



5 FEBBRAIO 2023 10^A GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

con il patrocinio di



Comune di Bologna



RASSEGNA STAMPA

Studio Vuesse&C

3/02/2023



edizione ore 20.30



6/02/2023



Rai News



2/02/2023



Linea Notte



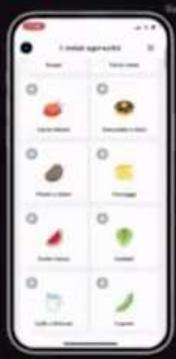
Sprecometro
L'app contro lo spreco alimentare



Il nostro gesto contro lo spreco alimentare

Stima l'impatto dello spreco del cibo attraverso semplici click!

Risparmi la tua portafoglio economica e il tuo impatto sull'ambiente. In modo semplice, intuitivo e organizzato.



clideo.com

tg3



clideo.com

tg3

2/02/2023



SPRECO DI CIBO IN ITALIA

Ognuno di noi getta

- 75 grammi di cibo al giorno
- 524 grammi a settimana
- 27 chili all'anno

Fonte: Osservatorio Internazionale Waste Watcher

A smaller version of the man speaking on the television set, positioned on the right side of the infographic.

2/02/2023

Rai



Kilimangiaro

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00



in collegamento dalla Sede Rai di Bologna

ANDREA SEGRÈ
Agroeconomista



Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00




Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale

Spreco alimentare medio individuale

524,1 gr
NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI...

DATO AGOSTO 2022
674,2 gr

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

 Fruita fresca 24,0 gr	 Insalate 17,6 gr	 Cipolle, aglio, tuberi 17,1 gr	 Pane fresco 16,3 gr	 Verdure 16,0 gr
--	---	---	--	--

Fonte: dati ISTAT (2018) e dati Rai. In base alla quantità dei prodotti averi gettati via.

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane

Gli alimenti sprecati più spesso

 Fruita fresca 39%	 Cipolle, aglio, tuberi 28%	 Insalate 25%	 Affettati, salumi... 23%	 Formaggi 20%
 Fruita fresca 45%	 Cipolle, aglio, tuberi 28%	 Pane fresco 23%	 Affettati, salumi... 21%	 Verdure 20%
 Fruita fresca 36%	 Cipolle, aglio, tuberi 25%	 Affettati, salumi... 24%	 Pane in cassetta 22%	 Insalate 20%
 Fruita fresca 33%	 Cipolle, aglio, tuberi 26%	 Insalate 21%	 Pane fresco 20%	 Affettati, salumi... 17%
 Fruita fresca 39%	 Insalate 30%	 Affettati, salumi... 25%	 Verdure 25%	 Cipolle, aglio, tuberi 23%
 Fruita fresca 34%	 Insalate 25%	 Affettati, salumi... 24%	 Verdure 24%	 Cipolle, aglio, tuberi 20%
 Cipolle, aglio, tuberi 30%	 Riso e cereali cotti 29%	 Insalate 26%	 Fruita fresca 23%	 Verdure 22%
 Riso e cereali cotti 36%	 Cipolle, aglio e tuberi 25%	 Insalate 22%	 Cibi pronti (gastronomici) 20%	 Fruita fresca 20%
 Verdure 34%	 Cipolle, aglio e tuberi 26%	 Piatti pronti (prezatti) 13%	 Cibi pronti (gastronomici) 11%	 Fruita fresca 11%

Fonte: dati ISTAT (2018) e dati Rai. In base alla quantità dei prodotti averi gettati via.

6/02/2023



Rai 1 HD

BLACK OUT-VITE SOSPESE
ULTIMA PUNTATA ORE 21:25



IL VALORE DEL CIBO BUTTATO IN ITALIA

PREVISIONE 2023

**6,48 MILIARDI DI EURO
NELLE CASE**

**9 MILIARDI DI EURO
LUNGO LA FILIERA**

Fonte: Indagine Waste Watcher 2023

1mattina CIBO BUTTATO NEL MONDO, 2,1 MILIARDI DI TONNELLATE ENTRO IL 2030 **9:11**

Rai 1 HD

BLACK OUT-VITE SOSPESE
ULTIMA PUNTATA ORE 21:25



1mattina **COME RIUTILIZZARE IL CIBO PER EVITARE DI BUTTARLO** **9**

2/02/2023



tg edizione ore 18.30



2/02/2023

TV2000

tg edizione ore 20.30



10/02/23

sky

sky tg24



Docente politica agraria UniBo
Andrea Segrè



SPRECO ALIMENTARE GIORNATA NAZIONALE PREVENZIONE, 10° EDIZIONE

10/02/23



SPRECO ALIMENTARE ITALIA FILIERA 2022

9,3 MILIARDI €

Tg2

FONTE: OSSERVATORIO WASTE WATCHER

SPRECO ALIMENTARE ITALIA IN CASA

524 g

PRO CAPITE/SETTIMANA

Tg2

FONTE: OSSERVATORIO WASTE WATCHER



11/02/23



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK
SABATO

LINGO
CON CATERINA BALIVO
OGGI ALLE 18.50

I miei sprechi

Insalata

Aggiungi uno spreco in grammi

0

50g 100g 200g 300g

Aggiungi

Lo spreco in numeri

0,30 Kg
Spreco totale

100 g
Spreco settimanale

Andamento dello spreco

Ultime quattro settimane

100

Costo: **€ -0,36** ogni 100g

+0,04Kg CO₂ ogni 100g

+0,004 m³ ogni 100g

ForN

LINGO
CON CATERINA BALIVO
OGGI ALLE 18.50

COFFEE BREAK
SABATO

Andamento dello spreco
Ultime quattro settimane

400

LINGO
CON CATERINA BALIVO
OGGI ALLE 18.50

13/02/23

Rai



Kilimangiaro

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00



in collegamento dalla Sede Rai di Bologna

ANDREA SEGRÈ
Agroeconomista



Kilimangiaro

Puntata del 05/02/2023

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA



MARTINA

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale

Spreco alimentare medio individuale

 **524,1 gr**
NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI...

DATO AGOSTO 2022
674,2 gr

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

				
Frutta fresca 24,0 gr	Insalate 17,6 gr	Cipolle, aglio, tuberi 17,1 gr	Pane fresco 16,3 gr	Verdure 16,0 gr

Per gli ultimi SETTE giorni, in casa tua, quanto/che prodotti avete gettato via?
Nota: totale campione



5 FEBBRAIO 2023
10ª GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO
SPRECO ALIMENTARE

13/02/23



Ore 12:35

Spreco alimentare Italia

Proiezione per il 2023

4,2 milioni di tonnellate
€ 9,3 miliardi

-12% rispetto al 2022

Fonte: Osservatorio Waste Watcher Università Bologna



tg3

AVANZI POPOLO



tg3

AVANZI POPOLO

Spreco alimentare Italia

Proiezione per il 2023

4,2 milioni di tonnellate
€ 9,3 miliardi

-12% rispetto al 2022

Fonte: Osservatorio Waste Watcher Università Bologna



tg3

AVANZI POPOLO



tg3

AVANZI POPOLO



tg3

Giuliana Malaguti
Responsabile Comunicazione Banco Alimentare
AVANZI POPOLO



31/01/2023



Menabò | Menabò del 31/01/2023 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

Menabò del 31/01/2023 - Menabò - Con Massimo Cecchini e Francesca Malaguti. Regia Alex Messina. Ospiti di oggi: Francesca Paltracca, inviata di Radio 1; Francesco Bongarrà,...

intervista con Andrea Maggi

02/02/2023



Che giorno è | La Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare - La vertenza della...

La Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare - La vertenza della Whirlpool di Napoli - Che giorno è - Domenica 5 Febbraio si celebrerà la Giornata nazionale di...

 RaiPlaySound

intervista con **Andrea Segrè**

02/02/2023



Sportello Italia | Sportello Italia del 02/02/2023 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

Sportello Italia del 02/02/2023 - Sportello Italia - A cura di Americo Mancini. Regia di Francesco Galluzzo. Comuni a prova di certificato: cosa cambierà dopo il progetto Polis delle Post...

 RaiPlaySound

intervista con Luca Falasconi

02/02/2023



Menabò | Menabò del 02/02/2023 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

Menabò del 02/02/2023 - Menabò - Con Massimo Cecchini e Francesca Malaguti. Regia Alex Messina. Ospiti di oggi: Bruno Sokolowicz, caporedattore cronaca di Radio1; Loi, cantante;...

intervista con Paolo Ettore, volontario e Presidente dell'Associazione cittadini solidali - Progetto CiBus (Matera) Premio Vivere a Spreco Zero categoria Associazioni 2022

04/02/2023



Mary Pop | Puntata del 04/02/2023 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

Puntata del 04/02/2023 - Mary Pop - TENDENZE: il fitness 2023 con Valentina Righetti, esperta di Fitness ed ideatrice del primo coworking in Italia per valorizzare le competenze degli...

intervista con Luca Falasconi

04/02/2023



**L'aria che respiri | Contro lo spreco alimentare:
dalle app alla creatività in cucina | Rai Radio 1 |...**

Contro lo spreco alimentare: dalle app alla creatività in cucina
- L'aria che respiri - Dallo "Sprecometro" ad "Avanzi Popolo":
fioriscono anche nel mondo delle app strategie e strumenti p...

 RaiPlaySound

intervista con Giorgio Segrè

03/02/2023



Rai Isoradio



**Io, Chiara e il green | Io, Chiara e il green del
03/02/2023 | Rai Isoradio | RaiPlay Sound**

Io, Chiara e il green del 03/02/2023 - Io, Chiara e il green -
Luca Falasconi, Diana De Marsanich

 RaiPlaySound

intervista con Luca Falasconi

28/01/2023



**Le Lunatiche | Le Lunatiche del 29/01/2023 | Rai
Radio 2 | RaiPlay Sound**

Le Lunatiche del 29/01/2023 - Le Lunatiche - Con Federica Elmi
e Jodie Alivermini Regia di Luca Cucchetti A cura di Roberto
Deidda e Cristiana Merli

28/01/2023



Tutti Nudi | Tutti Nudi del 28/01/2023 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Tutti Nudi del 28/01/2023 - Tutti Nudi - Con Pippo Lorusso, Antonio Mezzancella e Dj Osso Regia di Alessandro Provenzano
A cura di Roberto Deidda e Fabio Casalnuovo

29/01/2023



Prendila Così | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

C'è una nuova coppia ai microfoni di Rai Radio2: Diletta Parlangeli e Saverio Raimondo, o meglio i Parlamondo. In diretta il sabato e la domenica dalle 9.

 RaiPlay Sound

29/01/2023



Decanter | Decanter del 29/01/2023 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Decanter del 29/01/2023 - Decanter - Con Federico Quaranta, Tinto e la collaborazione di Andrea Amadei Regia di Alessandro Provenzano A cura di Lucia Mosca e Valentina Totta

30/01/2023



Caterpillar AM | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Caffè, giornali e tanto buonumore sono gli ingredienti per la "colazione del campione" che la pattuglia dell'alba propone al popolo di Rai Radio2. Le notizie, le voci degli ascoltatori, le...

 RaiPlaySound

31/01/2023



31/01/2023



I Lunatici | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Roberto Arduini e Andrea Di Ciancio, "I Lunatici", accendono la notte di Radio2 Rai.

 RaiPlaySound

1/02/2023



La sveglia di Radio2 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Se per qualcuno la giornata si conclude per altri inizia con La sveglia di Radio 2 insieme a Noemi Serracini e Fabrizio D'Alessio dal lunedì al venerdì dalle 04:00 alle 06:30.

 RaiPlaySound

1/02/2023



Rai Radio 2



Soggetti Smarriti | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Soggetti Smarriti condotto da Marco Marzocca e Francesco Vercillo scritto con Simona Banchi. Dal 12 settembre 2022 alle 22.35 tornano Marco Marzocca e Francesco Vercillo i "Sogget...

 RaiPlaySound

1/02/2023



**Caterpillar | Caterpillar del 01/02/2023 | Rai Radio 2
| RaiPlay Sound**

Caterpillar del 01/02/2023 - Caterpillar - Con Massimo Cirri e Sara Zambotti Regia di Francesca Dal Cerro A cura di Fabrizia

intervista con **Andrea Segrè**

1/02/2023



**Non è un Paese per Giovani | Non è un Paese per
Giovani del 01/02/2023 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound**

Non è un Paese per Giovani del 01/02/2023 - Non è un Paese
per Giovani - Con Massimo Cervelli e Tommaso Labate Regia di
Savino Bonito A cura di Daria Ragazzini

 RaiPlaySound

intervista con **Andrea Maggi**

3/02/2023



Rai Radio 2



La Versione delle Due | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

E' il magazine che apre il pomeriggio di Radio2 e conduce gli ascoltatori nella seconda parte della loro giornata.

 RaiPlaySound

4/02/2023



Rai Radio 2



Ovunque6 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Dal "Risveglio" di Natascha, un appuntamento che ha compiuto dieci anni, al ritorno a grande richiesta dei "Pelandroni d'Italia" di Matteo. Le notizie del giorno che ci piacciono di più e quelle che n...

 RaiPlaySound

4/02/2023



Rai Radio 2



A tutta Radio2 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

"Grazie per il privilegio del vostro tempo" quando su Rai Radio2 sentite questa frase non c'è dubbio : al microfono è arrivata LaMario. Il sabato dalle 18:00 alle 19:30 l'Italia dei...

 RaiPlaySound

5/02/2023



Rai Radio 2



Radio2 in un'Ora | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Siete ancora rannicchiati sotto le lenzuola? La sveglia suona e non avete voglia di alzarvi? Siete già usciti ma non avete ancora aperto bocca? A coccolarvi e a sintonizzarvi con la vostra giornata e con...

 RaiPlaySound

5/02/2023



Decanter | Decanter del 29/01/2023 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Decanter del 29/01/2023 - Decanter - Con Federico Quaranta, Tinto e la collaborazione di Andrea Amadei Regia di Alessandro Provenzano A cura di Lucia Mosca e Valentina Totta

RaiPlaySound

Intervista con Luca Falasconi

3/02/2023



Effetto giorno | Radio 24

Ascolta Effetto giorno su Radio24. Segui tutte le puntate, i podcast, la dirette e il palinsesto della radio de Il Sole 24 ORE.

 Radio24

intervista con Andrea Segrè

Il Sole **24 ORE**

24 Food Economia del cibo

Lo spreco di cibo cala in Italia del 12% ma in pattumiera finiscono 9 miliardi l'anno

di Emiliano Sgambato

2 febbraio 2023



Diminuisce lo spreco di cibo nelle case degli italiani, ma ancora troppi alimenti vengono gettati in pattumiera prima del tempo o perché non più utilizzabili (o per l'incapacità o la mancata voglia di recuperarli, ad esempio con ricette salva-spreco). Più precisamente in media vengono buttati 75 grammi di cibo al giorno a testa, più di mezzo chilo a settimana e oltre 27 ogni anno. Una quantità comunque in **diminuzione del 12% rispetto allo scorso anno**, ma che si somma allo spreco di filiera **corrisponde a un valore di oltre 9 miliardi**.

Sono i dati contenuti nel report "Il caso Italia 2023" di **Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability**, diffuso in occasione della **decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di

Tra gli alimenti più spesso sprecati in testa c'è la **frutta fresca** (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella top 5 anche insalata, verdure, aglio e cipolle. **Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale)** e nelle famiglie senza figli (+38%).

Il Sole **24 ORE**

Intervenuto alla presentazione del Rapporto, **il presidente di Federalimentare, Paolo Mascarino** ha sostenuto l'impegno dell'industria alimentare «a prevenire lo spreco ancor prima che si realizzi, attraverso una serie di azioni che spingono il consumatore verso modelli più consapevoli secondo una serie di linee di azione, come ad esempio il riposizionamento degli alimenti in linea con nuovi stili di vita e abitudini di consumo, ma anche **packaging più evoluti** che siano in grado di preservare più a lungo sicurezza e qualità degli alimenti, come anche garantire l'estensione della **shelf-life**».

«Si tratta di ideare **prodotti ad alto servizio aggiunto che minimizzino le manipolazioni domestiche** e le occasioni di spreco – ha aggiunto Mascarino – come anche promuovere informazioni sempre più accurate per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti a livello domestico, cooperando nei vari programmi di distribuzione degli alimenti agli indigenti attraverso la rete di enti e Ong caritatevoli». Come ad esempio il **Banco Alimentare** ma anche iniziative come quella di [Too good to go](#).

D'altra parte, però, rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, **quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne** (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%).

Altrettanti importante dello spreco domestico è quello di filiera. «Nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo – dice **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto 'Il caso Italia' 2023 – per un valore complessivo e vertiginoso di oltre 9 miliardi».

Il Sole **24 ORE**

Il contributo al risparmio di SpesaSospesa.org

Sono comunque anche molte le iniziative che tengono a contrastare questo fenomeno. Ad esempio grazie al progetto **SpesaSospesa.org** sono stati raccolti più di **1,4 milioni di euro e distribuiti oltre 4,9 milioni di pasti**; 3.131 tonnellate tra alimenti e altri beni di prima necessità sono state consegnate direttamente a chi ne ha più bisogno ed è stata evitata l'emissione di oltre 4mila tonnellate di CO₂, evitando che il cibo in eccedenza delle aziende di produzione e distribuzione venisse speso, «producendo non solo un danno economico ma anche ambientale», spiega una nota.

Ma come funziona? Attraverso la piattaforma **Regusto**, le imprese (alimentari e non), catene di distribuzione e produttori locali possono donare i prodotti in eccedenza o in scadenza, ma anche venderli a prezzi sociali contribuendo così alla lotta allo spreco e all'impatto ambientale.

Ma ora gli italiani sprecano meno

Più di un italiano su 3 (il 35%) ha tagliato gli sprechi adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola, «con una svolta green spinta dall'inflazione e dai rincari di gas e bollette». A stimarlo è Coldiretti che sabato 4 febbraio e per tutto il weekend negli agriturismi e nei mercati di **Campagna Amica**, a partire da quello al Circo Massimo a Roma, spiegherà, **i trucchi salva spesa ed i segreti della cucina degli avanzi**.

Non mancano poi decaloghi e vademecum predisposti con l'obiettivo di aiutare le famiglie a sprecare di meno. **Unaitalia** (associazione di filiera della carni baine) e **Unc** (associazione consumatori) puntano ad esempio su consigli e suggerimenti pratici per i consumatori su come mettere in tavola alimenti e piatti nutrienti: si va dalle pratiche di corretta conservazione agli usi delle parti "meno nobili". La prima regola per non sprecare è però **programmare ciò che serve realmente** preparando una lista della spesa pronta. Tra gli altri suggerimenti si segnala di fare attenzione alla data di scadenza dei prodotti e di acquistare e scegliere alimenti freschi solo se saranno consumati subito altrimenti è preferibile comprare alimenti con una vita residua più lunga. Aiuta inoltre programmare un menu settimanale e usare la creatività in cucina con la preparazione di ricette di recupero.

Anche l'associazione per le **Carni Sostenibili**, che sottolinea come la carne sia tra gli alimenti meno sprecati, con la consulenza dello **chef Antonello Colonna** consiglia di comprare solo il necessario: per farlo andare al supermercato a "pancia piena" per evitare l'effetto compulsività. Vanno inoltre lette bene le etichette, facendo attenzione agli ingredienti, data di scadenza e indicazioni per la conservazione.

Il Sole **24 ORE**

Il ruolo della ristorazione

Tra i responsabili dello spreco ci sono anche i ristoranti, ma allo stesso tempo molto possono fare per evitarlo. Collaborare con l'Osservatorio Internazionale su Cibo e Sostenibilità significa per **Lino Stoppani, vicepresidente vicario di Confcommercio** «acquisire una visione globale del problema dello spreco alimentare e cogliere l'opportunità per avviare un percorso legato alle azioni virtuose che le imprese di settore possono sviluppare, soprattutto nella distribuzione e nella ristorazione. Lo spreco di cibo, infatti, è un tema di responsabilità sociale sentito come urgente dalla Confederazione e dalle imprese associate. Esiste un **nesso tra informazione, acquisto e consumo** di cibo che svolge un ruolo cardine per far acquisire al consumatore, soprattutto nelle fasce di popolazione dove si spreca più cibo, la consapevolezza necessaria a consolidare abitudini alimentari sane, per sé e per l'ambiente. Per questo è necessario rafforzare e sostenere campagne informative che raggiungano il consumatore per guidarlo consapevolmente nella scelta dei prodotti, guardando non solo alle offerte, ma anche alla sostenibilità e alla qualità del cibo che viene acquistato».

Nella ristorazione ad esempio «sta crescendo **la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati**. Una pratica, questa, che rimane virtuosa, anche dinanzi al calo dei consumi fuori casa registrato in concomitanza con gli anni dell'emergenza sanitaria da Covid-19. Ma nella ristorazione occorre fare di più ripensando i processi in funzione del contrasto degli sprechi anche nella **fase della preparazione dei piatti, oltre che in quella della conservazione dei prodotti**. Occorre, dunque – conclude Stoppani – il contributo di tutti, imprese, consumatori, esperti della salute, per raggiungere l'obiettivo di preservare il valore del cibo lungo tutta la filiera, ridurre lo spreco alimentare e giungere a modelli di consumo e produzione sostenibili».

Il Sole 24 ORE

16

Il Sole 24 Ore Sabato 4 Febbraio 2023 - N. 34

Food 24

FRANCIACORTA, 2022 POSITIVO euro, in aumento di quasi il 6%
 Chiude sopra i livelli pre Covid-19 rispetto al 2021. In ripresa la

DOMANI GIORNATA DELLA PREVENZIONE

Spreco di cibo in calo ma costa 9,3 miliardi

Lo spreco alimentare è sceso del 12% nel 2022 ma corrisponde ancora a un valore 6,5 miliardi, che sale a 9,3 miliardi aggiungendo anche le perdite lungo la filiera. Gli italiani ogni settimana gettano in media 524 grammi pro capite di cibo, che vuol dire più di 27 kg ogni anno. Un fenomeno più evidente al Sud (+18% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+12%). Sono i dati principali del report "Il caso Italia 2023" dell'Osservatorio **Waste Watcher** presentato in vista della decima Giornata nazionale di prevenzione in programma domani, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna.

Tra i cibi più sprecati ci sono frutta, insalate, aglio e cipolla, pane e verdure. Tra i motivi dello spreco quasi la metà degli italiani ammette di dimenticarsi gli acquisti fatti e di non utilizzarli quindi prima della scadenza, ma altrettanti danno anche la colpa a «frutta e verdura conservate in frigorifero» che si rovinano troppo presto una volta portate a casa. Secondo le associazioni agricole, è fondamentale il ruolo della ricerca per ridurre malattie fitosanitarie, ma anche il superamento della bocciatura di prodotti di calibro troppo piccolo o esteticamente non attraenti. Federalimentare evidenzia la necessità di agire sul packaging per preservare più a lungo sicurezza e qualità. Nel taglio degli sprechi è importante, secondo Confcommercio, anche il ruolo della distribuzione e della ristorazione, sempre più sensibile al tema nel momento della preparazione dei piatti e della proposta dei menu e dove «si sta diffondendo la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati».

— **Emiliano Sgambato**

Il Sole 24 ORE



14,4 mld
Risparmio

Circular Economy Report 2022
I risparmi ottenuti dalle aziende in Italia, nel 2021, grazie all'adozione di pratiche manageriali di economia

circolare. La cifra rappresenta solo il 14% circa di quanto si potrebbe risparmiare entro il 2030 se la circular economy venisse applicata nella sua totalità: più di 103 miliardi di euro all'anno, cui vanno aggiunte quasi 1,9 MtCO2 di emissioni in meno (i dati sono di Energy&Strategy - School of Management, Politecnico di Milano).

I comportamenti da considerare per spendere meno

Spreco alimentare

Adottare una corretta rotazione delle scorte

Nel 2022, in Italia, lo spreco alimentare domestico vale oltre nove miliardi di euro, circa 150 euro a persona (dati **Waste Watcher International**). Ogni settimana, vengono gettati 674,2 grammi pro capite di prodotti alimentari, soprattutto ortofrutta e pane fresco. Fra i consigli per limitare gli sprechi: pianificare i pasti della settimana, andare a fare la spesa con una lista dettagliata e rispettarla, adottare una corretta rotazione delle scorte, secondo l'acronimo "fifo": ovvero *first in, first out*.

CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera Domenica 5 Febbraio 2023

Spreco alimentare, il 40 per cento del cibo finisce nella pattumiera

Oggi Giornata mondiale. Pasta, carne, pesce, verdura e frutta sono un terzo dei rifiuti

Il 40% degli alimenti acquistati dai romani finisce nel cestino della spazzatura, rifiuti che rappresentano ogni giorno il 30% del pattume buttato. Di questo però non tutto va a finire nel secchio dell'organico, ma per un quarto finisce nell'indifferenziata, rendendo i rifiuti sporchi, pesanti e costosi da smaltire. Nella Giornata mondiale dedicata allo spreco alimentare, i dati di Ama, aggiunti a quelli del Campidoglio, mostrano una situazione che in città risulta molto preoccupante, a fronte di una recupero di cibo destinato ai bisognosi ancora molto debole.

Infatti se dalla raccolta dei rifiuti organici da parte di Ama (che nel 2022 è stata di 170mila tonnellate, come riferisce l'azienda) si sottrae il 60% degli scarti alimentari veri e propri, risultano 68 mila le tonnellate di cibo finito nel pattume e quindi sprecato. Un dato che confrontato a quello del recupero (nei primi mesi del 2022 è stato complessivamente di 150 tonnellate, secondo i dati del Comune), mostra che il recupero è stato del 2,2 per mille.

Gli interventi di raccolta di «eccedenze» di cibo, soprattutto frutta e verdura da mercati e mense, non sono però ancora strutturati e il Campidoglio ha istituito il «Consi-



Le rimanenze di frutta e verdura alla chiusura del mercato della Montagnola

glio del cibo» - cioè l'alleanza di associazioni di volontariato e di settore, aziende agricole, personalità del mondo della ricerca scientifica per la Food policy di Roma - solamente da pochi mesi. «L'obiettivo - spiega l'assessor comunale all'Ambiente, Politiche agricole e Rifiuti, Sabrina Alfonsi - è quello di coordinare le attività di recupero dentro tutti i mercati rionali». Si tratta di

70 mercati di cui 30 coperti e 40 su strada.

Il piano dei rifiuti del Campidoglio prevede per il 2026 la costruzione di due biodigestori anaerobici con l'obiettivo di risolvere la raccolta e lo smaltimento dell'organico per trasformarlo in energia. Ad oggi Ama spende circa 30 milioni l'anno per l'invio dell'organico al 90% a Pordenone. Uno spreco di risorse che

pesa sulle spalle dei cittadini che pagano la Tari.

Intanto il recupero delle eccedenze di frutta e verdura nei mercati è effettuato in modo individuale dai volontari. «Ogni mercoledì andiamo al mercato della Montagnola - spiega Michele Clemente di Recup - e siamo in 8 centri ogni settimana». Tra chi riceve questi alimenti c'è la Comunità di Sant'Egidio: «Sono 28 i punti dove distribuiamo pasti ai poveri - riferisce Massimiliano Signifredi - e sono circa 50mila le persone che si rivolgono a noi, per la maggior parte 50enni. Sono molti anche coloro che hanno un lavoro precario con famiglie monoreddito».

I poveri nella Capitale, tra indigenti e coloro che faticano a fare la spesa e a pagare le bollette, secondo i dati Istat, hanno raggiunto 600mila unità nel 2021: si tratta di un quinto dei residenti. Con un aumento del 7% di richieste di aiuto alla Caritas nel 2022.

Tra le iniziative di solidarietà oggi c'è la cena delle Acli in collaborazione con la As. Roma a Centocelle, Equoevento in via della Lungara e quella a Foro Boario dove saranno presenti anche Alfonsi e l'assessor alle Politiche Sociali, Barbara Funari.

Manuela Pelati
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mercati

● Gli alimenti che maggiormente finiscono nei rifiuti a Roma sono frutta e verdura in eccedenza nei mercati

● Gli alimentari vengono buttati perché sono invenduti a chiusura mercato e nei mesi estivi marciscono i al 20-25% a causa del caldo

● Il Comune ha l'obiettivo di raccogliere l'invenduto a per donarlo alle associazioni che si occupano di dare pasti ai bisognosi ma per ora il servizio non è strutturato

I giovani: «È immorale gettare via da mangiare»

Lo pensano 8 ragazzi su 10 in un sondaggio dell'università Lumsa. Il 44% usa la «doggy bag»

Sprecare cibo è immorale. Lo pensano 8 ragazzi su 10 che abitano nel Lazio. Lo studio - condotto dal team scientifico dell'università Lumsa coordinato dalla professoressa di Economia e gestione delle imprese Laura Michellini e dal professore di Psicologia sociale Massimiliano Scopelliti - dimostra come la generazione Z sia più sensibile al tema dello spreco alimentare rispetto ai propri genitori. Infatti il 44% dei ragazzi porta a casa gli avanzi del ristorante con la cosiddetta doggy bag. Il dato nazionale e intergenerazionale, secondo

le rilevazioni Coldiretti, si ferma invece al 39%.

A ridosso della decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che cade oggi, i ricercatori hanno intervistato un campione composto da 328 giovani di età compresa tra i 18 e i 25 anni, residenti o domiciliati nella regione. Se il 73% dichiara di porre molta attenzione a ordinare porzioni in grado di finire, non decolla l'utilizzo delle app di food sharing, ossia i servizi per l'acquisto delle eccedenze di cibo che altrimenti verrebbero buttate. Solo l'11% dei gio-

vani utilizza abitualmente queste app.

Riguardo ai consumi domestici, la ricerca si è concentrata sui giovani fuori sede o responsabili degli acquisti. In questo caso, il 92% dichiara di impegnarsi a consumare il cibo per evitare di gettarlo, ma la percentuale scende al 72%

App poco usate

Solo l'11% si serve delle app di food sharing per l'acquisto delle eccedenze di cibo

quando ci si riferisce alla capacità di programmazione della spesa. In sintesi, minore attenzione nella fase di acquisto, ma maggiore impegno per evitare lo spreco.

Leggermente superiore rispetto al resto d'Italia è invece la sensibilità ai temi della sostenibilità: si preoccupa dell'ambiente il 68% dei giovani contro il 65% dei coetanei nelle altre regioni d'Italia. Tuttavia, è più bassa la volontà di compiere scelte ecologiche nell'atto di acquisto: le buone intenzioni sono messe in pratica solo dal 42% dei ragazzi del Lazio rispetto al 48%

del resto del Paese. Dunque risulta leggermente più accentuata la differenza tra l'identità e il comportamento effettivo. «Questa discrepanza - spiegano i ricercatori - è ben nota negli studi scientifici, in cui talvolta agli orientamenti positivi non seguono le condotte reali. In ogni caso, i giovani che condividono valori rivolti alla tutela dell'ambiente sono poi coloro che mettono più frequentemente in atto comportamenti di riduzione degli sprechi alimentari».

Diana Romersi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 30

IL RAPPORTO

Giornata dello spreco alimentare: meno 12% di food waste in Italia rispetto al 2021

di Maria Elena Viggiano | 02 feb 2023



Una delle immagini realizzate dall'illustratore Altan per la campagna contro lo spreco alimentare

«Pragmaticità» è la parola chiave per definire il comportamento degli italiani rispetto alle abitudini alimentari. Poi l'attenzione alla qualità e, solo al terzo posto, il risparmio. È quanto emerge dal report **“Il caso Italia” 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability**, diffuso in occasione della 10° Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero, di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. «Il rapporto 2023 ci restituisce un paese che spreca di meno rispetto all'anno scorso, meno 12% - sottolinea Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio -, pur sempre però 524 grammi pro capite a settimana vuol dire oltre 27 kg. Se poi li traduciamo in euro sono 6 miliardi e mezzo, questo è il valore del cibo che gettiamo, ancora buono, nella spazzatura».

«Ma 524 grammi pro capite a settimana sono oltre 27 chili all'anno», spiega Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero. «Tradotti in euro sono 6 miliardi e mezzo: questo è il valore del cibo che gettiamo, ancora buono, nella spazzatura».

CORRIERE TV



È caccia al gufo Flaco, fuggito dallo zoo di Central Park

segugio.it



TROVA LA COMPAGNIA GIUSTA SU **SEGUGIO.IT**

CONFRONTA POLIZZE AUTO >>

CONTENUTO SPONSORIZZATO
A CURA DI ARTEFIERA 2023



Bologna, alla scoperta di Arte Fiera 2023

Il percorso parte da Piazza Costituzione e prosegue tra l'installazione di Cucinella, l'opera di Garutti e la performance Rescue

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 30

Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5,151 miliardi di euro portando il costo economico complessivo dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro. Ciò significa che l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150 per cento (3,205 miliardi di euro a livello italiano).



Una delle immagini

realizzate dall'illustratore Altan per la campagna contro lo spreco alimentare

Quanto vale il cibo sprecato

Un dato ulteriore da aggiungere è quello relativo allo spreco di filiera: dal raccolto nei campi alla catena dell'industria fino alla distribuzione del cibo. Nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana circa 4 milioni di tonnellate di cibo per un valore complessivo di oltre 9 miliardi di euro (filiera e spreco alimentare). Complessivamente il cibo buttato in Italia, incluso l'impatto energetico delle case, vale più di 14 miliardi.

L'INIZIATIVA

Contro lo spreco alimentare nasce lo "Sprecometro", l'app di Osservatorio internazionale waste watcher

di Maria Elena Viggiano



Si spreca di più in estate

La ricerca, effettuata su un campione di 1200 persone, mostra un lieve miglioramento per quanto riguarda le abitudini degli italiani. Nell'autunno 2022 lo spreco alimentare medio è stato di 524,1 grammi pro capite a settimana rispetto ai 595,3 grammi di febbraio, circa il 12 per cento in meno. Ciò significa che si buttano 75 grammi di cibo al giorno e oltre 27 chili annui. **È da notare che si butta di più durante i mesi estivi che invernali: 674,2 grammi ad agosto 2022 e 750 grammi ad agosto 2021.**

Clima e ambiente

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Natura, clima, sostenibilità, ogni mercoledì di Edoardo Vigna

ISCRIVITI



La newsletter del **CORRIERE DELLA SERA**



Rifiuti, il caro energia frena la raccolta delle batterie esauste: meno 58% rispetto al 2021

di Alessandro Bergonzi

CORRIERE DELLA SERA

Le iniziative per te

Il calendario delle iniziative di Corriere della Sera in un'unica pagina.

Segui quelle che ti interessano di più



SCOPRIORA



La lezione di un piccolo paese sardo a dieci anni dal ciclone Cleopatra: si può combattere il clima che cambia

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 30

Dove e cosa si spreca di più

Le famiglie che sprecano di più sono al sud (+8 per cento), non hanno figli (+38 per cento) e di solito vivono in comuni piccoli (+12 per cento). Tra gli alimenti che vanno a finire nella spazzatura, **al primo posto c'è la frutta fresca seguita da pane, insalate, verdure, cipolle e affettati.** Per Segre «il paradosso è che nell'hit parade dei prodotti sprecati continuiamo ad avere la frutta, la verdura, la carne, il latte, il pane. Prodotti buoni, soprattutto se pensiamo all'ortofrutta, base di una dieta sana e sostenibile come la dieta mediterranea».

CIBO E AMBIENTE

**Ogm, pesticidi, olio di palma...
Conosci bene l'agricoltura? Un portale
contro le fake news**

di Alessio Cozzolino



Salute e chilometro zero

Per quanto riguarda le abitudini di acquisto c'è molta attenzione alla salute (89 per cento), alla produzione a chilometro zero (85 per cento), all'impatto ambientale della produzione (78 per cento) e all'acquisto da piccoli produttori (74 per cento). Rispetto a due anni fa, a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26 per cento) mentre si registra un aumento del consumo di legumi e derivati vegetali (35 per cento). Inoltre 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27 per cento). Lieve aumento per il biologico (+ 14 per cento) e per gli acquisti nei negozi rionali (+14 per cento).

VEICOLI A EMISSIONI ZERO

**Cagliari sempre più green, arrivano i
primi bus a idrogeno: stanziati 4,2
milioni del Pnrr**

di Donatella Percivale



Tagli

Per risparmiare, il 47 per cento degli italiani ha ridotto le spese per lo svago, il 46 per cento cerca di tagliare i consumi di energia elettrica in casa e il 42 per cento gli acquisti di abbigliamento. Dunque una maggiore propensione ad adottare comportamenti più sostenibili anche per contrastare gli effetti negativi dello spreco: la dispersione di denaro e l'esempio diseducativo per i giovani.

Alto&Bassodi **Isabella Bossi Fedrigotti****CIRCOLI VIRTUOSI CONTRO GLI SPRECHI**

Scrive il lettore Antonio Brunelli: «Il 5 febbraio è stata la giornata contro lo spreco alimentare e poiché il tema mi interessa ho fatto delle ricerche scoprendo che l'Italia è la peggiore in Europa. Eppure, qualcosa si potrebbe fare, incominciando ciascuno in casa propria. Io sono cresciuto in altri tempi, quando era proibito buttare via il cibo. Oggi che siamo tutti abituati al benessere si preferisce far finire in pattumiera quel che avanza. Cominciamo con il non gettare prodotti ancora confezionati nella data in cui scadono come latte e yogurt per esempio! Si può sfiorare tranquillamente di alcuni giorni». In effetti bene non siamo messi. Stando ai dati diffusi proprio lo scorso 5 febbraio, l'anno passato abbiamo gettato via mezzo chilo di cibo pro capite in settimana, soprattutto frutta, verdura, aglio, cipolle e pane, per un valore annuo complessivo di spaventosi sei miliardi e mezzo nelle case e di 9 nella filiera che dai campi porta alle case. E, dunque, soprattutto nei supermercati e nelle

industrie alimentari. Si getta via al Sud più che al Nord e nelle famiglie senza figli più che in quelle con prole. Sarà che finiscano ai bambini gli avanzi degli adulti? C'è comunque una buona notizia: rispetto al 2021 abbiamo sprecato il 12 per cento in meno di cibo ancora buono. Ciò detto, a Milano ci si è dati da tempo una mossa in senso virtuoso, accelerata in questi tempi di post pandemia, di nuove povertà e di file che si allungano là dove si distribuiscono pasti e pacchi alimentari. Grazie a una collaborazione tra Comune, Politecnico, Assolombarda e Fondazione Cariplo sono stati realizzati finora in cinque quartieri dei centri di raccolta, allestiti con una cella frigorifera per il fresco e scaffalature per il cibo secco e confezionato, affiancati da due camioncini debitamente attrezzati per trasportare alimentari che alla mattina raccolgono lo scarto dei supermercati (quasi tutte le grandi catene presenti nei cinque quartieri, hanno aderito all'iniziativa) e al pomeriggio gli avanzi delle mense aziendali. Dai cinque centri (chiamati hub) la preziosa merce parte poi, a seconda dei bisogni, verso le varie Onlus che ne fanno richiesta.

ibossi@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

Green&Blue

Alimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



la Repubblica

Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

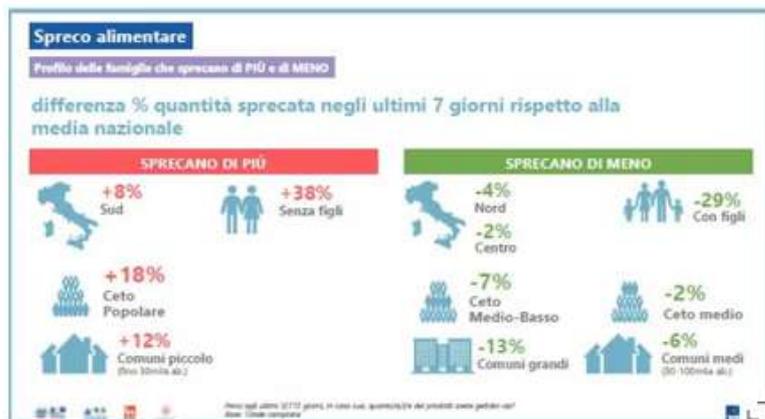
Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

la Repubblica

il venerdì
di Repubblica

+

ECONOMIE

CONSUMI
LAVORO
RISPARMIO
INNOVAZIONE

Che spreco di energia buttare il cibo

FRUTTA FRESCA. MA ANCHE PANE E INSALATA. I PRODOTTI CHE PIÙ SPESSO LASCIAMO ANDARE A MALE SONO PROPRIO QUELLI CON I MAGGIORI

RINCARI. MA C'È ANCHE UN'ALTRA "PERDITA" ALLA QUALE NON SI PENSA

di Rosaria Amato

6,5

MILIARDI D EURO

IL VALORE DEL CIBO SPRECATO
NEL 2022 IN ITALIA

V

ALE quasi 6 miliardi e mezzo lo spreco alimentare in Italia nel 2022, un quinto delle risorse impiegate dall'ultima legge di Bilancio. Una cifra enorme in un Paese in cui ci sono cinque milioni e mezzo di poveri. Soprattutto in un momento in cui l'inflazione è all'11,6 per cento, e i rincari alimentari seguono a ruota quelli energetici. Ed è proprio il rincaro dell'energia a far compiere un balzo in avanti al valore del cibo gettato via in un anno: calcolando l'"energia" utilizzata per produrre gli alimenti che finiscono nell'immondizia si arriva a 11,63 miliardi di euro.

Una questione economica, dunque, oltre che etica, tanto che in Cina dal 2021 lo spreco di cibo viene sanzionato con pesanti multe. Mentre in Italia, in occasione della Decima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio, si prova a migliorare i comportamenti di consumo con lo Sprecometro, una app appena lanciata, già testata dai nuovi licei di Transizione ecologica e digitale.

Nel 2022, anno di forte ripresa delle attività e degli spostamenti, dopo il rallentamento forzato della pandemia, nelle nostre case abbiamo gettato via ogni giorno in



GETTY IMAGES

75

GRAMMI

DI CIBO A PERSONA
GETTATO VIA OGNI GIORNO (IN MEDIA)

media 75 grammi di cibo a persona, comunque il 12 per cento in meno rispetto al 2021, calcola l'Osservatorio **Waste Watcher**. Buttiamo proprio i prodotti che hanno maggiormente subito i rincari, e cioè la frutta fresca, seguita dal pane e da insalate e verdure. Colpa soprattutto della disattenzione: perché i prodotti si dimenticano nel frigo e vanno a male, perché li si acquista già scaduti o sul punto di scadere, o perché semplicemente si esagera, temendo che la dispensa resti vuota.

Non sempre dipende dalla disponibilità economica: sprecano di più il Mezzogiorno e le famiglie meno abbienti, in compenso fanno molta più attenzione i nuclei con figli. Che con il caro bollette degli ultimi mesi hanno già dovuto affrontare diverse rinunce. Secondo l'Osservatorio, quasi

la metà degli intervistati ha ridotto le spese per gli svaghi e il 42 per cento ha tagliato gli acquisti di abbigliamento. Mentre il 18 per cento ha ridotto le spese alimentari: un allarme che emerge anche dai dati Istat, dove, a fronte di un aumento del 6,3 per cento della spesa alimentare a novembre in valore, per via dell'inflazione, c'è una riduzione percentuale quasi equivalente in termini di quantità. □



**Giornata Nazionale
di Prevenzione dello
Spreco Alimentare**
5 Febbraio

la Repubblica

Sprechi alimentari, in Italia valgono quasi 16 miliardi e circa 12 nelle nostre case, lo sperpero di cibo nel mondo arriva invece a 400 miliardi



Il 5 febbraio è la Giornata di prevenzione. Tendenza verso il miglioramento dei comportamenti individuali. Nel frattempo, 924 milioni di persone (11,7% della popolazione mondiale) soffrono la fame, con un aumento di 207 milioni negli ultimi due anni. Presentati alla FAO i dati Waste Watcher

ROMA - Parlare oggi di sprechi alimentari non può che richiamare alla mente i numeri agghiacciati che ci ricordano quante persone invece nel mondo stiano morendo letteralmente di fame: 924 milioni di persone (11,7% della popolazione mondiale) soffrono di insicurezza alimentare grave, con un aumento di 207 milioni negli ultimi due anni.

Il "caso Italia" 2023. Vale oltre 9 miliardi euro lo spreco di cibo in Italia. La nuova indagine *Waste Watcher* racconta anche i consumi degli italiani. I numeri ci dicono che lo spreco nelle case italiane scende, ed è questa - probabilmente - la risposta dei cittadini all'inflazione. Nel 2022, anno di ripresa post pandemia. Abbiamo gettato 75 grammi di cibo al giorno, quindi 524,1 gr settimanali ovvero -12% rispetto all'indagine di un anno fa. Sprechiamo 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane; in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella hit nefasta degli sprechi, anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Vale 6,48 miliardi euro lo spreco del cibo nelle case e oltre 9 miliardi euro lo spreco di filiera, dai campi alle case.

Più misura negli acquisti. Misurati nelle abitudini di acquisto, focalizzati sulla prevenzione degli sprechi, anche come risposta allo scatto inflattivo, attenti alla qualità di quello che si porta in tavola e a non sacrificare la cura della propria salute. Disponibili a tagliare i consumi per ridurre le bollette dell'energia elettrica e del gas, o per le spese di abbigliamento. Questa la "fotografia" degli italiani sulla base del report *"Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability*, diffuso in occasione della decima *Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare*, per iniziativa della *Campagna Spreco Zero di Last Minute Market* e dell'Università di Bologna, su monitoraggio *Ipsos*.

Meno colazioni, pranzi e cene al ristorante. Un'indagine che, dopo due anni di covid, non manca di far sentire il peso e l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane: marcata la riduzione del consumo extra-domestico e dell'effetto "ridificazione": per un italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio", dunque, non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani, solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto: prevale piuttosto la "pragmaticità", per 6 italiani su 10, la qualità per il restante 32%.

I dati del gennaio 2023, l'obiettivo ONU non è lontano. I nuovi dati che si riferiscono al mese di gennaio 2023 ci dicono che gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: ca il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Un dato che si accentua a sud (+ 8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 38% rispetto alla media italiana). «Vale complessivamente 6,48 miliardi € lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 - annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè - L'obiettivo ONU, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata - osserva ancora Andrea Segrè - ma la prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa: la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo».

la Repubblica

Il problema dello spreco lungo la filiera. Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo: «nel 2022 - aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" 2023 - sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240.340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di € 9.301.215.981». Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione. I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.

Il gesto che dovremmo fare tutti. E c'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare gratuitamente e attivare sempre gratuitamente la nuova app istituzionale Sprecometro, tutta da scoprire su sprecometro.it. È uno strumento quotidiano per vivere sostenibile, la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità.

Cosa si spreca di più. Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Prendendo come riferimento gli ultimi 7 giorni "pesano" sulla pattumiera le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati (dati *Waste Watcher, Linn/Swg*). Sempre scorrendo il Rapporto Waste Watcher 2019, gli effetti della sensibilizzazione si sentono e balzano immediatamente all'occhio: 2 italiani su 3 il 64% degli intervistati, dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13 ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo.

Lo spreco percepito. Parlando di spreco "percepito" e non monitorato realmente in casa, secondo gli italiani in casa si gettano 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia (ca 600 grammi settimanali), per un valore corrispettivo di 28 €. Quali rimedi antispreco sono più frequentemente adottati dagli italiani? Il 65% provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco.

"Un ponte tra impresa e sociale". Organizzato a Roma da *Grande Impert*, un'azienda operante nel settore della panificazione artigianale, c'è stato un dibattito sul tema *"Un ponte tra impresa e sociale"* per presentare l'associazione *Meraki*, che ha l'obiettivo di promuovere la cultura del "pane autentico", della sana alimentazione e della valorizzazione dei prodotti, le tradizioni e i sapori tipicamente italiani a tutela del *Made in Italy*. Il tutto, con un occhio alla lotta allo spreco e al consumo responsabile, oltre che all'inclusione e alle pari opportunità. Alla presentazione, nella sede italiana del Parlamento Europeo "Esperienza Europa - David Sassoli", hanno preso parte, tra gli altri, Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Antonella Rizzato, presidente del *Glamour Food Spa Holding*; Massimiliano Giansanti, presidente di *Confagricoltura*; Carlo Hausmann, direttore generale di *Agrocamerx*; Emanuele Marconi, direttore del centro di ricerca alimenti e nutrizione del *CREA*; Carlo Alberto Buttarelli, direttore ufficio studi e relazioni di *Filiera Federdistribuzione*; Rosario Trefletti, presidente del *Centro Consumatori Italia*; Roberto Rosati, della *Federazione Italiana Cuochi*.

la Repubblica

Sprechi alimentari, in Italia valgono quasi 16 miliardi e circa 12 nelle nostre case, lo sperpero di cibo nel mondo arriva invece a 400 miliardi



Il 5 febbraio è la Giornata di prevenzione. Tendenza verso il miglioramento dei comportamenti individuali. Nel frattempo, 924 milioni di persone (11,7% della popolazione mondiale) soffrono la fame, con un aumento di 207 milioni negli ultimi due anni. Presentati alla FAO i dati Waste Watcher

05 FEBBRAIO 2023 ALLE 10:12

4 MINUTI DI LETTURA

f ROMA - Parlare oggi di sprechi alimentari non può che richiamare alla mente i numeri agghiaccianti che ci ricordano quante persone invece nel mondo stiano morendo letteralmente di fame: 924 milioni di persone (11,7% della popolazione mondiale) soffrono di insicurezza alimentare grave, con un aumento di 207 milioni negli ultimi due anni.

in Il "caso Italia" 2023. Vale oltre 9 miliardi euro lo spreco di cibo in Italia. La nuova indagine *Waste Watcher* racconta anche i consumi degli italiani. I numeri ci dicono che lo spreco nelle case italiane scende, ed è questa - probabilmente - la risposta dei cittadini all'inflazione. Nel 2022, anno di ripresa post pandemia. Abbiamo gettato 75 grammi di cibo al giorno, quindi 524,1 gr settimanali ovvero -12% rispetto all'indagine di un anno fa. Sprechiamo 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella hit nefasta degli sprechi, anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Vale 6,48 miliardi euro lo spreco del cibo nelle case e oltre 9 miliardi euro lo spreco di filiera, dai campi alle case.

