, ricorda Federica Bigongiali, direttrice della Fondazione Seminare il futuro: "La Strategia europea Farm to Fork prevede che entro il 2030 i campi biologici arrivino al 25% della superficie agricola del continente. Obiettivo importante e ambizioso visto che il bio copre oggi il 9% delle terre agricole europee (in Italia questo dato sale a oltre il 17%). Per moltiplicare i campi bio, così come indica il Green Deal, occorre partire dall'inizio, da semi adatti, resistenti alla sempre più incombente crisi climatica".



CIBO: ITALIANI PIÙ SPRECONI RISPETTO A INIZIO ANNO

🕒 Ottobre 16, 2022 📁 Attualità



“Per noi è fondamentale preservare il valore del cibo in tutta la filiera, con il contributo di tutti gli attori coinvolti, non ultimo il consumatore finale nel suo ambiente domestico e nel consumo fuori casa”. Così il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Stoppani, nel suo intervento a Roma alla presentazione dei dati del “World FoodWaste Report” dell’Osservatorio Waste Watcher International presso la Sede di rappresentanza permanente della Commissione europea. Dalla ricerca, che ha coinvolto 9mila cittadini di nove Paesi (Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile e Giappone) emerge, tra l’altro, che l’estate ci ha resi più spreconi.



Ogni italiano, infatti, ha gettato 674,2 grammi di cibo a settimana, ottanta grammi in più dell'ultima indagine a inizio 2022, ma comunque 75 grammi in meno rispetto a un anno fa. A livello nazionale, lo spreco ha un costo di 9,2 miliardi annui. In Europa è la Francia il Paese più virtuoso con 634 grammi settimanali, mentre la nazione meno evoluta da questo punto di vista sono gli Stati Uniti, dove ogni cittadino getta via 1.338 grammi di cibo a settimana.

Stoppani ha proseguito sottolineando che l'adesione di Confcommercio all'**Osservatorio Internazionale su Cibo e Sostenibilità** *"rientra pienamente nella mission di un'associazione che mette la responsabilità sociale delle imprese all'ordine del giorno della propria agenda"* e costituisce *"il fisiologico ampliamento del campo di azione della Confederazione sul problema urgente dello spreco alimentare, da tempo seguito con attenzione ai Tavoli istituzionali già operanti, come il Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare istituito presso il Mipaaf, e oggetto di iniziative da parte del Sistema Confederale, come, per esempio, la collaborazione delle piccole e medie strutture di vendita con enti caritatevoli locali per la redistribuzione degli alimenti"*.

Confcommercio *"non solo ha deciso di investire nel progetto internazionale di analisi e condivisione dei dati sullo spreco alimentare, ma ritiene di poter mettere a disposizione la sua ampia rete associativa per implementare idee, progetti ed iniziative volte contrastare lo spreco alimentare lungo tutta la filiera, fino ad arrivare ai consumatori finali con i quali le imprese del sistema dialogano ogni giorno"*, ha concluso il vicepresidente confederale.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

LA FRUTTA È L'ALIMENTO PIÙ SPRECATO AL MONDO.
ITALIA TRA I PAESI PIÙ SPRECONI

ATTUALITÀ

Pubblicato il 17 ottobre 2022

Condividi



È la frutta l'alimento più sprecato del pianeta: lo confermano i dati del 2° Cross Country Waste Watcher International raccolti lo scorso agosto. **In Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana**, segue l'insalata con una media di **26,4 grammi pro capite**, e il pane fresco con 22,8 grammi.

Ci superano però gli **Stati Uniti**, con 39,3 grammi a testa, la **Germania** con 35,3 e il **Regno Unito** che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In tema di spreco della frutta vanno meglio il Sudafrica (11,6 grammi) o la Francia (25,8 grammi). E ancora, in Italia gettiamo ogni settimana 21 grammi di verdure e ben 22,8 grammi di tuberi, aglio e cipolle. Mentre altrove, nella nefasta "hit" degli alimenti più sprecati, entrano per esempio latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), o ancora gli affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), ma anche riso e cereali che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali, o i cibi pronti che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

Ci superano però gli **Stati Uniti**, con 39,3 grammi a testa, la **Germania** con 35,3 e il **Regno Unito** che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa. In tema di spreco della frutta vanno meglio il Sudafrica (11,6 grammi) o la Francia (25,8 grammi). E ancora, in Italia gettiamo ogni settimana 21 grammi di verdure e ben 22,8 grammi di tuberi, aglio e cipolle. Mentre altrove, nella nefasta "hit" degli alimenti più sprecati, entrano per esempio latte e yogurt (38,1 grammi settimanali negli Stati Uniti, 27,1 in Germania), o ancora gli affettati e salumi (21,6 grammi in Francia, 14,2 grammi settimanali in Giappone), ma anche riso e cereali che in Brasile si gettano per 27,2 grammi settimanali, o i cibi pronti che i giapponesi sprecano in misura media di 11,5 grammi settimanali.