📧 Più misura negli acquisti. Misurati nelle abitudini di acquisto, focalizzati sulla prevenzione degli sprechi, anche come risposta allo scatto inflattivo, attenti alla qualità di quello che si porta in tavola e a non sacrificare la cura della propria salute. Disponibili a tagliare i consumi per ridurre le bollette dell'energia elettrica e del gas, o per le spese di abbigliamento. Questa la "fotografia" degli italiani sulla base del report *"Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability*, diffuso in occasione della decima *Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare*, per iniziativa della *Campagna Spreco Zero di Last Minute Market* e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

📧 Meno colazioni, pranzi e cene al ristorante. Un'indagine che, dopo due anni di covid, non manca di far sentire il peso e l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane: marcata la riduzione del consumo extra-domestico e dell'effetto "nidificazione": per un italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio", dunque, non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani, solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto: prevale piuttosto la "pragmaticità", per 6 italiani su 10, la qualità per il restante 32%.

Il problema dello spreco lungo la filiera. Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo: «nel 2022 - aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" 2023 - sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di € 9.301.215.981». Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione. I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.

Il gesto che dovremmo fare tutti. E c'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare gratuitamente e attivare sempre gratuitamente la nuova app istituzionale Sprecometro, tutta da scoprire su sprecometro.it. È uno strumento quotidiano per vivere sostenibile, la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità.

Cosa si spreca di più. Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Prendendo come riferimento gli ultimi 7 giorni "pesano" sulla pattumiera le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati (dati *Waste Watcher, Lmmu.Swg*). Sempre scorrendo il Rapporto Waste Watcher 2019, gli effetti della sensibilizzazione si sentono e balzano immediatamente all'occhio: 2 italiani su 3 il 64% degli intervistati, dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (8%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13 ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo.

Lo spreco percepito. Parlando di spreco "percepito" e non monitorato realmente in casa, secondo gli italiani in casa si gettano 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia (ca 600 grammi settimanali, per un valore corrispettivo di 28 €). Quali rimedi antispreco sono più frequentemente adottati dagli italiani? Il 65% provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l'edibilità del cibo prima di risolverlo a buttarlo, il 44% affronta il test dell'assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco.

"Un ponte tra impresa e sociale", Organizzato a Roma da *Grande Impero*, un'azienda operante nel settore della panificazione artigianale, c'è stato un dibattito sul tema *"Un ponte tra impresa e sociale"* per presentare l'associazione *Meraki*, che ha l'obiettivo di promuovere la cultura del "pane autentico", della sana alimentazione e della valorizzazione dei prodotti, le tradizioni e i sapori tipicamente italiani a tutela del *Made in Italy*: il tutto, con un occhio alla lotta allo spreco e al consumo responsabile, oltre che all'inclusione e alle pari opportunità. Alla presentazione, nella sede italiana del Parlamento Europeo "Esperienza Europa - David Sassoli", hanno preso parte, tra gli altri, Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Antonella Rizzuto, presidente del *Glamour Food Spa Holding*; Massimiliano Giansanti, presidente di *Confagricoltura*; Carlo Hausmann, direttore generale di *Agrocamera*; Emanuele Marconi, direttore del centro di ricerca alimenti e nutrizione del *CREA*; Carlo Alberto Battarelli, direttore ufficio studi e relazioni di *Filiera Federdistribuzione*; Rosario Trefletti, presidente del *Centro Consumatori Italia*; Roberto Rosati, della *Federazione Italiana Cuochi*.

QN il Resto del Carlino

1 feb 2023

Sprecometro: ecco quanto buttiamo

Un'app gratuita misura l'impatto economico e ambientale della nostra spesa



Non sempre è facile valutare cosa succede quando si butta via un formaggio, una bottiglia di latte a metà o magari una fettina non usata. Ora però sarà chiaro per tutti: arriva infatti Sprecometro, la nuova app gratuita che, in sole 3 domande e 5 minuti, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle nostre case. L'iniziativa è stata lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione che cade domenica, nell'ambito della Campagna Spreco Zero. Il nuovo strumento – presentato da Andrea Segrè (foto) e Andrea Maggi come ambasciatore nuove pratiche –, tanto agile e veloce quanto 'solido' dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Alma Mater e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, spiegando non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, allievi

dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale, hanno già testato la app. Il funzionamento, assicurano, è facile; occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad questionario iniziale per inserire l'utilizzatore in uno dei quattro profili: Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, a seconda delle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità di spreco per 23 categorie di alimenti (carne, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce comprensione dell'impatto. Naturalmente si può migliorare il proprio profilo periodicamente, con i contenuti educativi previsti dall'app. Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, aziende o pubblica amministrazione.

I NODI DELLA CITTÀ

Quando i veicoli vengono abbandonati

Realizzata dall'Alma Mater con Last Minute Market, ci aiuta a migliorare

Sprecometro: ecco quanto buttiamo

Un'app gratuita misura l'impatto economico e ambientale della nostra spesa

Non sempre è facile valutare cosa succede quando si butta via un formaggio, una bottiglia di latte a metà o magari una fetta non usata. Ora però sarà chiaro per tutti: arriva infatti Sprecometro, la nuova app gratuita che, in sole 3 domande e 5 minuti, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle nostre case. L'iniziativa è stata lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione che cade domenica, nell'ambito della Campagna **Spreco Zero**. Il nuovo strumento – presentato da Andrea Segrè (**foto**) e Andrea Maggi come ambasciatore nuove pratiche –, tanto agile e veloce quanto 'solido' dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Alma Mater e di Last Minute Mar-



ket, misura in grammi lo spreco alimentare, spiegando non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale, hanno già testato la app. Il funzionamento, assicurano, è facile; occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad questio-

nario iniziale per inserire l'utilizzatore in uno dei quattro profili: Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, a seconda delle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità di spreco per 23 categorie di alimenti (carne, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce comprensione dell'impatto. Naturalmente si può migliorare il proprio profilo periodicamente, con i contenuti educativi previsti dall'app. Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, aziende o pubblica amministrazione.

Sono circa 1.500 i pasti, pari a più di mezza tonnellata di cibo per un valore di oltre cinquemila euro, recuperati lo scorso anno dalla mensa Hera di via Casalegno. È uno dei dati che riguardano CiboAmico, l'iniziativa nata nel 2009 ed estesa a Imola l'anno successivo, grazie alla collaborazione di Hera con Last Minute Market per il recupero dei pasti preparati, ma non consumati, nelle sei mense aziendali della multiutility. I numeri sono stati diffusi ieri in vista della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** in programma domani, 5 febbraio. **Il cibo** viene donato a cinque enti non profit che assistono e ospitano quotidianamente oltre 100 persone in condizioni di difficoltà, permettendo di ottenere benefici sotto diversi profili: quello sociale, con la trasformazione delle eccedenze in una risorsa per i più bisognosi, quello ambientale, evitando lo spreco di acqua ed energia impiegata nella produzione dei pasti e, naturalmente, quello economico. Solo nel 2022, nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, con CiboAmico sono stati recuperati quasi 7 mila pasti, pari a 3,2 tonnellate di cibo, evitando di riempire più di 7 cassonetti e risparmiando oltre 28 mila

FILIPPO BOCCHI
«Orgogliosi dei risultati, frutto della sinergia tra varie realtà e associazioni»

Recuperati 1.500 pasti in un anno Così Hera aiuta cento famiglie

Il cibo non usato nelle mense aziendali di via Casalegno viene donato a 5 enti no profit che lo distribuiscono. Dal 2010 sono stati riutilizzati per scopi sociali alimenti per un valore che supera i 60mila euro



Nella foto di repertorio, la consegna di un pasto caldo da parte di una volontaria di una onlus sociale

euro. Il progetto rappresenta un'azione concreta per favorire lo sviluppo dell'economia circolare, mettendo in relazione tra loro diverse realtà del territorio nel segno di una responsabilità

sociale condivisa. A livello nazionale, dall'inizio del progetto sono più di 125mila i pasti recuperati, per un valore totale di oltre 520mila euro, evitando la produzione di circa 55 tonnellate di ri-

A BUON FINE
È stata evitata anche la produzione di 55 tonnellate di rifiuti (circa 120 cassonetti)

futi (corrispondenti a oltre 120 cassonetti). Senza contare l'emissione di CO₂, i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Venendo invece alla situazione locale, dal 2010, anno in cui CiboAmico è stato esteso alla mensa aziendale di via Casalegno, a Imola sono stati recuperati quasi 16mila pasti, per un valore complessivo che supera i 60mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse liberate in altri progetti. A Imola si tratta della cooperativa sociale Mano Tessa, che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana agli enti beneficiari.

«Da anni con CiboAmico contribuiamo al contrasto dello spreco alimentare e solo nel 2022 abbiamo donato quasi 7 mila pasti - commenta Filippo Bocchi, direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del gruppo Hera -. Risultati importanti che ci rendono orgogliosi e che dimostrano come la sinergia tra vari enti possa creare benefici ambientali e sociali per le comunità e i territori».

'Non si butta via niente' è un successo

Il progetto che coinvolge il Comune e nove aziende ha raccolto in pochi mesi quasi 14 tonnellate di prodotti alimentari

Oltre 13.800 chili di prodotti alimentari donati, di cui più di mille solo di pasti pronti. Sono i primi risultati del progetto 'Un s'botta veja gnit - Non si butta via niente', partito lo scorso anno. I dati sono stati presentati ieri dal Comune in occasione della decima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che ricorre domani. Le aziende che hanno aderito e donano regolarmente le eccedenze alimentari sono Interspar, Hera, Ecu e Clai. In questi giorni sono in attivazione i recuperi anche da Crai, TeaPack, Dulcis Cafè, Naturasi, e Autodromo con le attività connesse. Gli enti no-profit del territorio al momento coinvolti sono la cooperativa sociale Mano tesa e l'associazione No Sprechi, che provvedono alla distribuzione delle eccedenze alimentari a famiglie in difficoltà, persone invalide e anziani.

Il progetto, che ha vinto il premio 'Vivere a spreco zero' edizione 2022, è frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati: Ambiente, Politiche sociali e Sviluppo economico, in collaborazione con il gruppo Hera e Last Minute Market, società spin off dell'Università di Bologna.

È una vera e propria dichiarazione anti-spreco quella racchiusa in un detto dei nostri nonni «Un s'botta veja gnit - Non si butta via niente», che dà il nome al progetto. «L'obiettivo è duplice: prevenire e ridurre la produzione di rifiuti alimentari e, allo stesso tempo, sostenere gli enti del territorio che assistono le fasce deboli della comunità», spiegano gli assessori Elisa Spada (Ambiente), Daniela Spadoni (Welfare) Pierangelo Raffini (Sviluppo economico). Nel 2023 il progetto si arricchirà di nuove

dotazioni utili all'associazione No Sprechi. Il Comune ha infatti vinto il bando Atersir con cui ha previsto l'acquisto di materiali utili alla distribuzione delle eccedenze alimentari e dei pasti pronti. In particolare si tratta di un abbattitore congelatore di temperatura professionale; di 30 contenitori isotermici per il mantenimento delle temperature inferiori a 4°C o superiori a 65°C; di 360 buste termiche 50x50 per trasporto surgelati, in plastica riciclabile.

È previsto inoltre un corso di formazione per 20 volontari che si occupano del recupero degli alimenti - da esercizi commerciali, mense aziendali ed aziende di produzione - e della loro distribuzione ai destinatari, utile a sviluppare maggiori competenze nella gestione degli alimenti recuperati.



La presentazione del progetto 'Non si butta via niente', frutto della collaborazione tra Comune e aziende del territorio

il manifesto

quotidiano comunista

Sviluppo sostenibile/alimenti Lo «sprecozero» è lontano, ma i consumatori italiani sono più virtuosi

ANDREA SEGRÈ

È vero, siamo solo all'inizio del 2023: il 2030 sembra ancora così lontano. Invece mancano meno di 7 anni alla data scelta dall'Onu per i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Se prendiamo soltanto i primi due - ridurre a zero povertà e fame - ci rendiamo conto di quanto siamo ancora lontani. Oggi l'85% della popolazione mondiale vive con meno di 30 dollari al giorno, mentre le persone in condizione di insicurezza alimentare sono 900 milio-

ni. Eppure gli SDGs, Sustainable Development Goals, sono entrati come un mantra in ogni comunicazione delle aziende, delle istituzioni, della società civile, delle università e scuole. Viene posto come un quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale e locale. Tuttavia, mentre il 2030 si avvicina rapidamente, il raggiungimento degli obiettivi, peraltro tutti ambiziosi, si allonta-

na. Certo, gli effetti combinati di pandemia, guerra, riscaldamento globale hanno ostacolato il percorso, talvolta in modo imprevedibile. Tanto che in molti settori, pensiamo a quello energetico, molti buoni propositi sono stati accantonati in attesa di superare la crisi. Ma non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

— segue a pagina 6 —

NUMERO 6 ANNO VI SETTIMANALE ECOLOGISTA SUPPLEMENTO AL NUMERO QUOTIDIANO DEL MANIFESTO 2 febbraio 2023

l'ExtraTerrestre



HUB da orbi

In Europa per la prima volta la produzione di energia da fonti rinnovabili supera quella generata dal gas (22% contro 20%). Lo afferma lo studio «More renewables, less inflation» di E3G ed Ember; «Una tendenza in crescita». Ma il governo Meloni si fossilizza e in controtendenza vuole creare un hub italiano del gas acquistato dall'Africa. Un'avventura anacronistica, costosa e dannosa per l'ambiente e la salute. E incompatibile con gli stessi obiettivi climatici fissati da Bruxelles. *De Santoli, Martinelli alle pagine 4,5*

6 L'ExtraTerrestre 2 febbraio 2023 IL REPORTAGE segue dalla prima

IL REPORTAGE

ANDREA SEGRÈ
In realtà, se gli obiettivi sono noi e i ripetuti annunci che davvero manca per questo vicinato verso il futuro, sono delle indicazioni chiare per come articularsi e delle solide metriche che misurano i progressi (o meno) raggiunti (insomma dovremo sapere quanto manca alla meta e come arrivarci).

PER QUESTA RAZIONE, ormai da dieci anni, la Campagna Spina Zero, insieme a Last Minute Market spin off dell'Università di Bologna e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari, ha sviluppato degli strumenti scientifici per fornire misurazioni e indicazioni per raggiungere uno degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (tra i più citati ma meno praticati): dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Da alcuni anni l'Osservatorio Waste Watcher ripete, presentandoli proprio in occasione della Giornata Nazionale del compostaggio del 15 febbraio. L'atto dello spreco alimentare e ai comportamenti di consumo nelle famiglie italiane.



CONVEGNO Oggi a Roma focus sul caso Italia e premi ai più virtuosi
Il caso Italia 2023. Il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i numeri dello spreco nelle case italiane e l'indagine sugli italiani, i consumi e il cibo dopo due anni di pandemia, verrà presentato oggi alle 11 a Roma, presso la sede della rappresentanza permanente della Commissione europea (Spazio Europa, via IV novembre 149).
Con il Direttore Scientifico Waste Watcher Andrea Segrè, fondatore della campagna spreco zero e ordinario all'Università di Bologna, ci saranno il direttore Scientifico dell'Osservatorio Nazionale del Rapporto Luca Falasconi (Università di Bologna-Distal).
Dalle 15 saranno premiati i vincitori del premio «Vivere a spreco zero 2023». Il piccolo «Clear» nazionale della sostenibilità. Eccoli nella categoria Enti Pubblici, con il premio premio Il Comune di Genova con il progetto «Riciclo» che risponde al problema dello spreco alimentare e delle povertà, con l'obiettivo di contribuire a ridurre in maniera sistemica lo spreco nella città.
Il riconoscimento sarà consegnato all'assessore alla Advocatura e Affari Legali, Servizi sociali, Famiglia e Disabilità del Comune di Genova Lorenza Rosso dal Consigliere Alice Nere Marco Santoni.
Anche dalle aziende arriva un contributo determinante per l'impegno nella prevenzione degli sprechi alimentari: lo dimostra il progetto innovativo «Thanks» che vince nella categoria Food & Beverage. «Thanks» è il primo assistente digitale che automatizza il controllo e la gestione dei prodotti in scadenza nei supermercati e nei negozi. A Roma il CTO e Co-founder «Thanks» è Andrea Geca, riceve il premio dal presidente Luca Falasconi.
Sono tante le buone prassi che arrivano dalle associazioni italiane di cittadini: la presidente dell'Associazione della Solidarietà di Firenze, che da tre decenni opera a favore delle persone in grave stato di indigenza, dal 2017 in collaborazione con l'Università di Firenze ha avviato il progetto Senza Spreco per il recupero del cibo che non consumato dagli emarginati. La presidente dell'Associazione Maria Daniela Costantini, riceve il premio da Mattia Grillini, vicepresidente di «Camat Group».
Infine, nella sezione Scuole, il premio «Vivere a spreco zero 2022» va all'istituto perito commerciale G. Grassano di A. Anselmo di Villanova d'Atti, per l'impegno lavoro svolto nelle classi all'«Osservatorio 12 dell'agenzia di sostenibilità 2030». Il riconoscimento sarà consegnato alle insegnanti Paola Scamporrà e Maria Grazia Marocco da Giuseppe Zaitani, Direttore Customer Marketing Group.

«Sprecometro», la app anti sprechi
In occasione della decima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, domenica 5 febbraio, l'Osservatorio Waste Watcher ha sviluppato una app innovativa gratuita per monitorare gli sprechi di cibo e misurare l'impatto dei consumi di singolo cittadino - in collaborazione con l'Università di Bologna e Last Minute Market. L'app si chiama «Sprecometro» ed è scaricabile gratuitamente. Oltre ad essere un «spicchio-metro» divertente, si può condividere con famiglia, amici, gruppi di lavoro.
«Sprecometro» è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico e ambientale (CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case e nelle comunità (rese aziendali, scuole). La app misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi.
In sintesi: potremmo dire così: con la testa nelle spalle, concentrati nella salute e oculari nelle tasche, di acquisto, di spreco, di prevenzione degli sprechi ma senza sacrificare la qualità della salute: disponibili a verificare, senza i tagli del conto. In più, per l'energia elettrica, l'acqua e per l'abbigliamento. Reportage, dunque, non è esattamente la parola chiave nel campo: per quanto riguarda i consumi, l'OTTIMO INDIKEDATA, L'INDAGINE PER CAPIRE la settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno, 27,253 kg. annui. Circa il 12% in meno rispetto alla media nazionale per le famiglie del 2022 (99,3 grammi settimanali). Un dato che si accenta a Sud (+34 di spreco rispetto alla media nazionale) e per le fasce senza figli (+35 rispetto alla media

ALLEVAMENTI & TORTURE Fuori gli animali da tutte le gabbie
Il vero, siamo solo all'inizio del 2023: il 2030 sembra ancora così lontano. Invece mancano meno di 7 anni alla data scelta dall'Onu per i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Se prendiamo soltanto i primi due - ridurre a zero povertà e fame - ci rendiamo conto di quanto siamo ancora lontani. Oggi l'85% della popolazione mondiale vive con meno di 30 dollari al giorno, mentre le persone in condizione di insicurezza alimentare sono 900 milioni.

Avviso Sicil
ni. Eppure gli SDGs, Sustainable Development Goals, sono entrati come un mantra in ogni comunicazione delle aziende, delle istituzioni, della società civile, delle università e scuole. Viene posto come un quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale e locale. Tuttavia, mentre il 2030 si avvicina rapidamente, il raggiungimento degli obiettivi, peraltro tutti ambiziosi, si allonta-

na. Certo, gli effetti combinati di pandemia, guerra, riscaldamento globale hanno ostacolato il percorso, talvolta in modo imprevedibile. Tanto che in molti settori, pensiamo a quello energetico, molti buoni propositi sono stati accantonati in attesa di superare la crisi. Ma non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

Libri Il corpo geografico di un monaco buddista
TIZIANO FRATUS PAGINA 7
Cicliste L'auto, il cardine della civiltà (e altri deliri)
MOTAFKA PAGINA 7
Ecologia La deforestazione è un problema europeo
FRANCESCO BILLOTTA PAGINA 8

italiani. Lo spreco del cibo nelle nostre case vale complessivamente 6,48 miliardi di euro. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5,151 miliardi e il porta il costo economico complessivo dello spreco domestico nazionale di 11,63 miliardi di euro.
BOLDO PER ANIMA. NEL 2021, IL VALORE RICERCATO di cibo sprecato di 1,945 miliardi di euro. L'impennata mondiale del costo dell'energia ha comportato un aggancio di oltre 1100 (2.200 miliardi e, a livello italiano), malgrado una lieve flessione dello spreco domestico nazionale. L'indagine 2023 Waste Watcher spiega che nella hit degli alimenti più sprecati spiccano la frutta fresca (24 grammi settimanali, quotidianamente quindi gettano circa 2,4 grammi di frutta al giorno e 2,4 di pane in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella hit anche insalate, verdure, ugnoli e cipolle.
DA L'ALTRA PARTE, RISPARMIAMO 4,08 ANNI di vita di qualità destinati alla spesa alimentare, bugeti italiani a spreca attenzione alla riduzione dei consumi di carne (26%), e italiani su 10 quando fanno la

spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle locuzioni di tipo di voto, e con tagliare i costi della distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori.
STABILITÀ DELLA SOLIDA DI ACQUISTO ONLINE, leggendamente per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi (17%) e alla salute (13%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (90%), lo sporto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).
C'È ANCORA MOLTO DA FARE per contrastare lo spreco e promuovere l'adozione di diete sane e sostenibili, il nostro impegno continua.

75 **6,48** **12**
Gli italiani gettano in media 75 grammi di cibo al giorno a testa, 27,253 kg. annui. Circa il 12% in meno rispetto alla media nazionale per le famiglie senza figli (+35 rispetto alla media italiana). Lo spreco del cibo nelle case vale 6,48 miliardi di euro. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5,151 miliardi di euro. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5,151 miliardi di euro. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5,151 miliardi di euro.

il manifesto

quotidiano comunista



6 l'ExtraTerrestre
2 febbraio 2023

IL REPORTAGE

— segue dalla prima —

ANDREA SEGRE*

In realtà «Se gli obiettivi sono noti e ripetuti, ciò che davvero manca per questo «scatto» verso il futuro, sono delle indicazioni chiare per come arrivare e delle solide metriche che misurano i progressi (o meno) raggiunti: insomma dove non pur sapere quanto manca alla meta e come arrivarci.

PER QUESTA RAGIONE, ormai da dieci anni, la Campagna **Spreco Zero** assieme a Last Minute Market spin off dell'Università di Bologna e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari, ha sviluppato degli strumenti scientifici per fornire misurazioni e indicazioni per raggiungere uno degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fra i più citati ma meno praticati: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Da dieci anni l'Osservatorio Waste Watcher riporta, presentandoli proprio in occasione della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio, i dati sullo spreco alimentare e sui comportamenti di consumo nelle famiglie italiane.

In occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare (5 febbraio), nuovo report di Waste Watcher International sul «Caso Italia»

MERITE DAL 2021 L'AMALIA SI È ESTESA anche al livello internazionale proprio con l'obiettivo di fornire analisi, metriche e politiche pubbliche con una portata globale per contrastare lo spreco e promuovere l'adozione di diete sane e sostenibili a livello globale (il *Crus Country Report* viene presentato in occasione della Giornata internazionale di consapevolezza su perdite e sprechi, il 29 settembre). Dal 31 gennaio 2023 è poi disponibile una nuova applicazione, lo *Sprecometro*, che serve proprio ad ingaggiare singoli e gruppi nella sfida di ridurre lo spreco domestico del 50% entro il 2030.