Nel 2021 in Italia lo spreco alimentare è costato 11 miliardi

Nel 2022, annus horribilis per i costi energetici in tutto il pianeta, l'Osservatorio Waste Watcher International ha monitorato l'incidenza dello spreco alimentare rispetto all'energia 'nascosta' utilizzata nella catena di produzione agroalimentare. Sulla base dei dati sullo spreco alimentare in Italia comunicati da Waste Watcher lo scorso 5 febbraio, vale ben 4,02 miliardi di euro lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo che abbiamo gettato lo scorso anno nelle nostre case. Un costo che porta a circa **11 miliardi di euro complessivi il valore dello spreco alimentare in Italia.**

"Il Cross Country Report Waste Watcher International offre, con una metodologia di indagine sui comportamenti di consumo mai testata prima a questo livello, una "istantanea" sulle abitudini alimentari a livello mondiale –spiega il direttore scientifico Waste Watcher International, Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna – Intendiamo promuovere annualmente questo Rapporto come 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 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030. Il Rapporto conferma con dati puntuali il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la Dieta mediterranea. Aumentare la consapevolezza dei cittadini e delle istituzioni in tutto il mondo permette di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, com'è appunto la Dieta Mediterranea, e di prevenire e ridurre lo spreco alimentare a livello domestico. Anche il consumo e la cucina domestica permettono di ridurre lo spreco: 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".

FOOD WASTE: LA CRISI CI STA RENDENDO PIÙ VIRTUOSI?



18-10-2022

FEDERICA GASBARRO



Rincari, crisi energetica, problemi ambientali. La gestione sbagliata della nostra dispensa può costarci caro. Eppure, in questo periodo di grande incertezza economica e sociale stiamo anche imparando a sprecare meno. Vi spiego perché

Stando a quanto riporta l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, meglio conosciuta con l'acronimo di FAO, pare che **circa l'1/3 di tutti gli alimenti prodotti nel mondo vada sprecato.**

Analizzando la filiera, l'Organizzazione è giunta alla conclusione secondo cui il passaggio "incriminato" e che genera più perdite è quello tra produttore/consumatore e nei nuclei familiari privati.

PARLANDO DI NUMERI IN EUROPA, SPRECHIAMO 87,6 MILIONI DI TONNELLATE DI ALIMENTI L'ANNO, MENTRE NEL MONDO 1,3 MILIARDI DI TONNELLATE

E in Italia? Secondo l'osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher, in Italia annualmente sprechiamo 146 kg di cibo a testa.



Il movimento "Zero Waste" è nato proprio per arginare gli sprechi nel settore alimentare

THE WOM CULTURE

Ma quali sono le ripercussioni di tutto questo? Le vediamo subito!

- > **AUMENTO DELL'INSICUREZZA ALIMENTARE**
- > **ECCESSIVO CONSUMO DI ACQUA IN UN PERIODO DI GRAVE SICCITÀ IN TUTTO IL MONDO**
- > **MALNUTRIZIONE (INTESA IN TUTTI I SENSI)**
- > **UN INCENTIVO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI**

Quindi qual è la soluzione? Diciamo che i rincari dell'ultimo periodo hanno almeno un lato positivo...

” SEMBREREBBE INFATTI CHE NEGLI ULTIMI MESI NOI ITALIANI STIAMO DIVENTANDO PIÙ VIRTUOSI E RESPONSABILI. A DIRCELO È PROPRIO COLDIRETTI CHE HA EFFETTUATO UNO STUDIO PARTENDO DAI DATI COOP E PIÙ DI UN ITALIANO SU 3, QUINDI IL 35% DELLA POPOLAZIONE, HA RIPORTATO DI VOLER MIGLIORARE LA GESTIONE E IL RECUPERO DEL CIBO

Per farlo, molto probabilmente si tornerà ad attingere da molte delle ricette della nostra tradizione culinaria nate proprio per recuperare gli avanzi, come per esempio:

- > **I CANEDERLI TRENTINI**
- > **LA PINZA VENETA**
- > **LA FRITTATA DI PASTA**
- > **LA RIBOLLITA TOSCANA**
- > **LE POLPETTE E LE TORTE DI VERDURE**

In nostro aiuto arrivano anche **App** per individuare negozi che a fine giornata svendono l'invenduto e libri che ci insegnano a cucinare con le bucce per non sprecare proprio niente!