«Sprecometro», la app anti sprechi

In occasione della decima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, domenica 5 febbraio, l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha sviluppato una app innovativa gratuita per monitorare gli sprechi di cibo e misurare l'impatto dei consumi del singolo cittadino - in collaborazione con l'Università di Bologna e Last Minute Market. L'app si chiama «Sprecometro» ed è scaricabile gratuitamente. Oltre ad essere un «giocchino» molto divertente, si può condividere con famiglia, amici, gruppi di lavoro... lo «Sprecometro» è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico e ambientale (CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case e nelle comunità (mense aziendali, scuole). La app misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica, l'impronta carbonica (km percorsi da un'automobile) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie d'acqua da mezzo litro).

ERBENE, TORNAANDO A WASTE WATCHER, a livello nazionale come è andata nel 2022? Meglio del 2022, certo. Ma c'è ancora molto da fare se davvero il nostro Paese vuole dimezzare lo spreco nei prossimi 7 anni. Vediamo la «fotografia» degli italiani all'inizio del 2023, le rilevazioni sono state infatti realizzate da Ipsos su un campione rappresentativo della popolazione italiana a metà gennaio.

IN SINTESI potremmo dire così: con la testa sulle spalle, concentrati sulla salute e oculati nelle abitudini di acquisto, focalizzati sulla prevenzione degli sprechi ma senza sacrificare la cura della salute; disponibili a verificare, semmai, i tagli dei consumi in chiave di bolletta per l'energia elettrica e il gas, o per l'abbigliamento. Risparmio, dunque, non è esattamente la parola chiave nei comportamenti degli italiani: piuttosto **prognosticità, settimanale di media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno, 27.253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Un dato che si accentua a Sud (+ 8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 38% rispetto alla media

italiana). Lo spreco del cibo nelle nostre case vale complessivamente 6,48 miliardi €. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5.151 miliardi €. E porta il costo economico complessivo dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi €. **SOLO DUE ANNI FA, NEL 2021, IL VALORE energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi €, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi €, a livello italiano), malgrado una lieve flessione dello spreco domestico nazionale.** L'indagine 2023 Waste Watcher spiega che nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la frutta fresca (24 grammi settimanali), quotidianamente quindi gettiamo circa 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella hit anche insalata, verdure, aglio e cipolle.

D'ALTRA PARTE, RISPETTO A DUE ANNI FA e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la



Foto web

Spreco alimentare, gli italiani con la crisi sono più pragmatici

● Secondo l'indagine 2023, nella hit degli alimenti più sprecati ci sono la frutta (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 grammi al giorno). In un anno poco più e poco meno di un chilo a testa.

● 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione per l'acquisto di cibo il fattore salute (89%), l'aspetto legato alla produzione (85) e l'impatto ambientale della produzione (78).

spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dai brand di prodotto delle location di acquisto (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. **STABILE LA SOGLIA DI ACQUISTO ONLINE**, leggero aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%). Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare i costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'estrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%), l'aspetto legato a una produzione (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%). **C'È ANCORA MOLTO DA FARE** per contrastare lo spreco e promuovere l'adozione di diete sane e sostenibili, il nostro impegno continua.

CONVEGNO

Oggi a Roma focus sul caso Italia e premi ai più virtuosi

■ «Il caso Italia» 2023, il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i numeri dello spreco nelle case italiane e l'indagine sugli italiani, i consumi e il cibo dopo due anni di pandemia, verrà presentato oggi alle 11 a Roma, presso la sede della Rappresentanza permanente della Commissione europea (Spazio Europa, via IV novembre 149).

Con il Direttore Scientifico Waste Watcher Andrea Segre, fondatore della campagna **«Spreco Zero»** e ordinario Università di Bologna, ci saranno il direttore Scientifico Ipsos Enzo Rizzo e il coordinatore del Rapporto Luca Falasconi (Università di Bologna-Distal).

Dalle 15 saranno premiati i vincitori del premio «Vivere a spreco zero 2023», i piccoli «Oscar nazionali della sostenibilità». Eccoli: nella categoria Enti Pubblici, conquista il primo premio il Comune di Genova con il progetto «Ricibus», la rete capillare e virtuosa di enti attivi sul territorio che risponde al problema dello spreco alimentare e delle povertà, con l'obiettivo di contribuire a ridurre in maniera sistemica lo spreco nella città.

Il riconoscimento sarà consegnato all'assessore alla Advocatura e Affari Legali, Servizi sociali, Famiglia e Disabilità del Comune di Genova Lorenza Rosso dal Consigliere Alice Nero Marco Santori.

Anche dalle aziende arriva un contributo determinante per l'impegno nella prevenzione degli sprechi alimentari: lo dimostra il progetto innovativo «iThanks» che vince nella categoria Economia circolare. «iThanks» è il primo assistente digitale che automatizza il controllo e la gestione dei prodotti in scadenza nei supermercati e nei negozi. A Roma il CTO e Co-founder «iThanks», Andrea Gasco, riceverà il premio dal presidente Conal Luca Ruini.

Sono tante le buone pratiche arrivate dalla società civile e in particolare dalle associazioni italiane di cittadini: il premio alla «Ronda della Carità e della Solidarietà» di Firenze, che da tre decenni opera a favore delle persone in grave stato di marginalità, dal 2017 in collaborazione con l'Università di Firenze ha avviato il progetto «Senza Spreco» per il recupero del cibo non consumato dagli studenti delle mense universitarie. La presidente dell'associazione, Marisa Daniela Conzilvio, riceverà il premio da Mattia Grillini, vicepresidente «Camst Group».

Infine, nella sezione Scuole, il premio «Vivere a spreco zero» 2022 va all'Istituto superiore comprensivo di Gradò «A. Astesano» di Villanova d'Asti, per l'intenso lavoro svolto nelle classi sull'«Obiettivo 12» dell'Agenda di sostenibilità 2030. Il riconoscimento sarà consegnato alle insegnanti Paola Semprini e Maria Grazia Marocco da Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing Conad.

75 6,48 12

Gli italiani gettano in media 75 grammi di cibo al giorno a testa, 524,1 alla settimana (27,253 chil all'anno).

Lo spreco del cibo nelle case vale 6,48 miliardi, cifra che arriva a 11,63 se si tiene conto del valore energetico.

I dati raccolti nel mese di gennaio dicono che rispetto al 2022 gli italiani sprecano il 12% di cibo in meno.

2/02/2023

HUFFPOST

Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

/ di Cristina Nadotti



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

02 FEBBRAIO 2023 ALLE 11:43

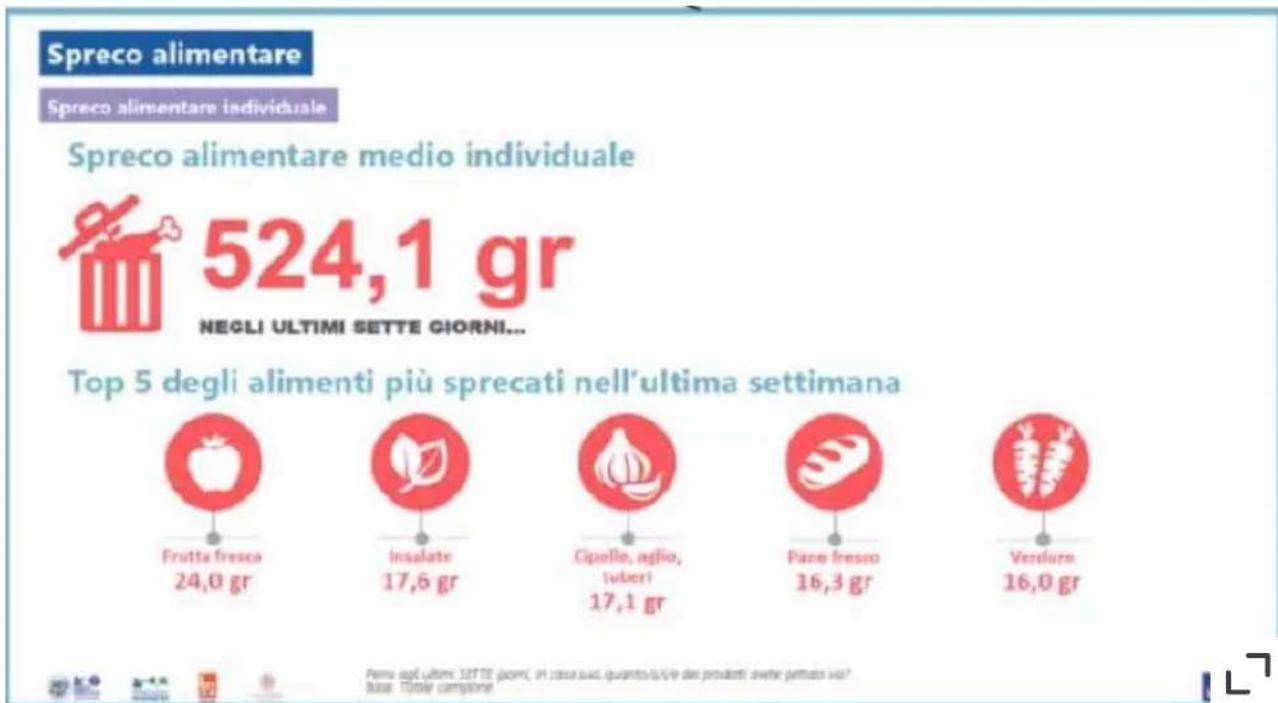
2 MINUTI DI LETTURA

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).

HUFFPOST



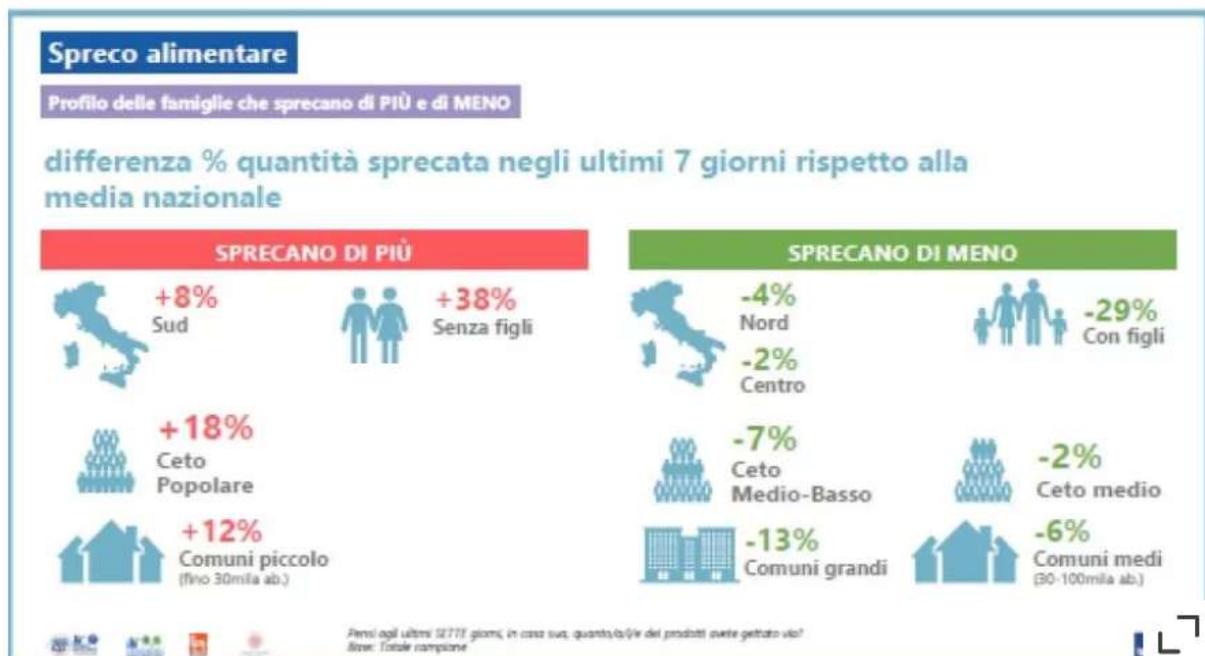
Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

HUFFPOST

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



HUFFPOST

Si risparmia anche sui cibi più costosi, come **la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).**

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+ 14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia **la app istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, : l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

HUFFPOST

Gli italiani buttano via meno cibo, è la crisi a suggerire virtù. Scopri lo Sprecometro

/ di Andrea Segré



Gli sprechi tagliati del 12%. E scatta l'effetto "nidificazione": diminuiscono colazioni, pranzi e cene fuori casa

Segui i temi

cibo +

La decima edizione della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio, ci porta due importanti novità: i dati del Rapporto Italia 2023 e il nuovo strumento della Campagna Spreco Zero per ridurre lo spreco domestico: l'applicazione gratuita Sprecometro, già disponibile negli store.

L'evento ufficiale di celebrazione che si tiene oggi, 2 febbraio, a Roma nello spazio della Commissione europea/Parlamento europeo con la presentazione del Rapporto Italia dell'Osservatorio Waste Watcher International, riporta un dato in calo dello spreco domestico rispetto al 2022. I 524 grammi pro capite a settimana, circa 27 kg anno, segnalano una riduzione del 12% rispetto alla rilevazione sullo stesso campione rappresentativo dell'anno precedente (monitoraggio Ipsos). Una buona notizia, anche perché nel rapporto ci sono importanti informazioni rispetto ai comportamenti di consumo alimentare che in una congiuntura molto difficile, basti pensare agli scatti inflattivi dei beni di consumo alimentare, dimostrano una particolare attenzione per il cibo, l'ambiente e la sostenibilità. La mappatura dello spreco a livello nazionale evidenzia nel Sud le quantità sprecate maggiori rispetto alla media nazionale; questo dato resta in linea con quelli rilevati nei passati report, trovando una ragione nei differenti stili di vita e alimentari. Si nota anche una quantità più bassa di spreco nei grandi Comuni e nei nuclei familiari con figli: la tendenza dei prezzi e l'impatto delle difficoltà economiche si fanno sentire.

Le abitudini di acquisto delle famiglie italiane non sono variate significativamente negli ultimi due anni, ma stanno diventando centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km 0. Il campione intervistato dimostra di avere sensibilità rispetto agli acquisti di alimenti: nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno, dietro solo alle spese mediche e di cura personale, che storicamente vengono ridotte per ultime. Un altro punto da segnalare è la marcata riduzione del consumo extra-domestico: anche in Italia prevale l'effetto "nidificazione" e diminuiscono colazioni, pranzi e cene fuori casa.

Da questo quadro www.sprecozero.it si capisce che, se veramente vogliamo raggiungere l'obiettivo di ridurre lo spreco del 50% entro il 2030 (Agenda Onu, obiettivo 12.3) c'è ancora molto da fare. Del resto se l'obiettivo è ben chiaro bisogna che altrettanto evidenti siano le indicazioni per raggiungerlo e le misurazioni per monitorare i progressi. Per questa ragione l'Osservatorio Waste Watcher

HUFFPOST

Gli italiani buttano via meno cibo, è la crisi a suggerire virtù. Scopri lo Sprecometro

/ di Andrea Segré



Gli sprechi tagliati del 12%. E scatta l'effetto "nidificazione": diminuiscono colazioni, pranzi e cene fuori casa

Segui i temi

cibo +

International, assieme al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna e allo spin off accademico Last Minute Market ha sviluppato un'applicazione che ci aiuta singolarmente e come comunità a ridurre lo spreco e adottare diete sane tenendo conto che la nostra alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Questo Sprecometro ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno viene definito, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente viene aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che viene intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane.

Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati. La sfida di ridurre lo spreco si può vincere.

LA STAMPA

SV

40 L'ASTAMPA DOMENICA 5 FEBBRAIO 2023

SAVONA

GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

“Ogni savonese butta 27 chili di cibo all’anno”

L’allarme di Coldiretti Liguria: un dato su cui riflettere. Caritas: dalla grande distribuzione un aiuto importante

SILVIA CAMPESE
SAVONA

Ogni savonese, in un anno, butta via in media 27 chili di cibo a testa. Un dato su cui riflettere soprattutto oggi, nella decima **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**.

È un invito a “salvare” il cibo quello che arriva da Gianluca Boeri e Bruno Rivarossa di Coldiretti Liguria, nella giornata, istituita nel 2014 a livello nazionale, per sensibilizzare i cittadini a contrastare lo spreco alimentare. Un tema, questo, su cui molte realtà del territorio provin-

Caritas: “Ogni settimana distribuiamo generi alimentari ai senza tetto”

Ogni cittadino può contribuire alla raccolta utilizzando una app sul telefonino

tariato, che si occupano delle persone in difficoltà.

«Nell’arco del 2022 Coop Liguria ha donato merci al volontariato per più di 1 milione di euro nell’ambito del progetto “Buon Fine” e ha offerto a soci e clienti sconti medi del 50 per cento su 1 milione di prodotti vicini alla scadenza, che sono stati acquistati nelle bancarelle “Mangiam subito”, anziché essere smaltiti come rifiuti», spiegano dalla dirigenza di Coop Liguria.

«Per noi il contributo che arriva dalla grande distribuzione, ma anche da piccoli negozi e svariate realtà è fondamentale – spiega Marco Gianna, Fondazione Caritas-. Sia nella mensa di via De Amicis che nella sede di Emporio mettiamo in circolo confezioni e cibi ancora buoni, ma non più vendibili sul mercato perché vicini alla scadenza. Ogni settimana effettuiamo un giro per ritirare i prodotti che ci vengono preparati e imballati». Stessa cosa vale per la comunità di Sant’Egidio.



Cresce la quantità di generi alimentari che viene buttata via

«Nel nostro caso, si tratta anche di una rete informale, costituita dal contributo di singoli cittadini, ristoranti e bar – spiega Natascia De Rosso di Sant’Egidio-. Diverse persone sanno che il giovedì e il sabato garantiamo le cosiddette “cene itineranti”, che consegniamo a senza fissa dimora. Ci viene offerto cibo magari avanzato da feste di compleanno e matrimoni. La società di Cantagalletto, poi, contribuisce in modo importante».

Una rete fitta, quindi, a cui può partecipare ogni cittadino anche ricorrendo all’app “Non c’è cibo da perdere”, l’iniziativa a cura di Rete Dono&Recupero Savona, nata grazie al contributo di Compagnia San Paolo. Attraverso il sito web, il privato potrà cliccare sul tasto “Iscriviti”, compilare il form “Richiesta Contatto per BringTheFood” e sarà contattato da un membro della Rete Dono&Recupero Savona per il ritiro del cibo. —

50

per cento di sconto viene applicato da Coop Liguria su molti prodotti in scadenza

1

milione, i prodotti in scadenza che Coop Liguria inserisce nel progetto Buon Fine

3

i gruppi della grande distribuzione che regalano prodotti in scadenza

ziale stanno già lavorando, con varie iniziative mirate al recupero dei prodotti non più vendibili, ma ancora buoni da consumare.

Si va dell’esempio di Coldiretti e dei mercati di Campagna Amica, dove nemmeno una parte dei prodotti in vendita viene sprecata, ma anzi inserita nelle reti virtuose di redistribuzione solidale del cibo, sino all’attività della grande distribuzione. Nel savonese sono soprattutto Coop, Conad e Sogegros a fornire alle reti del riutilizzo i prodotti in scadenza o le confezioni danneggiate, quindi non più vendibili sugli scaffali, ma ancora buone da consumare. Dall’altra parte della rete ci sono le realtà che raccolgono e redistribuiscono il cibo: si tratta di Fondazione ed Emporio Caritas, della comunità di Sant’Egidio, di Arci e delle associazioni di volon-

Umberto Gambaro della macelleria di via Boselli

“Regalo sempre la mia carne prima che vada in scadenza”

L’ASTORIA

«**D**etesta buttarla via un piatto di pasta, figurarsi la nostra carne, i ravioli o i formaggi. Quando ho da parte qualcosa, chiamo gli amici della Caritas perché passino a prendersi i prodotti per chi ne ha bisogno». A raccontare il personale contributo al contrasto allo spreco alimentare è Umberto Gambaro, 67 anni, titolare della macelleria di via Boselli. Da

anni il commerciante, quando ha nel bancone prodotti in scadenza, si mette in contatto con Caritas per donare i prodotti evitando, così, l’inutile spreco. A volte è lui stesso a distribuirlo a qualche amico in difficoltà o a chi non ha un tetto sotto cui dormire. «Non ci trovo niente di lodevole o speciale» dice. Credo sia il minimo e penso dovrebbero farlo tutti. Non sopporto lo spreco. È vergognoso buttarlo via il cibo quando è ancora buono e quando, nel resto del mondo si muore di fa-



Umberto Gambaro

me». Da qui, l’abitudine al riutilizzo. «L’ho sempre fatto, anche quando avevo le macellerie in via Montenotte e in via Mistrangelo, parecchi anni fa – dice-. Quando ho da parte un buon quantitativo di prodotti, li metto in una cassetta e chiamo gli amici della Caritas, che conosco ormai da tempo. A volte metto a disposizione spiedini, carne impanata, ma anche cibi confezionati come mozzarelle, salumi, pasta fresca. Si tratta di prodotti vicini alla scadenza che, al bancone, i clienti non vogliono più, ma che sono ancora buonissimi da mangiare». Un impegno prezioso quello di Umberto Gambaro.

«I quantitativi dipendono dal periodo – dice-. Nel complesso, però, nell’arco di un anno diamo parecchia roba. L’ho sempre fatto: trovo irrispettoso lo spreco del cibo: io stesso,

a casa, mi porto i prodotti in scadenza dal negozio, quando si tratta di una o due confezioni, per evitare di gettarli via». Un problema, quello delle persone indigenti, che è cresciuto ancora di più dopo il lockdown. «Mi è sempre capitato di distribuire qualcosa a chi sia in difficoltà – dice-. Negli ultimi anni la situazione è peggiorata. Per quel che posso, con grande piacere metto a disposizione, per la mensa Caritas, i prodotti ancora buoni. È il minimo: non ci vedo nulla di eccezionale. Anzi, sarebbe grave buttare nella spazzatura dei prodotti che sono ancora ottimi da mangiare, ma che la clientela non vuole più perché, magari scade dopo due, tre giorni». I dati liguri sullo spreco alimentare sono preoccupanti: il 30 per cento del cibo totale prodotto viene buttato. —

S.C.

FOTOGRAFIA: RICCARDO

LA STAMPA

Green&Blue

Allimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



LA STAMPA

Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

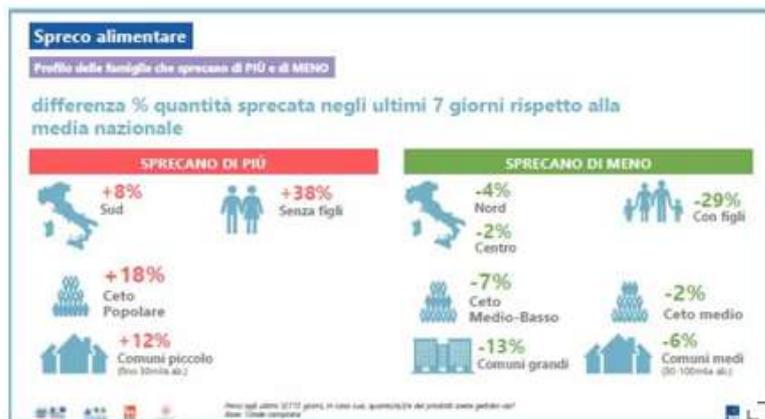
Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

DONNA MODERNA

dallatuaparte
a cura di Giorgia Nardelli

PRANZO FUORI CASA

Buoni pasto anche per chi LAVORA IN PROPRIO

SONO UNA PROFESSIONISTA, è vero che posso comprare i buoni pasto, "scaricarli" dalle tasse e usarli anche per fare la spesa? **Paola, Savona**

IL TUO QUESITO CI PERMETTE DI FARE CHIAREZZA, Paola. Ne abbiamo parlato con Giorgia Salardi, commercialista che cura sulla sua pagina Instagram la rubrica #fiscocicapisco. «I lavoratori con partita Iva possono già dedurre le spese per i pasti fuori, a meno che non siano nel regime forfettario. Acquistare il buono pasto e utilizzarlo per pagare direttamente la tavola calda o il bar non comporta un beneficio fiscale maggiore. I professionisti, in particolare, possono portare in deduzione il 75% del costo dei buoni, o dei pasti fuori, fino al 2% dei compensi» spiega l'esperta. In pratica, se hai compensi per 35.000 euro all'anno, puoi avere in entrambi i casi un vantaggio fiscale di massimo 700 euro all'anno, che andranno ad abbassare l'imponibile su cui il Fisco calcolerà le imposte. Il vero vantaggio dei buoni è che, usandoli, non dovrai chiedere la fattura ogni volta che consumi qualcosa. Tu scrivi che vorresti adoperarli per la spesa al super, ma questo utilizzo non è corretto: «I lavoratori autonomi possono portare in deduzione il costo dei pasti fuori casa, non la spesa per la famiglia» avverte Salardi. È lecito però comprare al super con i buoni quello che mangi in pausa pranzo: «Ma se esageri, il Fisco potrebbe contestarti l'uso improprio». **DA SAPERE** I dipendenti in smart working possono ricevere i buoni pasto dall'azienda, ma devono essere previsti nel contratto o negli accordi sindacali. E possono essere usati anche nei giorni festivi.



Un aiuto per chi ha figli con disabilità

Si sono aperte a febbraio le domande per il contributo statale a chi ha figli con disabilità. Fino al 31 marzo i genitori monoreddito e i disoccupati possono richiedere un aiuto mensile che arriva a un massimo di 500 euro. Le domande andranno inviate dal sito Inps, o via patronato, allegando l'Isce aggiornato, fino al 31 marzo.

L'app contro lo spreco alimentare

Ogni settimana buttiamo in media circa mezzo chilo di cibo. I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, che ha sviluppato una App per aiutarci a cambiare abitudini. Si chiama Sprecometro e per ogni alimento finito in spazzatura ci dice quanto denaro stiamo sprecando e quanta Co2 e acqua costa quel gesto al Pianeta. La App misura anche i progressi e dà consigli.

L'app contro lo spreco alimentare

Ogni settimana buttiamo in media circa mezzo chilo di cibo. I dati arrivano dall'Osservatorio Waste Watcher, che ha sviluppato una App per aiutarci a cambiare abitudini. Si chiama Sprecometro e per ogni alimento finito in spazzatura ci dice quanto denaro stiamo sprecando e quanta Co2 e acqua costa quel gesto al Pianeta. La App misura anche i progressi e dà consigli.



PARTITE IVA E DETRAZIONI FISCALI PER LA CASA

A proposito di partite Iva, ci scrive Chiara: vorrebbe passare al regime forfettario ma così perderebbe le detrazioni fiscali della ristrutturazione della casa. Chiede se può "cederle" a un parente o a un amico. Sì, spiega Giorgia Salardi, ma solo per gli interventi effettuati dopo il 2020.

50%

L'ANNO SCORSO HAI COMPRATO un sistema di filtraggio per l'acqua di rubinetto? Fino al 28 febbraio puoi chiedere il bonus che dà diritto a un credito d'imposta pari al 50% della spesa, fino a 500 euro. Qui le info <https://bit.ly/3HG0vgs>.

cucina MODERNA

MOLLUSCHI vongole veraci VS lupini



le veraci sono più grandi e spesso hanno i **2 sifoni** che escono dalla conchiglia

prezzo al super: circa
€ 18/Kg

prezzo al super: circa
€ 10/Kg

i lupini **non** hanno sifoni evidenti

Esistono molti tipi di vongole, simili tra loro. La pregiata **vongola verace del Mediterraneo** (*Tapes decussatus*), nostrana, è ormai sempre più rara. Più comune è la **vongola filippina** (*Tapes philippinarum*), anch'essa commercializzata con il nome "verace", che è stata introdotta in Italia negli anni '80 e viene **allevata** nell'Alto Adriatico (in particolare nella laguna di Chioggia, dove è diventata Pat - Prodotto Tradizionale della regione Veneto). Entrambe sono caratterizzate da "corni" (i sifoni) che a volte fuoriescono dalla conchiglia: nella mediterranea sono separati, nella filippina sono uniti per i 2 terzi della lunghezza. Nel mare Adriatico sono abbondanti anche

le **vongole lupino** (*Chamelea gallina*), chiamate in dialetto veneziano "bibrasse", tradizionalmente gustate con polenta bianca. **Non vengono allevate**, ma raccolte con barche attrezzate con draghe idrauliche, per questo hanno **sapore più intenso**. Si distinguono per non avere le "antenne", hanno forma tondeggiante, con la conchiglia liscia e le dimensioni più piccole (la taglia minima è di 22 mm). Amano i fondali sabbiosi e vivono a una profondità tra i 5 e i 20 metri. Per questo, il loro habitat ideale è l'Adriatico e fino agli anni '50 venivano raccolte a mani nude. Prima di essere cucinate, le vongole e in particolare i lupini vanno fatti spurgare in acqua per 2-3 ore, in modo da espellere tutta la sabbia.

COMBATTIAMO LO SPRECO ALIMENTARE

Secondo l'ultimo report dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a metà ottobre 2022, gli italiani gettano 672,4 g di cibo pro capite a settimana. Per combattere questa tendenza, dal 2014 si celebra il 5 febbraio la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, con il patrocinio della Commissione Europea e di alcuni nostri ministeri. L'iniziativa fa parte della **campagna Spreco Zero** (sprecozero.it) di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna.



Vita in CAMPAGNA

la tua guida ♥ la tua compagnia

Tem e riflessioni

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Dal 2014, il 5 febbraio, ricorre nel nostro Paese la giornata di sensibilizzazione su questo grave problema che riguarda tutto il Pianeta. Su 1,4 milioni di ettari si produce cibo che non verrà mai consumato

Diverse Giornate internazionali sono dedicate a questioni riguardanti il cibo: la Giornata mondiale dell'alimentazione (16 ottobre), istituita dalla Fao nel 1979; la Giornata mondiale dell'obesità (4 marzo), istituita dalla World Obesity Federation nel 2015; la Giornata internazionale per la gastronomia sostenibile (18 giugno), istituita dall'Onu nel 2016; la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulla perdita e sullo spreco alimentare (29 settembre), istituita dall'Onu nel 2020. A queste si aggiunge – il 5 febbraio (in Italia dal 2014) – la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**.

UNO SPRECO A LIVELLO MONDIALE...

In occasione di tutte queste ricorrenze si parla, più o meno specificamente, di spreco alimentare, fenomeno stima-

to nel 2021 – a livello di filiera di settore (dalla produzione alla distribuzione, al commercio) – intorno al 14%; a questo si aggiunge lo spreco domestico (di famiglie e ristorazione) stimato intorno al 17%.

Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability (WWIO) – organizzazione italiana ideata e diretta dal prof. Andrea Segrè, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna – evidenzia che **circa 1,4 milioni di ettari di terreno coltivabile, pari al 28% della superficie terrestre destinata all'agricoltura, e rilevanti volumi di acqua, vengono utilizzati per produrre cibo che non verrà mai consumato**, contribuendo anche a significative perdite in termini di biodiversità e a un incremento del 10% delle emissioni di gas serra.

Con 3 miliardi di persone in tutto il mondo che non hanno accesso a una

dieta sana e circa 828 milioni di persone che soffrono la fame, le conseguenze dello spreco di cibo sono tanto più gravi.

... E UNO SPRECO CHE PESA SUL NOSTRO PIL

Secondo un'indagine del WWIO su rilevazioni Istat, gli italiani nel corso del 2022, in media a settimana, hanno gettato nell'immondizia circa 595,3 grammi di cibo procapite, pari a 30,956 kg annui. Rispetto al 2021, in cui si sono gettati via settimanalmente 529,3 grammi di cibo, è circa il 15% in più. Per rendersi conto dell'enormità, si pensi che **lo spreco domestico nel nostro Paese vale 7,37 miliardi di euro, arrivando a poco meno di 10,5 miliardi se si considera anche lo spreco di filiera**.

Fra gli alimenti più sprecati, troviamo frutta fresca (27%), cipolle, aglio, tuberi (17%), pane fresco (16%), insalate (16%), verdure (15%). L'impatto economico dello spreco di cibo, stimato da Waste Watcher, ammonta a circa un punto percentuale di Pil, cioè a circa 15 miliardi di euro, tra sprechi domestici e di filiera.

A completamento di tali dati segnaliamo che nel nostro Paese si spreca di più nel Mezzogiorno (+18% sulla media nazionale) e meno al Nord (-12%) e al Centro (-10%); di più fra le persone senza figli (+12%), di ceto popolare (+7%) o medio-basso (+12%), nei Comuni più piccoli (+8%).

CONSAPEVOLEZZA DEL FENOMENO E STRATEGIE PER SPRECARRE MENO

Una ricerca di Babako Market e Bva-Doxa, presentata nel 2022, rivela che il 96% degli italiani intervistati ha una chiara percezione dello spreco ali-



Indagini condotte da Waste Watcher International evidenziano che il 28% della superficie destinata all'agricoltura viene utilizzato per produrre cibo che verrà poi sprecato

Vita in CAMPAGNA

la tua guida ♥ la tua compagnia

TEMI E RIFLESSIONI

mentare, ma solo il 43% è a conoscenza della sua reale gravità, cioè dei dati esatti, della sua incidenza percentuale, della consistenza del fenomeno.

Da un recente sondaggio (con possibilità di risposte multiple) è emerso che, per contrastare lo spreco di cibo, meno della metà degli italiani attua specifiche **strategie in fase di acquisto**. In particolare:

- il 41% acquista periodicamente i prodotti a lunga scadenza e più frequentemente i prodotti freschi;
- il 36% fa affidamento a un'organizzazione del frigorifero e della dispensa che tiene sotto controllo la scadenza dei prodotti, oppure acquista confezioni in piccoli formati;
- il 34% elabora una lista della spesa basata su un menu settimanale;
- il 33% privilegia l'acquisto di prodotti a lunga conservazione.

Tra i **provvedimenti adottati in fase di consumo** emerge che l'86% mangia prima il cibo deperibile, oppure valuta attentamente le quantità necessarie prima di cucinare, e l'85% conserva il cibo avanzato, mangia tutto ciò che si è preparato o controlla se gli alimenti scaduti da un giorno possono essere ancora consumati. Più in dettaglio:

- il 46% cura il porzionamento e il congelamento del cibo;
- il 38% dà priorità ai cibi prossimi alla scadenza;
- il 37% acquista prodotti durevoli o a lunga conservazione;
- il 30% acquista formati più piccoli;
- il 25% programma un menù settimanale;
- l'8% acquista su siti web specializzati nel contrasto allo spreco.

Si registra inoltre un notevole interesse per l'acquisto di frutta e verdura esteticamente imperfetta ma commestibile, servizio offerto on-line da alcuni siti web dedicati alla distribuzione di questo genere di prodotti. I criteri d'acquisto di frutta e verdura indicano poi la provenienza dall'Italia come preferenza nel 37% dei casi, seguita dal prezzo conveniente nel 22% e dal buon gusto nel 20%.

Quanto ai **provvedimenti (pubblici e delle imprese) suggeriti** per ridurre lo spreco di cibo:

- l'89% punta sull'utilità dell'istruzione nelle scuole;
- l'85% sul far conoscere ai cittadini



A sinistra. Tra i modi per ridurre gli sprechi alimentari rientra una più razionale organizzazione del frigorifero e della dispensa che tenga conto delle scadenze dei prodotti conservati. A destra. L'Agenda Onu per lo Sviluppo sostenibile prevede entro il 2030 di dimezzare lo spreco alimentare globale procapite, anche a beneficio delle popolazioni che ancora soffrono per carenza di cibo. A oggi, purtroppo, l'obiettivo sembra lontano dal poter essere raggiunto

gli effetti negativi dello spreco alimentare sull'ambiente e sull'economia;

- l'83% sul migliorare le istruzioni relative alle modalità di consumo apposte in etichetta;
- il 72% sulla realizzazione di confezioni più piccole.

Infine, tra le **maggiori cause di spreco**, vengono indicate:

- la scarsa attenzione a consumare gli alimenti prima che scadano o si deteriorino (54%);
- una conservazione poco adeguata 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%).

NOTE DALL'AGENDA ONU PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

L'Agenda Onu 2030 per lo Sviluppo sostenibile indica, fra gli obiettivi, il dimezzamento dello spreco alimentare. Vi si legge: «Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale procapite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione

e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto».

Era settembre del 2015 e l'accordo fu sottoscritto dai 197 Paesi membri delle Nazioni Unite. Sarà un risultato raggiungibile? Nonostante le iniziative antispreco messe in campo da alcuni Paesi, anche col supporto di leggi in materia (fra cui la Legge n. 166/2016 dell'Italia), molti osservatori sono pessimisti: lo spreco alimentare, in prospettiva, è destinato a rimanere sostanzialmente uguale, se non addirittura a crescere. Fra l'altro sono soltanto 17 le nazioni in grado di fornire dati di alta qualità, mentre lacunose sono le statistiche relative ai Paesi a basso reddito, dove sullo spreco di cibo pesa notevolmente anche l'insufficienza delle infrastrutture e delle attrezzature per il magazzino e la distribuzione dei generi alimentari.

Secondo il presidente del Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo, l'ex primo ministro del Togo Gilbert Fossoun Hounbo, le attuali cifre dello spreco alimentare sono «sconfortanti per l'umanità». Speriamo in una futura smentita!

Giorgio Lo Surdo
Giornalista

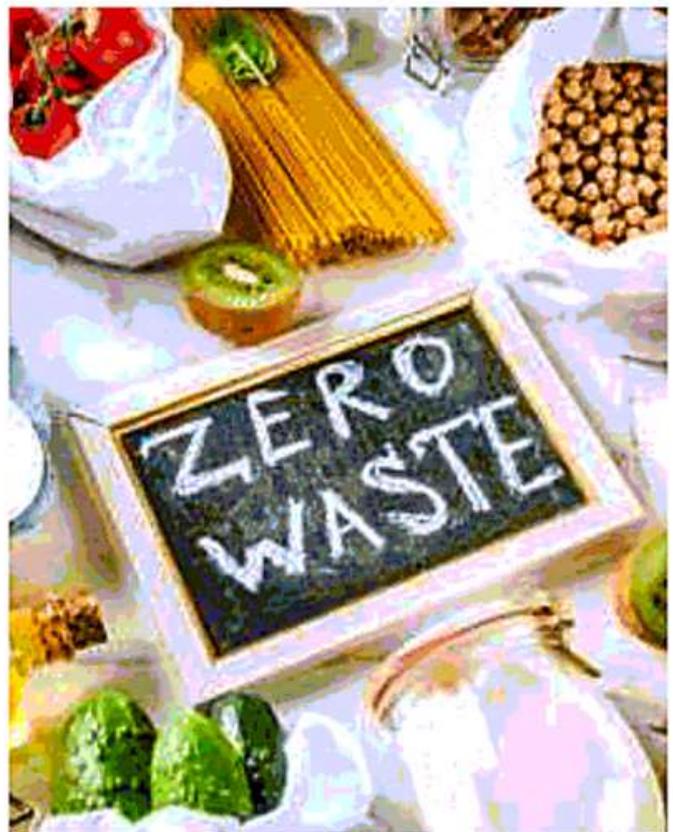
5/02/2023



5 FEBBRAIO

Decima **giornata** nazionale contro lo **spreco alimentare**

Il 5 febbraio si rinnova l'appuntamento con la **Giornata** nazionale di prevenzione dello **spreco alimentare**. Il tema scelto per la decima edizione è "2030 > moving on" e proietta lo sguardo verso gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Durante la Giornata, oltre alla pubblicazione del nuovo report, si cercherà di sensibilizzare a vari livelli partendo proprio dallo spreco domestico.



31/01/23

io DONNA

IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

Con l'app Sprecometro si risparmia cibo, soldi, energia

Debutta lo Sprecometro l'app che calcola quanto costa in denaro, acqua ed energia il cibo buttato. Lo lancia Waste Watcher International. Parla Andrea Segre promotore dell'iniziativa

Debutta lo Sprecometro l'app che calcola quanto costa in denaro, acqua ed energia il cibo buttato. Lo lancia Waste Watcher International. Parla Andrea Segre promotore dell'iniziativa

L'app Sprecometro debutta sui dispositivi mobili da oggi, 31 gennaio 2023. Insegna a comprare, conservare e utilizzare il cibo senza sprecarlo. E a calcolare quanto il cibo buttato in pattumiera costa individualmente in euro e quanto all'ambiente in termini di energia e acqua consumata.



Di cosa si occupa Waste Watcher International

«Da 10 anni la campagna sprecozero.it monitora il comportamento alimentare in Italia e in molti altri Paesi europei. E dà conto annualmente con un report dei dati raccolti» spiega **Andrea Segre**, direttore scientifico della campagna sprecozero e coordinatore degli sviluppatori della app di Waste Watcher International. «Il nostro osservatorio cioè **misura quanto e in che modo il cibo venga sprecato**. Si distingue alimento per alimento. Si valuta **che consapevolezza i consumatori abbiano di questo spreco**». La ricerca ha solide basi scientifiche ed è realizzata **in collaborazione con il Dipartimento di scienza e tecnologia dell'Università di Bologna** e con il suo spin off [Last minute market](https://lastminute.market). Ha prodotto **diversi studi già pubblicati** su autorevoli riviste di settore».

Come funziona lo Sprecometro

Andrea Segre, direttore della campagna Sprecozero.it e coordinatore degli sviluppatori della app Sprecometro.

E' il background che ha portato la realizzazione della app Sprecometro. Dopo averla scaricata **si viene invitati a rispondere a una batteria di domande che misurano le abitudini di acquisto e conservazione degli alimenti e fa un check del probabile spreco settimanale**. A questo punto assegna ad un **profilo di risparmio spreco**. «Lo scopo dell'app Sprecometro non è **etichettare l'utente o affibbiargli "voti negativi"**. **Ma far crescere la consapevolezza di chi si presta al gioco**, aiutandolo a migliorare la propria performance consumerista» continua Segre.



IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

Il diario dello spreco

Se ci si registra alla App, infatti, **si attiva un diario del risparmio** che tiene traccia settimanalmente dei dati, dai quali si può verificare quindi **l'andamento del proprio profilo nel tempo**. Inoltre l'app mostra **a quanti soldi corrisponda il cibo buttato**, in **quanti km da percorrersi in auto** possa tradursi lo spreco e in **quante bottigliette d'acqua da mezzo litro**. Per permettere a tutti di migliorare i propri risultati l'app offre una **vasta scelta di consigli, tutorial e video** per pianificare in modo efficace la spesa, conservare meglio gli alimenti, riutilizzare in modo creativo gli avanzi.

Quanti soldi buttati nella spazzatura

«Per dieci anni **abbiamo registrato variazioni tutto sommato poco significative** dello spreco alimentare, in meglio e in peggio» continua Segre. Ci si attesta su **circa 500 grammi di alimenti buttati** a settimana per individuo, che fanno **in media circa 14 miliardi di euro. all'anno**, solo in Italia» dice ancora Andrea Segre. Con corrispondenti costi ecologici (Ma va detto che gli sprechi maggiori sono di aziende ed istituzioni, *ndr*).

io DONNA

IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

Quanti soldi buttati nella spazzatura

«Per dieci anni **abbiamo registrato variazioni tutto sommato poco significative** dello spreco alimentare, in meglio e in peggio» continua Segre. Ci si attesta su **circa 500 grammi di alimenti buttati** a settimana per individuo, che fanno **in media circa 14 miliardi di euro. all'anno**, solo in Italia» dice ancora Andrea Segre. Con corrispondenti costi ecologici (Ma va detto che gli sprechi maggiori sono di aziende ed istituzioni, *ndr*).

Ricevi news e aggiornamenti sulle ultime tendenze beauty direttamente nella tua posta

Il 5 febbraio la 10a Giornata Nazionale

Il manifesto della giornata di prevenzione dello spreco alimentare, con un disegno di Francesco Tullio Altan.

L'app Sprecometro viene presentata in occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio**, ma che ha il clou in un convegno a Roma il 2 febbraio nel quale verranno **resi noti i dati del rapporto 2023**. Nell'occasione vengono anche proclamati **i vincitori del Premio Vivere a Sprecozero** che dà riconoscimenti a enti, associazioni scuole e anche a singoli cittadini.

OGGI

OG

PIACERI — CUCINA

LA SPESA CONSAPEVOLE

Non **sprecate** il cibo, fate un favore al pianeta

Mettere in campo ogni giorno azioni concrete anti-spreco dovrebbe essere un imperativo per ciascuno di noi. A ricordarcelo, dal 2014, la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** (il 5 febbraio), inteso come sperpero domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale, e non solo. D'altro canto i dati emersi dall'Osservatorio Waste Watcher International non sono rassicuranti: in Italia gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana. Anche se è il 12% in meno rispetto al 2022, c'è ancora molto da fare. Il valore complessivo dello spreco del cibo nelle nostre case, infatti, è pari a 6,48 miliardi di euro. Tra gli alimenti più buttati sventa la frutta fresca, con circa 3,4 grammi di frutta al giorno, seguiti dal pane, con 2,3 grammi nel cestino. Frequentemente nella pattumiera anche insalata, verdure, cipolle e aglio. Ma non sono pochi i comportamenti virtuosi con cui possiamo contrastare questo trend. Ce ne suggerisce dieci **#sprecozero**, il decalogo scaricabile gratis su [sprecometro.it](https://www.sprecometro.it), tra i quali: fare una lista degli alimenti che servono realmente prima di fare la spesa oppure mantenere in ordine freezer, frigo e dispensa in modo da non far guastare il cibo anzitempo. Utile e scaricabile quanto il decalogo, anche la nuova app Sprecometro che, oltre a misurare lo spreco delle singole persone, aiuta a stimarne l'impatto economico, in euro, e ambientale, in Co2 e H2O.

04/02/2023

io
DONNA

IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

5
febbraio
Giornata contro
lo spreco
alimentare.
Con l'app
Sprecometro
ognuno misura
quanto incide
in euro, CO₂
e acqua il cibo
che butta.

Info: sprecometro.it



Sei borse di
studio in palio
con il bando
di L'Oréal
Italia-Unesco.

Un premio per le scienziate

Sono protagoniste nelle scoperte di maggior impatto, ma sono ancora solo il 35 per cento, a livello globale, tra le persone che fanno ricerca. Sono le donne di scienza alle quali si rivolge il premio internazionale *L'Oréal-Unesco per le donne e la scienza*. Al bando di L'Oréal Italia svolto in collaborazione con la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco ci si può candidare fino a domenica 12 febbraio 2023. Le ricercatrici in Scienze della Vita, Scienze Ambientali, Matematica, Fisica, Chimica, Ingegneria e Tecnologie possono caricare il proprio progetto sulla piattaforma <https://www.forwomeninscience.com>. Sei le borse di studio del valore di 20mila euro ciascuna assegnate ai progetti vincenti.

VANITY FAIR



UNSPLOSH

FOOD NEWS

Spreco alimentare: iniziative e consigli per rispettare il cibo (e spendere meno)

Solo nel 2022 abbiamo sprecato cibo nelle nostre case per 6,48 miliardi di euro: ecco qualche idea pratica per arginare questo fenomeno insostenibile

Lo spreco alimentare è forse uno dei fenomeni più paradossali della società in cui viviamo. Quando si parla di sostenibilità alimentare, cioè come rendere meno gravoso per il pianeta e le persone il sistema che permette di nutrirci, il primo a finire sul banco degli imputati è proprio lui. E a ragione: non ce ne rendiamo conto ma per far arrivare sulle nostre tavole il cibo servono molti passaggi, a meno che non abbiate la fortuna di potervi approvvigionare da una piccola azienda agricola di fiducia. Molti passaggi che significano **molte emissioni di gas serra, consumo di suolo e di acqua, ricorso all'energia:** insomma, in una parola, un altissimo **impatto ambientale**.

Certo tutto ciò che facciamo lascia un'impronta sul pianeta, e quella necessaria per nutrirci è senza dubbio più accettabile di altre, ma **non lo è sprecare il cibo prodotto** e non solo per una questione ambientale: ricordiamoci che **le famiglie italiane in povertà assoluta corrispondono a circa il 9,4% della popolazione residente**.

Eppure, secondo i dati che tutti noi possiamo consultare **sul sito della FAO, lo spreco alimentare negli ultimi anni non accenna a indietreggiare:** soltanto nel «percorso» che porta il cibo dai produttori ai punti vendita, nel 2020 si è perso circa il 13,5% dei prodotti, un dato leggermente più alto rispetto al 2016. Attenzione, questo numero non comprende ancora il cibo che noi, come consumatori, buttiamo senza averlo mangiato.

Lo spreco alimentare domestico in Italia secondo Waste Watcher

I dati non sono confortanti se guardiamo a cosa accade nelle nostre case: secondo l'edizione 2023 (che fotografa il 2022) del report «**Il caso Italia**» di **Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability**, abbiamo sprecato **75 grammi di cibo al giorno, circa 27 chilogrammi all'anno per ognuno di noi (in Italia siamo circa 60 milioni)**.

Se il peso non è sufficiente a darci una misura del problema, «traduciamo» in denaro lo spreco alimentare nelle nostre case: nel solo 2022 vale **6,48 miliardi di euro** (a cui dovremmo sommare, secondo il report, circa 5 miliardi di valore energetico, con un totale che **supera gli 11 miliardi e mezzo**). Un dato enorme, sebbene in lieve miglioramento (-12%) rispetto all'anno precedente.

Il 5 febbraio la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare prova ad alzare l'attenzione sul tema e anche quest'anno vede diverse iniziative, alcune delle quali travalicano la semplice ricorrenza e **possono aiutarci quindi a contrastare lo spreco alimentare quotidianamente**. Fra app già note e nuove, libri, chef e start up, eccone qui alcune:

CUCINA SVUOTAFRIGO

CONSERVARE AL MEGLIO • CUCINARE DI STAGIONE
EVITARE GLI SPRECHI

200 RICETTE

60 PRODOTTI

Slow Food Editore

VANITY FAIR

Le ricette per combattere lo spreco

È anche nella cucina di tutti i giorni che possiamo davvero concretizzare la sostenibilità alimentare. Per farlo bastano piccoli gesti quotidiani e un po' di creatività: un aiuto può arrivare da ricettari pensati ad hoc, come «**Cucina svuotafriigo**» (Slow Food Editore). Il libro offre idee e consigli sulla conservazione degli alimenti e ricette per utilizzarli in piatti semplici, gustosi ed economici, valorizzando ciò che c'è nelle nostre dispense.

Sono invece destinati a Food for Soul, associazione fondata da Massimo Bottura per combattere lo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale, i proventi del libro «L'eleganza nel gusto. 88 ricette di 88 grandi eccellenze» di Antonio Goeldin, che coinvolge 88 esponenti del panorama gourmet del nostro Paese.



FREEPIK COMPANY S.L. - WWW.FREEPIK.COM

L'idea del «pasto sospeso»

È quella lanciata da **Planeat.eco**, società benefit che dal 2020 punta a rivoluzionare la spesa combattendo lo spreco alimentare: in pochi anni ha salvato circa 20 tonnellate di cibo dalla pattumiera. Questa start up nel 2023 ha scelto di lanciare sulla sua piattaforma l'opzione "lascia un pasto sospeso", disponibile sia per chi fa la spesa per se stesso sia per le aziende. Le donazioni raccolte, rendicontate sul sito, permetteranno di fornire piatti nutrienti inizialmente ai senzatetto delle stazioni di Milano e Pavia. Non solo: Planeat sta lavorando alla possibilità di permettere ai donatori di partecipare ai turni di distribuzione nelle città.



Le app

Sul fronte del digitale, nella nostra quotidianità sono disponibili diverse applicazioni che evitano che il cibo venga sprecato: una, che ha raggiunto i 7 milioni di utenti, è **Too Good To Go**, che permette di comprare l'inventario alimentare di 25mila esercizi commerciali a prezzi molto competitivi.

Fra le novità c'è invece «**Sprecometro**», app sviluppata dall'Osservatorio Internazionale Waste Watcher con l'Università di Bologna e **Last Minute Market**, che misura lo spreco di ognuno, da solo o in famiglia, valutando i progressi nel tempo e informandoci sia sull'impatto economico sia su quello ambientale dello spreco di cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app, testata dagli studenti dei Licei di Transizione Ecologica e Digitale, è totalmente gratuita.



STEFANO SFORZA

Gli eventi

In giro per l'Italia si moltiplicano gli eventi volti a sensibilizzare tutti noi sullo spreco alimentare. A Torino, ad esempio, da Eataly Lingotto, giovedì 2 febbraio 2023, c'è stata una cena speciale organizzata da **Make It Tasty**: Stefano Sforza, Executive Chef di Opera - Ingegno e creatività, ha preparato un menù con alimenti che, seppur integri, vengono in genere scartati per motivi estetici o commerciali. Anche la proposta dei vini è stata all'insegna della sostenibilità e la cena è stata preceduta da un dibattito sul tema dello spreco.

Il 31 gennaio, invece, a Roma è stata organizzata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP «**Dispensa Stellata**», showcooking che ha messo al centro il riuso creativo delle eccellenze gastronomiche delle feste di fine anno.



ANTONIO CHIODI LATINI

L'esempio degli chef

La cultura popolare lo dice da sempre: del maiale non si butta via niente. Tradotto: quando si tratta di cibo, dovremmo sforzarci di utilizzare tutte le parti di ciò che acquistiamo. Non sempre semplice, però possiamo anche imparare da chi cucina per professione: la consapevolezza su questi temi è ormai notevole, soprattutto nelle cucine gourmet.

Lorenzo Cantoni, chef del **Ristorante Il Frantoio ad Assisi**, ad esempio, punta a una cucina circolare, soprattutto (è doveroso) quando si tratta di animali: «cerchiamo di mantenere la dignità dell'animale fino alla fine». **Antonio Chiodi Latini** su questo fronte è ancora più rigoroso: nella sua cucina completamente vegetale, anche i prodotti della terra vengono valorizzati in ogni loro parte, radici comprese.

FAMIGLIA CRISTIANA

6/2023 **FC** 55

QUEI 75 GRAMMI AL GIORNO...

Gettiamo 75 grammi di cibo al giorno a testa e 27,253 kg annui: il 12% in meno rispetto al 2022. Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo nelle nostre case. **Una cifra che aumenta se teniamo conto del valore energetico del cibo sprecato: 5,151 miliardi.** E porta il costo economico complessivo dello spreco alimentare italiano a 11,63 miliardi. Questa la "fotografia" degli italiani nel Report *Il caso Italia 2023* di **Waste Watcher International Observatory**, diffuso per la 10ma **Giornata di**



prevenzione dello spreco alimentare che ricorre il 5 febbraio.

GENTE

GENTE green

LO SPRECO ALIMENTARE È AL CENTRO DI UN NUOVO FILM



RIDÀ VITA AGLI SCARTI
Michele Di Mauro, 62 anni, con Chiara Merulla, 19, e Zackari Delmas in *Non morirò di fame* – al cinema dal 2 febbraio – storia vera di uno chef stellato caduto in disgrazia che riprende a cucinare con gli scarti.

BUTTARE IL CIBO?

È UN VERO DELITTO

«LE SPESE FARAONICHE CHE VEDO AL SUPER MI IMPRESSIONANO», DICE IL REGISTA UMBERTO SPINAZZOLA. «QUI RACCONTO UNA STORIA VERA»

di Sara Recordati

Una grande passione per il cibo. È la ragione che ha mosso il torinese Umberto Spinazzola – regista della celebre trasmissione televisiva *MasterChef Italia* – a dirigere un film che parla di spreco alimentare. «Non un documentario, che sarebbe stato noioso», precisa lui, «ma un racconto emotivo e coinvolgente». *Non morirò di fame*, al cinema dal 2 febbraio (la *Giornata* contro lo spreco alimentare cade il 5) è la storia vera di un ex chef stellato diventato senz'altro («Non ne svelo l'identità per rispetto»), che ritroverà il suo amore per la cucina, passando per il salvataggio del cibo che solitamente viene buttato via. «Quando finisce un mercato c'è una buona mezz'ora, magica, prima che arrivino i net-

turbini; se sei veloce porti via roba molto buona», spiega in una scena il protagonista alla figlia che lo segue nelle sue scorribande per salvare frutta e verdura. «Noi non raccattiamo, noi recuperiamo», precisa. Poi, complice anche la regia esperta di Spinazzola, quelle carote un po' annerite e i cavoli un po' appassiti sullo schermo si trasformano in piatti di alta cucina davvero invitanti, che stuzzicheranno il vostro appetito.

«Il tema dello spreco, da sempre, mi sta molto a cuore», commenta il regista. «Mai come in questo periodo il cibo e la catena alimentare della grande distribuzione sono diventati un business di proporzioni mastodontiche. Si produce per buttare. E si butta per produrre. Lo spreco nutre l'industria alimentare con una velocità mai vista prima d'ora. Eppure è un argomento di cui si parla



È DIETRO LE CINEPRESE DI MASTERCHEF
Umberto Spinazzola, 60 anni, è regista del film *Non morirò di fame*, suo terzo lungometraggio, e di numerosi programmi televisivi come *Hell's Kitchen* e *MasterChef Italia*, giunto alla dodicesima edizione.

GENTE



UNA GIORNATA PER SENSIBILIZZARE
Una scena di *Non morirò di fame*, nel quale l'ex chef stellato insegna alla figlia come recuperare gli ortaggi gettati dopo i mercati. Il film esce in occasione della Giornata contro lo spreco alimentare, il 5 febbraio (sotto, il manifesto).

ancora troppo poco. Spero che il mio film possa servire da spunto di riflessione, la prossima volta che si va a fare la spesa».

Con l'espressione "spreco alimentare" si intende qualsiasi cibo sano e commestibile che, in ogni fase della catena alimentare, viene buttato via, soprattutto per ragioni estetiche, invece di essere destinato al consumo umano. «Spesso si tende a gettar via cibo sano e perfettamente commestibile perché prossimo alla scadenza», prosegue Spinazzola. «Un'abitudine, questa, che crea enormi danni da un punto di vista ambientale e non solo. Gli effetti negativi, infatti, ricadono anche sui costi e sui mancati guadagni per le imprese».

Secondo i dati Crea (l'Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari e vigilato dal Ministero dell'agricoltura) nei 27 Paesi europei si sprecano 179 chili di cibo pro capite all'anno. In pratica, ogni anno ci sbarazziamo di 18 milioni di tonnellate di alimenti ancora commestibili. Significa che, solo

ONE HEALTH | ONE EARTH | STOP FOOD WASTE



5 FEBBRAIO 2023
10ª GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE

con ciò che viene buttato, si potrebbero nutrire fino a 3 miliardi di persone. E guardando all'Italia si scopre che tendenzialmente ogni famiglia getta nella spazzatura circa mille euro di generi alimentari l'anno. «Un'assurdità», prosegue il regista. «Rimango impressionato quando al supermercato vedo scene apocalittiche: spese faraoniche, carrelli strapieni; mi domando quanta di quella roba finirà per scadere prima che possa essere consumata e quindi andrà nella spazzatura. Buttare il cibo è un delitto, ai confini con l'atroce. Dovremmo im-

parare a stare più attenti, essere un po' più parsimoniosi e a gestire meglio il frigo». A *MasterChef* come fate? «Siamo molto ben organizzati. Ciò che avanza viene consumato dai concorrenti o donato a fini sociali: non si spreca nulla». Il film aiuta a riflettere su tanti nostri comportamenti abituali che non sono più sostenibili. «Per esempio, gli stuzzichini dell'aperitivo che sono tanto di moda in circa 600 mila locali in tutta Italia. Sono gran quantità di cibo che vengono piluccate da tutti e alla fine inevitabilmente gettate. L'intero sistema è da rivedere. Si dovrebbe fare anche nel nostro Paese una legge antispreco alimentare».

IN ITALIA
GETTIAMO
MILLE EURO
DI ALIMENTI
L'ANNO PER
FAMIGLIA

Non morirò di fame verrà presentato in tutta Italia in collaborazione con il Banco Alimentare. Uno chef diverso per ogni città creerà una cena simbolica – composta da primo, secondo e dolce – utilizzando solo cibo che sta per scadere. «Abbiamo già fatto la prima a Terni, è stato un successo: c'era tanta gente e s'è mangiato davvero molto bene».



NEL COOKING SHOW NON SI BUTTA NIENTE
Da sinistra, Giorgio Locatelli, 59 anni, Antonino Cannavacciuolo, 47, e Bruno Barbieri, 61, sono i giudici di *MasterChef*. Qui a lato, un concorrente.

SETTIMANALE

NUOVO

I NOSTRI SOLDI Il 10 per cento di ciò che mettiamo nel carrello non viene consumato

OCCHIO ALLE SCADENZE: COSÌ EVITI SPRECHI DI CIBO E DENARO

BUTTARE GLI ALIMENTI AVANZATI È UN PECCATO: BISOGNA SAPERE ENTRO QUANTO TEMPO VANNO CONSUMATI E IMPARARE A CONSERVARLI IN MODO DA NON FARLI DEPERIRE

Se vuoi risparmiare sulla spesa alimentare, prima di acquistare un prodotto deperibile verifica la sua data di scadenza e calcola se riuscirai a consumarlo per tempo. Altrimenti dovrai gettarlo nella spazzatura, che in termini pratici equivale a buttare nell'immondizia il denaro che hai speso per acquistarlo. «Si calcola che tra l'8 e il 10 per cento degli alimenti acquistati finisce poi per l'essere gettato tra i rifiuti domestici.

Il «preferibilmente» cambia tutto

«L'indicazione della data di scadenza, oltre la quale molti prodotti non sono più idonei al consumo, dovrebbe guidare il consumatore verso acquisti più attenti e consapevoli, in linea con la lotta agli sperperi», spiega l'agroeconomista **Andrea Segre**. Ciò detto, va fatto un primo distinguo.



LEGGI L'ETICHETTA

Quando si fa la spesa al supermercato bisognerebbe sempre comportarsi come questa signora. Prima di acquistare un prodotto devi leggere sempre la sua etichetta per verificare la data di scadenza.

● **«Da consumarsi entro»:** questa precisa dicitura è un'indicazione perentoria che troviamo stampigliata sui prodotti molto deperibili, che non vanno assolutamente consumati oltre quella data perché rappresentano un serio rischio per la salute. Questa scritta contrassegna le confezioni di cibi resistenti alla crescita di muffe e batteri, come latte e pasta fresca, latticini, buste di ortaggi, vaschette di carne e pesce, uova.

● **«Da consumarsi preferibilmente entro»:** i prodotti

che sulla confezione recano questa dicitura, se ben conservati, si possono mangiare con una certa tranquillità anche oltre la data consigliata. Alcuni, come riso, pasta di grano duro, pomodori pelati, legumi, mais e tonno in scatola durano fino a un anno. Il latte a lunga conservazione uht fino a un mese. Sebbene col tempo possano perdere alcune caratteristiche organolettiche, come colore o consistenza, consumati oltre la data preferibile questi prodotti non rappresentano particolari rischi per la salute.

● **Conservazione** Se vuoi che un prodotto non deperisca prima del tempo devi conservarlo in modo corretto, secondo buon senso e soprattutto seguendo le indicazioni riportate in etichetta.

✓ **Date di scadenza:** si riferiscono sempre alla confezione integra. Una volta aperti, anche se messi in frigo alcuni alimenti si deteriorano velocemente. I pomodori pelati e i succhi di frutta, per esempio, possono essere intaccati da tossine non visibili a occhio nudo già un paio di giorni dopo essere stati aperti. Lo stesso vale per il latte a lunga conservazione, che 3-4 giorni dopo l'apertura comincia ad avariarsi. Anche maionese, ketchup e senape, sebbene più resistenti agli agenti patogeni, non andrebbero consumati oltre due mesi dall'apertura.

✓ **Congelatore:** se lo usi, è importante sapere che non tutti i cibi hanno lo stesso tempo di conservazione: infatti più sono grassi e più alto è il loro contenuto d'acqua, meno a lungo si mantengono. Così mentre la carne di pollo e tacchino dura fino a 12 mesi, le salsicce durano solo due.

© riproduzione riservata

Dalla pasta all'olio, dallo shampoo fino alle crocchette per il cane: c'è di tutto

Coi prodotti sfusi risparmi fino al 35 per cento

Con i prodotti sfusi risparmi, compri solo quanto ti serve e aiuti il pianeta. Pasta, riso, legumi, frutta secca, tè, spezie, cereali, uova, formaggi, salumi, biscotti, caramelle, caffè, latte, olio, vino, e poi detersivi, saponi, shampoo, balsami, cibo per gatti e per cani: sono ormai tanti i prodotti, freschi e no, da acquistare non confezionati con un risparmio che oscilla fra il 20 e il 35 per cento. Li trovi nei mercati, fra i più forniti c'è quello di Porta Palazzo a Torino, nei punti vendita specializzati, molti dei quali attivi anche online (i più numerosi sono in Lombardia, Piemonte e Veneto), ma anche nei reparti



dedicati nella grande distribuzione. Per trovare i più vicini a te, vai su [nonsprecare.it/negozi-spina-italia-senza-imbballaggi](https://www.nonsprecare.it/negozi-spina-italia-senza-imbballaggi).

27/01/2023

QUOTIDIANO NAZIONALE

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova 'Sprecometro'

27 Gennaio 2023

(ANSA) - ROMA, 27 GEN - Arriva lo Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che aiuta a prevenire gli sprechi e misura la propria impronta carbonica e idrica, destinata a diventare un vero "contapassi" personale in direzione dello sviluppo sostenibile. E' la novità che contraddistinguerà la X Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio 2023. Un'edizione che avrà come 'Ambasciatore di Buone Pratiche' lo scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof. del "Collegio" di Rai2. Attraverso il suo impegno nella campagna Spreco Zero 2023 promossa da Last Minute Market, Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che lo scrittore da tempo indica come strada maestra, attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti rivolti soprattutto ai giovani, in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Maggi interverrà martedì 31 gennaio al lancio di Sprecometro, testato in anteprima dagli studenti dei nuovi Licei di Transizione Ecologica di tutta Italia.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Maggi, "Prof", iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della gen. Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro". (ANSA).

QUOTIDIANO NAZIONALE

Sprecometro, cos'è e come funziona l'App che calcola il cibo gettato via

Si può scaricare gratuitamente: oltre a misurare i grammi degli alimenti sprecati, fornisce consigli utili per ridurre l'impatto individuale sull'ambiente

Omogeneizzati, prodotti da colazioni, pizze d'asporto ma anche i piatti della tradizione preparati durante le cene in famiglia o ai pranzi della domenica: ogni giorno nel nostro Paese si consumano all'incirca 180 milioni di pasti. **Una montagna di alimenti ma anche di soldi e rifiuti**, considerando che ogni individuo arriva a **sprecare settimanalmente circa 674 grammi di cibo**. Una quantità preoccupante, anche se inferiore ai dati di altri paesi, **come gli Stati Uniti**, che arrivano ad uno spreco alimentare di **1336 grammi** per ogni cittadino.

Il primo passo per modificare le proprie pratiche di consumo è **prendere coscienza dell'impatto ambientale** generato dalle nostre cattive abitudini, come comprare prodotti con leggerezza, lasciandosi adescare dalle offerte dei supermercati o conservare il cibo nel modo sbagliato, facendolo finire il più delle volte nel bidone della spazzatura.

- [Lo sprecometro](#)
- [Il primo passo](#)
- [I progressi](#)

Lo sprecometro

Per questo, in occasione della **decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, che sarà il 5 febbraio 2023, dalla collaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna Spreco Zero, è nato lo **Sprecometro**, un app gratuita che si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili a indirizzare le scelte individuali sull'uso sostenibile delle risorse naturali, sulla prevenzione dello spreco alimentare e sull'adozione di diete sane e sostenibili. Lo Sprecometro, che è stato testato da oltre 500 studenti di tutta Italia, è molto facile da utilizzare e in maniera semplice ci rende consapevoli dei nostri consumi, andando a misurare in grammi **lo spreco alimentare** di singoli individui o famiglie e valutando la **perdita economica**, **l'impronta carbonica** e **l'impronta idrica** generata.

Il primo passo

Il primo step è crearsi **un profilo sull'app**. Per farlo, è necessario svolgere un **test** in cui vengono poste domande sulle nostre abitudini: "Sei solito mangiare gli avanzi?", "Quanti grammi di frutta hai sprecato questa settimana?" o "Sai conservare gli alimenti nella maniera giusta?". Una volta terminato, verrà comunicato **il numero di grammi di cibo sprecato** e verranno forniti **consigli** per aiutare l'utente a risparmiare e ridurre lo spreco, attraverso contenuti educativi, video, schede e altri materiali multimediali.

I progressi

Ma c'è di più: l'app permette di valutare **i progressi** avvenuti nel corso del tempo, aggiornando puntualmente il proprio comportamento sul **diario dello spreco**. I propri risultati possono essere, inoltre, condivisi con altri utenti registrati sull'app o condividendoli sul canale Instagram, così da estendere sempre più consapevolezza sul tema.

Lo Sprecometro è stato presentato al pubblico il 21 gennaio alle ore 17.00

30/01/2023

LEFT

Un pensiero nuovo a sinistra



Diritti In evidenza Politica Società

Lotta allo spreco alimentare, come non gettare nel cassonetto 15 miliardi di euro

Ogni anno in Italia se ne va un fiume di denaro per consumi sbagliati. Il 2 febbraio, Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, esce il film di Umberto Spinazzola "Non morirò di fame" che affronta il problema con una storia poetica e d'impegno civile. E l'agroecologista Andrea Segrè lancia su Left il suo decalogo "Mangia come sai"

Il 2 febbraio a Roma si svolgerà la decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che vedrà la direzione scientifica dell'agroecologista Andrea Segrè, il patrocinio del ministero dell'Ambiente (e della Transizione Ecologica), dei ministeri della Salute e del Lavoro, di Anci, e di Rai per la sostenibilità, con la media partnership di Rai Radio2. In questa occasione verrà presentato il nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International relativo al "Caso Italia" 2023, indagine promossa dalla campagna Spreco zero in collaborazione con l'Università di Bologna e Ipsos, dedicata allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione del cibo degli italiani. Come spiegato dal professor Segrè (fondatore della campagna Spreco zero e Direttore scientifico Waste Watcher International) «l'analisi dei dati è essenziale per sensibilizzare sullo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi. Monitorare gli stili di vita e di alimentazione permette di agire concretamente sui comportamenti di consumo e la prevenzione degli sprechi. Ad oggi lo spreco alimentare in Italia supera i 9,2 miliardi di euro se consideriamo solo il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione. 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. Per questo diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile».

Proprio il 2 febbraio, in concomitanza con la giornata di prevenzione, uscirà al cinema *Non morirò di fame*, film diretto da Umberto Spinazzola con protagonista Michele Di Mauro; tra gli interpreti anche il celebre volto del cinema polacco Jerzy Stuhr. Si tratta di una co-produzione italo-canadese, firmata La Sarraz Pictures, Rai Cinema e Megafun Productions. L'opera di Umberto Spinazzola attraverso la piaga dello spreco alimentare intende esplorare il concetto di "recupero", non solo in relazione al cibo, ma anche nell'ambito degli affetti e dei rapporti umani. *Non morirò di fame* racconta la storia di uno chef stellato che perde tutto, anche la famiglia, ma cerca di ricostruire la propria vita ricominciando da zero, grazie alla forza che solo un figlio sa dare.

Oltre a raccontare con profondità tematiche come l'elaborazione del lutto e le complessità del rapporto padre-figlia, il film di Spinazzola esplora con sensibilità il fenomeno dello spreco di cibo e le dinamiche insite nel settore della distribuzione alimentare, un business di enormi proporzioni: una catena secondo cui si produce per buttare e si butta per produrre. Questa pratica è dovuta per lo più a ragioni economiche o estetiche. Spesso, infatti, viene gettato via cibo perfettamente sano perché prossimo alla scadenza o esteticamente imperfetto. Una condotta che crea enormi danni da un punto di vista ambientale ed economico. Basti pensare che solo in Europa vengono sprecati 179 chili di cibo pro capite l'anno; ogni anno dunque 18 milioni di tonnellate. Dati che diventano ancora più agghiaccianti, se pensiamo che con gli alimenti scartati si potrebbero nutrire fino a 3 miliardi di persone (dati Crea, 2020).

Non morirò di fame riesce a raccontare questa spaventosa realtà, di cui purtroppo si conosce ancora molto poco, attraverso la storia di Pier (interpretato da Michele Di Mauro), un ex chef stellato, ormai caduto in disgrazia ed emarginato, che riscoprirà il suo amore per la cucina, elaborando ricette con ingredienti recuperati dallo spreco.

Ad accompagnarlo in questo affascinante viaggio, sarà l'anziano clochard Granata (interpretato da Jerzy Stuhr, attore polacco noto per le collaborazioni con registi del calibro di Andrzej Wajda, Krzysztof Zanussi e Krzysztof Kieślowski). Proprio grazie a lui, Pier riuscirà a recuperare il difficile rapporto con la figlia Anna, un'adolescente piena di ambizioni che sogna di diventare una musicista (a vestirne i panni l'esordiente Chiara Merulla).

Il talento del protagonista Pier si rivelerà necessario per poter tornare a vivere i propri affetti, ridisegnando un nuovo paesaggio attraverso il cibo, grazie all'aiuto del saggio Granata, nel ruolo di un anticonvenzionale Virgilio. Anche la lentezza del cinema, grazie all'impegno di Spinazzola, può divenire veicolo per informare e sensibilizzare su un fenomeno di enorme portata eppure da molti ignorato come lo spreco alimentare.

30/01/2023

LEFT

Un pensiero nuovo a sinistra

Il professor Andrea Segrè, massimo esperto del problema in Italia e direttore scientifico della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, si è offerto di dedicarci *Mangia come sai – Decalogo minimo dal forcone alla forchetta per non sprecare, mangiare bene, non essere consumati dal cibo* per combattere o almeno limitare gli sprechi:

- «1 Tutto, per noi fruitori, inizia da come facciamo la spesa, anche la prevenzione degli sprechi: fai una lista degli alimenti che ti servono realmente. Usa il portafoglio come se votassi, scegli consapevolmente.
- 2 Liberati dalle sirene del marketing: un prodotto regalato sullo scaffale, se non ti serve, finirà nella pattumiera di casa. Ricordati invece che un costo c'è: per chi lo ha prodotto e per chi deve poi smaltirlo. Quindi anche per te.
- 3 Una volta in negozio prenditi il tempo di leggere le etichette, e quando puoi, insisti che siano sempre più trasparenti: da dove viene e chi lo ha prodotto? Di cosa è fatto? Quando scade?
- 4 Prediligi gli alimenti locali e di stagione: in linea di massima, se i tempi di trasporto e la filiera logistica sono più brevi, i prodotti sono più freschi e quindi dureranno di più.
- 5 Frigorifero, freezer, dispensa: sono le tre «case» del cibo, e in quanto tali devono essere mantenute ordinate e pulite affinché svolgano a dovere la loro funzione. Ogni prodotto ha un suo posto e una sua giusta temperatura. La conservazione degli alimenti è il sale della vita.
- 6 Largo alla fantasia in cucina: le ricette per riutilizzare avanzi e scarti sono infinite, non occorre essere professionisti. L'obiettivo è far dimagrire il bidone della spazzatura.
- 7 Condividi il cibo in eccesso: quando ciò che hai preparato è troppo abbondante, basta suonare il campanello del vicino di casa o telefonare agli amici. È un gesto di condivisione che fa bene all'economia e alle relazioni.
- 8 Al ristorante, quando non riesci a finire quello che hai nel piatto, chiedi il "cartoccio familiare" (detto anche "doggy bag"): le pietanze, il giorno dopo, spesso sono anche più buone.
- 9 Insegna ai tuoi figli il valore del cibo, e pretendi che si faccia anche a scuola. Ricordati che il cibo buttato inquina due volte: quando viene prodotto e quando viene distrutto.
- 10 Pensa (e agisci) sostenibile e circolare: gli alimenti che trovi nel tuo piatto vengono dalla natura. È un ciclo: rispettalo a 360 gradi. Durerà di più anche per i figli dei tuoi figli e i loro nipoti. Mangia come sai: la nostra educazione alimentare ci aiuterà a vivere in un mondo migliore».

Nella foto: una immagine del film di Umberto Spinazzola Non morirò di fame, con Michele Di Mauro e Jerzy Stuhr

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

L'INIZIATIVA

Contro lo spreco alimentare nasce lo “Sprecometro”, l'app di Osservatorio internazionale waste watcher

di Maria Elena Mariani | 01 Feb 2023



In occasione della 10° Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio, nasce lo **Sprecometro**, la nuova web app dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher per misurare e ridurre lo spreco alimentare. Per Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio, «è uno strumento di consapevolezza e partecipazione per raggiungere in modo concreto gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, nello specifico il 12.3 cioè dimezzare lo spreco alimentare. Conosciamo l'obiettivo, è un percorso lungo e possibile, ma dobbiamo anche sapere la direzione per arrivarci».

«È uno strumento di consapevolezza e partecipazione per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030», spiega Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio

Ogni anno si buttano tonnellate di cibo che corrispondono a una perdita economica di 940 miliardi di dollari annui a livello mondiale con un impatto anche ambientale e sociale. Sottolinea Andrea Maggi, insegnante e scrittore, ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023, «la quantità di cibo che produciamo potrebbe nutrire 12 miliardi di persone, non è comprensibile la fame nel mondo. Solo recuperando gli sprechi alimentari sarebbe possibile sfamare due miliardi di persone. La tutela dell'ambiente e l'educazione alimentare sono temi fondamentali per vivere in armonia tra le persone e con l'ambiente».

Comportamenti individuali

Lo spreco alimentare, soprattutto nei paesi ricchi, è collegato alle abitudini e ai comportamenti individuali. **Da qui nasce la necessità di creare consapevolezza nei cittadini e fornire uno strumento utile per guidare le scelte individuali.** La app, sviluppata con l'Università di Bologna e Last Minute Market, si può scaricare gratuitamente e iniziare così a misurare lo spreco alimentare in modo individuale o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro o di scuola). Il monitoraggio permette di valutare i progressi compiuti, non solo in termini di cibo, ma anche di impatto economico (in euro) e ambientale (impronta idrica e carbonica). Consigli, ricette, brevi video, schede informative, quiz aiutano gli utenti a modificare i comportamenti e, quindi, a ridurre lo spreco di cibo.

Nei licei

La app è già stata testata in questi mesi da più di 500 studenti dei 21 licei di Transizione Ecologica e Digitale (orientamento formativo superiore attivo da settembre 2022) sparsi in tutta l'Italia. **Secondo le prime rilevazioni, il cibo sprecato è pari a 196,5 kg, in termini di impronta carbonica è equivalente alle emissioni di un'automobile che percorre poco più di 8.000 km mentre l'impronta idrica è poco meno di 670.000 bottiglie da mezzo litro di acqua.** Il costo è pari a 1571,85 euro.

ONDE E INQUINAMENTO

La sostenibilità in radio passa per le nuove tecnologie: LifeGate e la scelta obbligata dell'emittente green

di Alessio Cozzolino



Come funziona

Ma come funziona lo Sprecometro? Dopo aver scaricato l'app, è necessario fare un test iniziale per comprendere a quale profilo corrisponde l'utente (sprecone, disattento, attento, parsimonioso). Ciò è determinato dalle abitudini di consumo e di spesa, e dallo spreco degli alimenti. **In base alla quantità in grammi di spreco, l'app fornisce i dati relativi all'impatto economico e ambientale che cambieranno con il modificarsi dei comportamenti dell'utente.** Ognuno può decidere quando aggiornare i propri dati e usufruire dei contenuti concepiti per educare a un uso consapevole del cibo. L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro al profilo Instagram in modo da condividere i progressi e i risultati raggiunti. C'è la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione per stimolare una sana competizione nella lotta allo spreco alimentare.

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20

34

CORRIERE DELLA SERA
GOOD NEWS

ENERGIA

Assieme agli alimenti, buttaio anche l'energia che è servita per produrli. Il costo per l'Italia è di 5,1 miliardi di euro

D'ESTATE

Si gettano 75 grammi di cibo al giorno a testa e 20 miliardi di sprechi più alimenti che vanno usati

CIPOLLE & C.

Tra gli alimenti che finiscono nella spazzatura ci sono frutta fresca, pane, insalate, verdure, cipolle e affettati

CORRIERE DELLA SERA

CALO

-12%
Il food waste in meno in Italia rispetto al 2021

COSTO

6,5 mld
Sono gli euro che ogni anno gettiamo nella spazzatura insieme al cibo sprecato



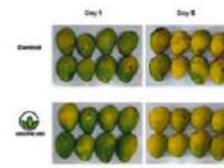
35



La start up israeliana Taranis aiuta gli agricoltori a migliorare la gestione dei campi: con i droni vengono scattate immagini ad alta risoluzione che, analizzate dall'intelligenza artificiale, possono evidenziare malattie o fattori di rischio che favoriscono il deperimento della produzione

NELLA FRUTTA
GREENPOD LABS

GreenPod Labs ha creato bustine di imballaggio che rilasciano sostanze volatili a base vegetale per attivare il meccanismo di difesa integrato all'interno di frutta o verdura al fine di rallentare il tasso di maturazione e minimizzare la crescita microbica

DALLA COREA
REENCELE

La coreana Reencele ha sviluppato un meccanismo che limita il sistema digestivo umano. Il suo obiettivo è ridurre i rifiuti alimentari del 90 per cento trasformandoli in fertilizzante organico. Per farlo, gli scarti devono trascorrere 24 ore all'interno del dispositivo

L'APP
SPRECOMETRO

Al www.sprecometro.it trovate la nuova web app dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher per misurare e ridurre lo spreco alimentare. Attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale



Per conservare frutta e verdura può bastare una bustina (oppure un drone sui campi)

di Maria Elena Viggiano

È

stata l'indiana GreenPod Labs ad aggiudicarsi il Ray of Hope Prize del Biomimicry Institute che ogni anno identifica le migliori start up che, con le loro tecnologie e innovazioni ispirate alla natura, cercano di risolvere le sfide legate all'ambiente e alla sostenibilità. Ed è proprio osservando come frutta e verdura resistono naturalmente ai parassiti che GreenPod Labs ha messo a punto una tecnologia per ridurre lo spreco di cibo e quindi in grado di rispondere a un problema ambientale ma anche sociale. Per Jared Yarnal-Schane, Director of Innovation

al Biomimicry Institute, «limitare lo spreco alimentare è una delle cose più importanti che possiamo fare per diminuire le emissioni di CO₂ garantendo, allo stesso tempo, migliori mezzi di sussistenza e nutrizione per tutte le persone nel mondo».

In India la perdita economica legata allo spreco alimentare è di 12 miliardi di euro. Inoltre, nonostante il Paese sia il secondo produttore di frutta e verdura, il 40 per cento viene perso nei passaggi che vanno dalla raccolta alla vendita senza riuscire a raggiungere i consumatori. Intanto il 14 per cento del

popolazione indiana è denutrita. Partendo dal desiderio di trovare una soluzione, dopo un percorso di studi in scienze alimentari negli Stati Uniti, Deepak Rajmohan ha lasciato un lavoro ben pagato per tornare in India e fondare nel 2019 GreenPod Labs. Consapevole che, mentre negli Usa e nei Paesi sviluppati lo spreco alimentare è legato al comportamento delle persone, in India il cibo si deteriora durante lo stoccaggio e il trasporto.

Questione di biomimetica

Ma la natura è la madre delle invenzioni. Nata dall'osservazione di frutta e verdura, la biomimetica alla base della tecnologia indiana replica l'impronta digitale volatile che è unica per ogni tipo di coltura. Quando le piante vengono infestate rilasciano composti volatili unici che attivano un meccanismo di difesa. Così GreenPod Labs ha creato bustine di imballaggio che rilasciano sostanze volatili a base vegetale per attivare il meccanismo di difesa integrato all'interno di frutta o verdura al fine di rallentare il tasso di maturazione e ridurre al minimo la crescita microbica. Una volta compresa la fisiologia delle singole colture e le relative cause di deterioramento, la start up indiana può realizzare la formula per combattere stress biotici e abiotici a temperatura ambiente.

Dunque una soluzione già definita rivoluzionaria perché permette di allungare i tempi di conservazione di frutta e verdura del 40-60 per cento senza la necessità di celle frigorifere e cattede di approssimazione del freddo. In questo modo c'è un risparmio enorme della quantità di energia richiesta per la refrigerazione con un impatto importante sulla riduzione di gas serra. La longevità dei prodotti è un vantaggio anche per gli agricoltori che possono ottenere prezzi più equi ed espandersi su altri mercati. Attualmente GreenPod Labs ha commercializzato tre prodotti ma, anche grazie al premio di 200mila dollari, potrà sviluppare la sua soluzione innovativa. Inoltre le tempe-

rate e le condizioni ambientali dell'India sono un ottimo banco di prova per questa tecnologia che potrebbe essere utilizzata anche in altri paesi come l'Africa.

Soluzioni dall'origine al frigo

Lo spreco alimentare è un problema mondiale. Secondo le stime della Fao, un terzo del cibo viene perso o buttato. Tonnellate di alimenti che corrispondono a una perdita economica di 940 miliardi di dollari annui a livello mondiale. Ne conseguono costi sociali, una persona su nove muore di fame o è denutrita, e ambientali, il cibo che buttiamo genera tra l'8 e il 10 per cento delle emissioni globali di gas serra. Trovare una soluzione è diventata una priorità e sono tantissime le innovazioni e le tecnologie che cercano di migliorare i vari passaggi della filiera: dal raccolto alla logistica fino al packaging. Così come la nascita di piattaforme facilita l'incontro tra domanda e offerta di cibo o favorisce la donazione di quello avanzato.

La app Fridgèby, sviluppata in America, monitora la data di scadenza del cibo e avverte i consumatori così da finirlo in tempo. È stato calcolato che in media una famiglia americana di quattro persone butta ogni anno il 25 per cento del cibo acquistato, pari a circa 1.600 dollari. Dalla Corea arriva la tecnologia di Reencele, un meccanismo che emula il sistema digestivo umano e impiega dalle 2 alle 24 ore per ridurre i rifiuti alimentari del 90 per cento trasformandoli in fertilizzante organico. È israeliana la start up Taranis che aiuta gli agricoltori a migliorare la gestione dei campi. Attraverso i droni vengono scattate immagini ad alta risoluzione per poi essere analizzate attraverso un sistema di AI. È così possibile avere dati utili per rilevare i primi segni di malattie delle colture, infestazioni di insetti o altri fattori di rischio.

© ILLUSTRAZIONE: PIRELLA

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

L'APP SPRECOMETRO

Al www.sprecometro.it trovate la nuova web app dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher per misurare e ridurre lo spreco alimentare. Attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale



ENERGIA **D'ESTATE** **CIPOLLE & C.** **CALO** **COSTO** **PIANETA 20³⁰** 35

Almeno 100 miliardi di euro di spesa per il settore energetico nel 2023. Il costo della vita aumenterà del 12% rispetto al 2022. 6,5 miliardi di euro di spesa per il settore energetico nel 2023.



La start up italiana GreenPod Labs ha creato un drone per monitorare la crescita delle piante e ridurre lo spreco alimentare.

NELLA FRUTTA GREENPOD LABS
GreenPod Labs ha creato un drone per monitorare la crescita delle piante e ridurre lo spreco alimentare.

DALLA COREA REENCLE
La coreana Reencle ha sviluppato un meccanismo che aiuta il sistema digestivo umano. È un sistema di capsule che si dissolvono nel tratto digestivo e rilasciano enzimi per migliorare la digestione.

L'APP SPRECOMETRO
Al www.sprecometro.it trovate la nuova web app dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher per misurare e ridurre lo spreco alimentare.

Per conservare frutta e verdura può bastare una bustina (oppure un drone sui campi)

di Maria Elena Viggiano

È una bustina di plastica che si inserisce nella bustina di frutta e verdura e che si dissolve in acqua. È una bustina di plastica che si inserisce nella bustina di frutta e verdura e che si dissolve in acqua. È una bustina di plastica che si inserisce nella bustina di frutta e verdura e che si dissolve in acqua.

la popolazione italiana è domata. Potendo del desiderio di trovare una soluzione. Dopo un percorso di due anni di ricerca e sviluppo negli Stati Uniti, GreenPod Labs ha lanciato sul mercato un drone per monitorare la crescita delle piante e ridurre lo spreco alimentare. Il drone è in grado di rilevare il livello di maturazione delle piante e di segnalare eventuali problemi di crescita. In questo modo è possibile intervenire tempestivamente e ridurre lo spreco alimentare.

Avvenire

Giornata contro lo spreco. Buttato cibo per 9 miliardi, ma gli avanzi sono in calo

Vito Salinaro giovedì 2 febbraio 2023

Segrè (Università Bologna): «La sfida di dimezzare gli scarti entro il 2030 si può vincere, il recupero a fini solidali è ormai prassi». E per calcolare quanti alimenti buttiamo ecco lo "sprecometro"



Dopo due anni di trend negativo, siamo tornati a essere più attenti all'utilizzo del cibo e ne sprechiamo meno: ad agosto scorso destinavamo alla spazzatura 674 grammi di alimenti a testa ogni settimana (erano ben 750 ad agosto 2021). Oggi siamo scesi a 524 grammi ogni sette giorni. Frutta fresca (24 grammi), insalate (17,6), cipolle, aglio, tuberi (17,1), pane fresco (16,3) e verdure (16) gli scarti più frequenti. Nel profilo tracciato dall'«Osservatorio italiano su cibo e sostenibilità Waste Watcher» per la campagna «Spreco Zero» (monitoraggio Ipsos), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e «last minute market», emerge che gli italiani puntano di più sulla salute, sono un po' meno risparmiatori e più attenti a quello che mangiano.



Ancora, nelle preferenze dei consumatori subiscono una flessione i grandi brand alimentari mentre si scelgono più spesso mercati e negozi rionali. Sale anche l'acquisto a chilometro zero mentre scende il ricorso al delivery. Pure gli stili alimentari si aprono a variazioni: si sceglie di mangiare meno carne e più proteine vegetali. Sei consumatori su 10 preferiscono il pragmatismo e non il risparmio. Se proprio si deve fare economia, meglio spendere qualche euro in meno nello svago e nell'abbigliamento, persino nell'utilizzo dell'automobile, più che nel cibo.

A sprecare di più, evidenzia l'Osservatorio in vista della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare in programma domenica prossima, sono le regioni meridionali (+8%), le coppie senza figli (+38%), il ceto popolare (+18%) e i Comuni più piccoli, quelli fino a 30mila abitanti (+12%); più virtuose le condotte di Nord e Centro (-4% e -2%), delle famiglie con figli (-29%), dei Comuni grandi (-13%). Perché tanti avanzati? La maggior parte delle 1.200 persone ascoltate da Ipsos (48%) dichiara che non fa a tempo ad evitare che frutta e verdura vadano a male; si spreca perché «ci si dimentica degli alimenti che scadono o si deteriorano» (44%), perché i «cibi venduti sono già vecchi», perché si ha «paura di non avere in casa cibo a sufficienza», oppure a causa di un «calcolo sbagliato delle cose che occorrono».

Un calcolo che costa carissimo e che pesa per quasi 6,5 miliardi di euro nella catena degli sprechi della filiera agroalimentare italiana che, nel solo 2022, ha bruciato 9,3 miliardi di euro, se si considerano anche gli 800 milioni persi direttamente nei campi di raccolta, i 941 milioni di scarti nell'industria e quelli della distribuzione, calcolati in 1,080 miliardi di euro.

Eppure, «l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere - dice Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International -. La prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa e nel quotidiano delle nostre cucine». Molte pratiche, nel giro di pochi anni, stanno cambiando: «Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata - aggiunge Segrè -, la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. A livello capillare lo hanno capito gli enti pubblici: le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale del buon governo».

Svolta culturale e scelte politiche hanno un alleato: la tecnologia. Proprio in occasione della Giornata di domenica, l'Osservatorio Waste Watcher propone la app Sprecometro, progettata dall'Università di Bologna nell'ambito della "Campagna Spreco Zero". È gratuita, ci dice quanto cibo buttiamo, a livello individuale, familiare o di gruppo, e serve a ridurre e a prevenire lo spreco, calcolando anche la nostra "impronta ambientale". Aggiornando il proprio comportamento grazie al diario della App, l'utente può valutare i progressi nel tempo e fissare obiettivi di riduzione, proprio come fanno i governi, in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.



Green&Blue

Allimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).





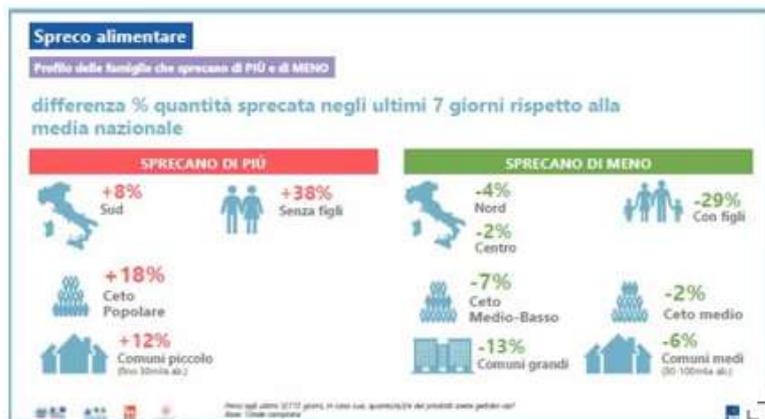
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come **la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).**

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

IL DOSSIER

Domenica la Giornata nazionale. Segrè (Università Bologna): «La sfida di dimezzare gli scarti entro il 2030 si può vincere, il recupero a fini solidali è ormai prassi». E per calcolare quanto buttiamo via, arriva l'app "Sprecometro"

Troppi alimenti finiscono tra i rifiuti in Italia

524,1

Sono i grammi di cibo sprecati in media, individualmente, ogni settimana

+38%

Nelle famiglie senza figli lo spreco di cibo aumenta considerevolmente rispetto alla media

800 milioni

Lo spreco, in euro, che deriva dal cibo perso ogni anno direttamente nei campi di raccolta

Spreco di cibo, persi 9 miliardi Ma gli avanzi ora sono in calo

VITO SALINARO

Dopo due anni di trend negativo, siamo tornati a essere più attenti all'utilizzo del cibo e ne sprechiamo meno: ad agosto scorso destinavamo alla spazzatura 674 grammi di alimenti a testa ogni settimana (erano ben 750 ad agosto 2021). Oggi siamo scesi a 524 grammi ogni sette giorni. Frutta fresca (24 grammi), insalate (17,6), cipolle, aglio, tuberi (17,1), pane fresco (16,3) e verdure (16) gli scarti più frequenti. Nel profilo tracciato dall'Osservatorio italiano su cibo e sostenibilità Waste Watcher per la campagna "Spreco Zero" (monitoraggio Ipsos), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e "last minute market", emerge che gli italiani puntano di più sulla salute, sono un po' meno risparmiatori e più attenti a quello che mangiano. Ancora, nelle preferenze dei consumatori subiscono una flessione i grandi brand alimentari mentre si scelgono più spesso mercati e negozi rionali. Sale anche l'acquisto a chilometro zero mentre scende il ricorso al delivery. Pure gli stili alimentari si aprono a variazioni: si sceglie di mangiare meno carne e più proteine vegetali. Sei consumatori su 10 preferiscono il pragmatismo e non il risparmio. Se proprio si deve fare economia, meglio spendere qualche euro in meno nello svago e nell'abbigliamento, persino nell'utilizzo dell'automobile, più che nel cibo.

A sprecare di più, evidenzia l'Osservatorio

in vista della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** in programma domenica prossima, sono le regioni meridionali (+8%), le coppie senza figli (+38%), il ceto popolare (+18%) e i Comuni più piccoli, quelli fino a 30mila abitanti (+12%); più virtuose le condotte di Nord e Centro (-4% e -2%), delle famiglie con figli (-29%), dei Comuni grandi (-13%). Perché tanti avanzi? La maggior parte delle 1.200 persone ascoltate da Ipsos (48%) dichiara che non fa a tempo ad evitare che frutta e verdura vadano a male; si spreca per-

ché «ci si dimentica degli alimenti che scadono o si deteriorano» (44%), perché i «cibi venduti sono già vecchi», perché si ha «paura di non avere in casa cibo a sufficienza», oppure a causa di un «calcolo sbagliato delle cose che occorrono». Un calcolo che costa carissimo e che pesa per quasi 6,5 miliardi di euro nella catena degli sprechi della filiera agroalimentare italiana che, nel solo 2022, ha bruciato 9,3 miliardi di euro, se si considerano anche gli 800 milioni persi direttamente nei campi di raccolta, 1,941 milioni di scarti nell'indu-

stria e quelli della distribuzione, calcolati in 1,080 miliardi di euro.

Eppure, «l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere - dice Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International -. La prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa e nel quotidiano delle nostre cucine». Molte pratiche, nel giro di pochi anni, stanno cambiando: «il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata - aggiunge Segrè -, la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. A livello capillare lo hanno capito gli enti pubblici: le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale del buon governo».

Svolta culturale e scelte politiche hanno un alleato: la tecnologia. Proprio in occasione della Giornata di domenica, l'Osservatorio Waste Watcher propone l'app Sprecometro, progettata dall'Università di Bologna nell'ambito della "Campagna Spreco Zero". È gratuita, ci dice quanto cibo buttiamo, a livello individuale, familiare o di gruppo, e serve a ridurre e a prevenire lo spreco, calcolando anche la nostra "impronta ambientale". Aggiornando il proprio comportamento grazie al diario della App, l'utente può valutare i progressi nel tempo e fissare obiettivi di riduzione, proprio come fanno i governi, in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



"Pasto sospeso" a Milano e Pavia per tutto il 2023

Proseguirà per tutto il 2023, a Milano e Pavia, "Pasto Sospeso", il progetto di "sostenibilità partecipata" lanciato nel periodo delle feste natalizie con la "Lasagna sospesa". L'iniziativa per i senza tetto, è di Planet.eco, che

nasce per combattere lo spreco alimentare con la sua «offerta di kit di prodotti di qualità porzionati, lavati e dosati per cucinare, proposti a prezzi accessibili». L'attività di solidarietà consiste nel pagare e offrire ad uno

sconosciuto in difficoltà un piatto, una bevanda o una spesa da consumare in un secondo momento. Se ne darà conto, il 3 febbraio, nel convegno "Alimentiamoci di futuro a spreco zero" nel Collegio Borromeo a Pavia.

CALANO GLI SPRECHI**Con l'inflazione
il cibo avanzato
non si butta più**

■ Italiani più accorti con il carrello della spesa e attenti ad evitare di gettare cibo. Si fa fronte anche così alla corsa dell'inflazione e al caro bollette visto che in un anno lo spreco alimentare è sceso del 12%, per un valore di 6,48 miliardi di euro. Una cifra che arriva a superare i 9,3 miliardi, considerando le perdite lungo la filiera, dal campo alla catena dell'industria alla distribuzione. I dati emergono dal report "Il caso Italia" 2023 di **Waste Watcher International** Observatory on Food and Sustainability, nell'ambito della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna. In base ai nuovi dati riferiti a gennaio 2023, gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo, mentre prima finivano nella spazzatura quasi 600 grammi di alimenti ogni sette giorni. Rispetto a due anni fa e a parità di budget, emerge che quasi il 26% è attento al consumo di carne, filiera tra le più virtuose con 11 grammi di spreco per famiglia secondo l'Associazione Carni Sostenibili.

Il Messaggero

34

Cronaca di Roma

Domenica 5 Febbraio 2023
www.ilmessaggero.it

Una signora impegnata a fare la spesa in un supermercato del Lazio



IL FOCUS

Nelle case del Lazio c'è sempre meno pane raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La crisi spinge le famiglie a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli alimenti più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%), Cipolle, aglio e patate sono al 17%. Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarseli, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumen-

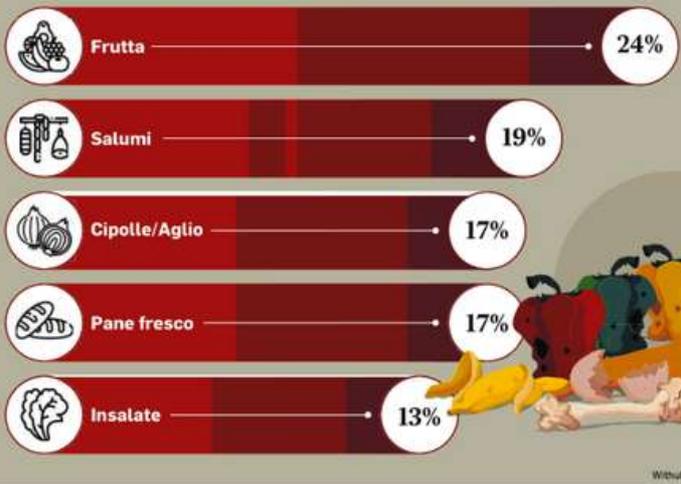
NEL CESTINO DEI RIFIUTI FINISCONO FREQUENTEMENTE FRUTTA, PANE CIPOLLE, SALUMI E INSALATE

Economia nel carrello

La crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo «Nel Lazio giù del 14%»

►Oggi la giornata di sensibilizzazione contro lo sperpero dei generi alimentari ►Ricerca Ipsos: ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana

Gli alimenti più sprecati nel Lazio



rentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa "l'ordinato ma non consumato" dei locali. Su questo c'è il progetto "Rimpiattino" lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le Acli, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà», dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».

Giampiero Valenza

giampiero.valenza@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SECOLO XIX

DOMENICA 5 FEBBRAIO 2023
IL SECOLO XIX

GENOVA 29

Solidarietà e sviluppo sostenibile

Ogni anno nei rifiuti diecimila tonnellate di cibo commestibile «Costo da evitare»

L'analisi cittadina nella Giornata contro gli sprechi alimentari
Oltre 18 mila persone aiutate redistribuendo le eccedenze

Silvia Pedemonte

Evitare che le eccedenze alimentari finiscano nella pattumiera e, al contempo, aiutare chi ha bisogno: oggi si celebra la decima **giornata nazionale contro lo spreco alimentare**. E Genova traccia la strada con "Ricibo". Lo dicono i numeri: nel 2022, con il progetto di rete volto al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, solo a Genova sono state recuperate 300 tonnellate di alimenti in un anno che, redistribuiti tramite una rete capillare e sempre più consistente, hanno permesso di dare un aiuto concreto a 18.041 cittadini (e di far risparmiare quasi 100 mila euro di costi per il conferimento in discarica).

Restando ai numeri, il campo di intervento potenziale è ancora molto ampio: «Ogni anno finiscono in discarica 10 mila tonnellate di cibo ancora commestibile - spiegano dalla rete "Ricibo" - il valore commerciale è pari a 40 milioni e lo smaltimento come ri-



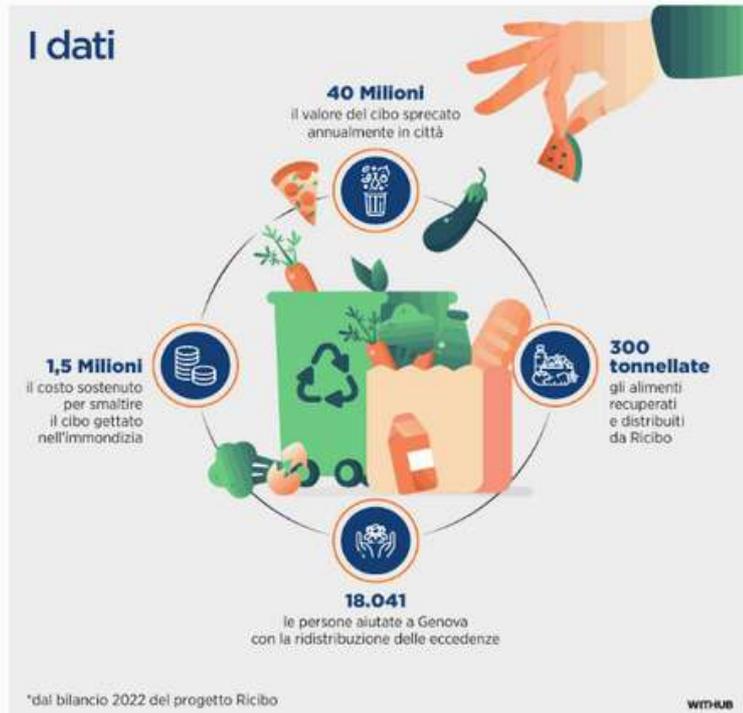
Volontari di Ricibo in azione

fiuto costa al Comune almeno un milione e mezzo». Ricibo ha appena avuto un riconoscimento a livello nazionale, conquistando il primo premio "Vivere a spreco zero 2023" (promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con patrocinio di Ministero, Anci, Commissione Europea in Italia) nella categoria enti pubblici.

Fra inflazione, costi galoppanti e crisi economica delle famiglie, le persone oggi stanno più attente quando fanno la spesa. E, acquistando meno, sprecano meno cibo. Lo racconta l'ultimo report, dal titolo "Il caso Italia 2023", di Waste Watcher International

Observatory on Food and Sustainability. Il dato degli alimentari gettati in pattumiera è diminuito, in Italia, del 12 per cento rispetto a un anno fa. A finire nella spazzatura, comprati e non consumati, sono soprattutto frutta e pane. Questo è il quadro generale che quantifica comunque uno spreco di 27 chili di alimenti, a testa, ogni anno. E a Genova?

Sul fronte dei privati cresce l'utilizzo di app come "Too Good To Go". Bar, panifici, negozi di alimentari, supermercati che hanno eccedenze o prodotti prossimi alla scadenza non li gettano nel cestino ma preparano delle "magic box". E gli utenti iscritti all'applicazione possono ritirare queste scatole - dal contenuto che viene deciso dall'esercente - a prezzi che vanno da 2,99 a 10 euro. «A Genova Too Good To Go conta più di 600 negozi partner, 30 mila utenti, e insieme abbiamo assegnato 240 mila magic box - spiegano dall'App - i numeri sono in continua crescita e il contesto economico certo ha



incentivato un certo balzo in avanti».

RICIBO, ESPERIENZA DI SUCCESSO

Di tutt'altra natura è Ricibo, esperienza che parte da una legge di riferimento, la 166 del 2016 (legge Gadda) che ha dato una spinta alla prevenzione degli sprechi alimentari, inserendo agevolazioni per chi, lungo tutta la filiera agro-alimentare, dona invece che cestinare. La realtà capofila è la comunità di San Benedetto al Porto che, assieme ad altre cinque associazioni fondatrici, al sostegno economico di Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione Carige e all'iscrizione di questo progetto, da

parte del Comune di Genova, nella lista dei beni comuni del territorio fa decollare l'iniziativa nel 2017. Ricibo, grazie ai volontari di 80 associazioni, ritira le eccedenze di supermercati, negozi, attività e provvede, successivamente, a redistribuire a chi ha bisogno. La rete funziona e si allarga sempre più: ha già aderito anche l'Università di Genova e l'obiettivo ora è recuperare le eccedenze anche dalle mense scolastiche. Un'app e un sito internet - all'indirizzo <https://bringfood.org/> - mostra tutti i numeri di quanto è stato recuperato e non sprecato, a Genova. Le quantità del 2022 sono il doppio rispetto al 2021.

«Con il Comune di Genova svilupperemo ancora la app mostrando quanto riusciamo a far risparmiare all'ambiente, in termini anche di risparmio idrico, recuperando le eccedenze e non gettandole via - spiega Marco Malfatto, coordinatore di Ricibo - siamo contenti del riconoscimento nazionale appena ricevuto e dei dati che mostrano come, lavorando tutti assieme in rete, con il Comune, i risultati stiamo crescendo esponenzialmente. Abbiamo ancora tanti obiettivi e, finalmente, l'amministrazione ha detto che istituirà il tavolo sulla "food policy" che noi chiediamo da anni».

© RICIBO/2022/02/05/2023

3/02/2023

Rai



TGR

Puglia

Consumi

Un menù anti spreco

Secondo il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher, lo spreco alimentare casalingo è diminuito del dodici per cento rispetto all'indagine di un anno fa



4/02/2023



Emilia Romagna

edizione ore 19.30



Edizione delle ore 19:30

Edizione delle ore 19:30



CURATORE SCIENTIFICO CAMPAGNA "SPRECO ZERO"

5/02/2023



Friuli Venezia Giulia

edizione ore 14:00

Giornata contro lo spreco alimentare: il Friuli Venezia Giulia butta meno cibo

Si può però migliorare, dice il triestino Andrea Segrè, agroeconomista a Bologna e ideatore di 'Sprecometro', la app che monitora quello che gettiamo



5/02/2023

Rai



TGR

Trento

SOSTENIBILITÀ

Creatività, programmazione e tecnologia: le armi contro lo spreco alimentare

Spese ragionate e frequenti, piatti "di riciclo" e il ricorso ad applicazioni che coinvolgono sia gli utenti che gli esercenti delle attività commerciali. Così a Trento si cerca di limitare il cibo che finisce nella spazzatura



5/02/2023



Time Line 5 feb 13.30 intervista con Andrea Segrè

4/02/2023



Food waste, italiani più attenti

06 febbraio 2023 | 11.49
LETTURA: 0 minuti



La fotografia del report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.



4/02/2023



HOME > CRONACA

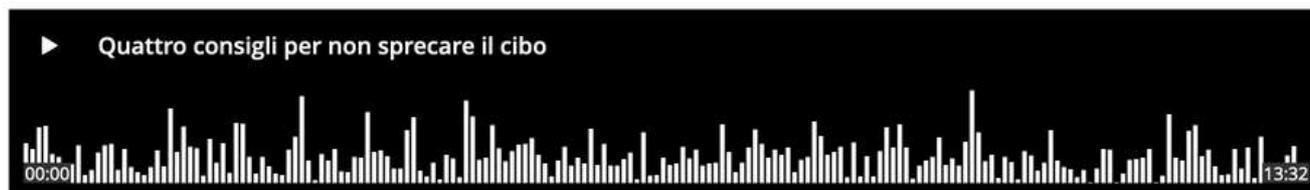
"Quattro consigli per non buttare il cibo"

tempo di lettura: 1 min

di Stefano Benfenati

SPRECO ALIMENTARE

aggiornato alle **19:06** 04 febbraio 2023



L'editore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare racconta quali sono i comportamenti virtuosi per non sperperare alimenti ancora buoni. Dal carrello della spesa, al frigorifero, fino al cestino che "deve restare vuoto"

31/01/2023



Il Telegiornale Bologna di martedì 31 gennaio 2023

3/02/2023



Palinsesto

Lunedì - Venerdì Ore 6.00 Marconi Nuovo Giorno Musica e notizie per iniziare la giornata Vitamina M - musica per il nuovo giorno All'interno: 6.40 Parole per capirsi; 6.50...

 Radio Marconi

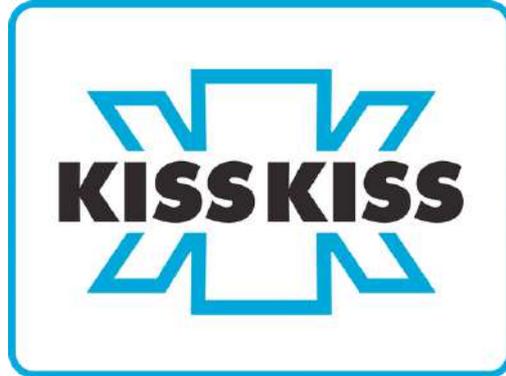
intervista con Luca Falasconi

6/02/2023



intervista con Andrea Segrè

6/02/2023



intervista con Andrea Segrè
<https://kisskiss.it/palineseo/>

15/02/23



Rai Friuli Venezia Giulia

GIOVANI E COMUNICAZIONE

IN ONDA IL MERCOLEDI' DALLE 13.29

PUNTATA DEL 15 FEBBRAIO

Spegniamo le luci ma non la radio per ascoltare questa puntata che anticipa "M'illumino di meno", Giornata Nazionale del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili. In questo speciale Giovani e Comunicazione e Pausa Caffè si uniscono per trattare la sostenibilità sotto diversi punti di vista. Inizieremo entrando in una classe dell'ISIS G. D'Annunzio di Gorizia insieme al professor Luca Scoria per scoprire come si stanno preparando per la giornata del 16 febbraio. A seguire, il professor Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International, ci presenterà la nuova app istituzionale "Sprecometro", un nuovo strumento per aiutarci a ridurre lo spreco alimentare. Avremo con noi la professoressa Chiara De Colombani dell' Istituto Comprensivo Iqbal Masih di Trieste che ci racconterà, insieme ad alcuni studenti, come hanno aderito a "M'illumino di meno" con una gara a punti. Ci sposteremo all'estero con Simone Firmani che ci parlerà della sua esperienza nel mondo della comunicazione, prima come giornalista a Udine e poi nell'organizzazione del Rototom Sunsplash di Benicàssim in Spagna, un festival che punta ad essere 100% sostenibile. Infine, l'ingegnere energetico Francesco Locatelli ci illustrerà alcuni recenti progetti dell'Agenzia per l'energia del FVG per promuovere l'efficienza energetica della nostra regione e ridurre le emissioni di gas a effetto serra.

Intervista di Mario Mirasola ad Andrea Segrè

Una App contro lo spreco del cibo La prevenzione parte dai ragazzi

Iniziativa con gli studenti per evitare la distruzione dei beni alimentari. Merenda «svuotadispenza»

ROSIGNANO

Prevenire lo spreco, non solo recuperarlo. È questo l'obiettivo della **Giornata nazionale di prevenzione allo spreco** alimentare, ideata nel 2013 dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica per promuovere lo sviluppo alimentare sostenibile e i corretti comportamenti a tavola e in cucina. C'è anche una App per evitare lo spreco del cibo.

E tra pochi giorni, domenica 5 febbraio si festeggerà il decimo anniversario della Giornata contro lo spreco alimentare e per celebrarla gli alunni e le alunne dell'Istituto Comprensivo "Ernesto Solvay - Dante Alighieri" hanno aderito alla campagna di sensibilizzazione **Spreco Zero**. L'istituto, infatti, quest'anno partecipa al programma Eco-schools della Fondazione per



l'Educazione Ambientale per promuovere uno sviluppo e una crescita sostenibili attraverso comportamenti di cittadinanza attiva e responsabile e buone pratiche da mettere in atto anche a scuola.

In questo contesto è nata l'idea "Svuota la dispensa per merenda", un piccolo gesto simbolico che vuole coinvolgere tutti i sog-

getti che animano l'Istituto (studenti, professori e personale Ata) per portare a scuola una merenda ragionata su ciò che è presente nelle credenze di casa e che rischierebbe a breve di essere gettata nel cestino.

Questa iniziativa, che si svolgerà stamani, rappresenta un primo passo del programma dedicato al tema del cibo e della ali-

Anche una App per evitare lo spreco alimentare. Si parte dalla spesa per arrivare al frigorifero e alla selezione dei cibi

mentazione che accompagnerà i ragazzi nel percorso di Eco-schools, che vedrà nel mese di marzo l'organizzazione della colletta alimentare e a maggio una "Corsa contro la fame" per sensibilizzare alunni, famiglie e anche i docenti in merito alla mancanza di cibo che attanaglia numerose zone in via di sviluppo del mondo.

Anche l'amministrazione comunale di Rosignano, condividendo gli intenti dell'Istituto Comprensivo Solvay - Alighieri, intende affrontare questa tematica nell'ambito del Consiglio Comunale dei Ragazzi (di cui fanno parte anche gli studenti dell'Istituto Mattei e del Comprensivo Carducci - Fattori), per invitare le nuove generazioni a riflettere sulle conseguenze dello spreco e del consumo irresponsabile delle risorse del nostro pianeta che non sono infinite e richiedono un'attenzione da parte di tutti.

L'impegno di Unicoop Firenze**E' la giornata contro lo spreco alimentare
Numeri e pratiche per consumi più equi**

Diciannove anni fa la cooperativa ha attivato il progetto 'Buon Fine'

FIRENZE

La lotta allo spreco alimentare è una battaglia che riguarda tutti e che, da anni, vede Unicoop Firenze impegnata con progetti sul tema e iniziative di sensibilizzazione dei cittadini e dei propri lavoratori. La **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario oggi, è l'occasione per fare il punto sul risultato dei progetti antispreco messi in campo nei punti vendita della Cooperativa. Un impegno, quello contro lo spreco alimentare, che nei punti vendita di Unicoop Firenze è iniziato 19 anni fa quando la Cooperativa ha attivato il Buon Fine per contribuire a un utilizzo più sostenibile delle risorse. Grazie al progetto, infatti, nel 2022, 64 associazioni onlus in Toscana hanno ricevuto donazioni partite da 61 Coop.fi, per un totale di quasi 655mila kg, oltre 18.200 litri e 21.060 unità di prodotto. Prodotti perfettamente integri dal punto di vista nutrizionale e igienico, ritirati dalla vendita perché non più conformi alla presentazione commerciale, ma ancora idonei al consumo e ridistribuiti dalle associazioni alle persone in difficoltà. Oltre al progetto Buon Fine, l'iniziativa "Mangiami subito" attiva in tutti i punti vendita di Unicoop Firenze, ha consentito a soci e clienti un risparmio di circa 3,8 milioni di euro nel 2022.

La lotta allo spreco è un impegno comune che ha dato i suoi frutti anche sul fronte nazionale: grazie al progetto Buon Fine, dai punti vendita Coop in Italia, nel 2022 è stato possibile recuperare e donare 5442 tonnellate di derrate alimentari,



in grado di generare quasi 11 milioni di pasti, per un valore pari a quasi 30 milioni di euro. A beneficiarne 842 associazioni di volontariato in tutta Italia. Donazioni che hanno permesso anche un risparmio in termini di inquinamento: il mancato conferimento in discarica di queste oltre 5 mila tonnellate di cibo trasformate in pasti, ha evitato l'emissione di circa 11.258 tonnellate di CO₂, pari a quelle emesse da circa 1.250 auto che percorrono 30.000 km all'anno (fonte Legambiente). Inoltre, nel 2022, il progetto "Mangiami subito" ha permesso la vendita di oltre 40 milioni di euro di prodotti in scadenza, coinvolgendo 858 punti vendita Coop.

La **"Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare"**, dal 2014, rappresenta ogni anno un'occasione per fare il punto sui numeri e stimolare buone pratiche anche a livello domestico, il punto più delicato della filiera dove si genera quotidianamente spreco di cibo.

IL GAZZETTINO

XIV

Cultura & Spettacoli

Andrea Maggi
presenta
la nuova app
Sprecometro

G

Sabato 28 Gennaio 2023

www.gazzettino.it

“**C**ambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso”. Parola dello scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico, più familiarmente, il mitico Prof. del “Collegio” di Rai2. È lui l’Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna **Spreco Zero 2023** e della **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest’anno al traguardo della sua decima edizione. Attraverso il suo impegno Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l’attenzione alla riduzione dell’impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea da tempo indica come strada maestra, attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove conta oltre 400mila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Andrea Maggi intervorrà martedì, alle 15, su piattaforma Zoom, al lancio di “Sprecometro”, la rivoluzionaria app scaricabile gratuitamente in occasione della decima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**.

Sprecometro è stato testato, in anteprima, dagli studenti dei nuovi Licei di Transizione ecologica di tutta Italia: aiuta concretamente a prevenire gli sprechi e misura la nostra impronta carbonica e idrica. Per questo Sprecometro diventerà un vero “contapassi” personale, in direzione dello sviluppo sostenibile. E, il 2 febbraio, Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live, dalle 11.30, sul canale youtube **Spreco zero**, al link www.youtube.com/watch?v=rTI-WABcb3GA.



20

Sabato 28 gennaio 2023

Terra Madre

Consigli anti-spreco a portata di App

Una startup coordinata dall'ex presidente di Fem ha ideato lo «Sprecometro»

L'App, che si può scaricare gratuitamente dal 31 gennaio (info sul sito www.zerospreco.it), rileva lo spreco di ciascuno, da solo o in gruppo (coppie, famiglia o amici) e aiuta a prevenire gli acquisti sbadati o esagerati. Questa è la novità con cui, il 5 febbraio 2023, si celebra la decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014 con la celebre campagna «Spreco Zero». Lo «Sprecometro», questo il nome dell'App, è stato ideato da un gruppo di giovani startupper che fanno capo ad Andrea Segre, docente dell'Università di Bologna e già presidente della Fondazione Edmund Mach. Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case. Questa stima sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. L'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in Italia è pari a 749,7 miliardi di litri di acqua annui. Lo spreco alimentare è strettamente connesso all'impatto ambientale.

Direttore scientifico
Andrea Segre, docente dell'Università di Bologna ed ex presidente di Fem, alla guida degli startupper che realizzano il progetto



di Elisa Salvi

Per ridurre lo spreco alimentare arriva lo «Sprecometro», che misura quanto siamo attenti, parsimoniosi o distratti per cercare di correggerci, risparmiando cibo, energia e denaro. Si tratta della nuova App dell'Osservatorio Internazionale «Waste Watcher», sviluppata con l'Università di Bologna e Fast minute market, fondata da Andrea Segre, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna e già presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Questa è la novità con cui, il 5 febbraio 2023, si celebra la decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014 con la celebre campagna «Spreco Zero».

Cos'è

L'App, che si può scaricare gratuitamente dal 31 gennaio (info sul sito www.zerospreco.it), rileva lo spreco di ciascuno, da solo o in gruppo (coppie, famiglia o amici) e aiuta a prevenire gli acquisti sbadati o esagerati, valutando i progressi avvenuti nel corso del tempo e aggiornando regolarmente i comportamenti attraverso il diario di quanto non si consuma e, di conseguenza, finisce nella spazzatura (augurandosi che sia quella differenziata). Lo «Sprecometro», ideato da un gruppo di giovani startupper che fanno capo ad Andrea Segre e testato da cinquantotto studenti dei Licei di Transizione ecologica e digitale che hanno debuttato in quest'anno scolastico, è uno



Parte il percorso delle conferenze dei giovani sul clima

Un'occasione di cittadinanza attiva e partecipazione ai processi politici di livello locale sui temi dello sviluppo sostenibile e, in particolare modo, dell'adattamento ai cambiamenti climatici. Sono prossime alla partenza le Conferenze libere dei giovani sul clima, ossia incontri dedicati ai giovani tra i 13 e i 35 anni sul tema dell'emergenza climatica. Le Conferenze libere si affiancano alle quattro Conferenze territoriali dei giovani sul clima che si terranno, tra febbraio e aprile, nei territori dell'Alto Garda e Ledro, della Bassa Valsugana e Tesino, di Trento e di Rovereto e Valgarzina. In entrambi i percorsi, per ogni appuntamento (sia libero che territoriale) è prevista la stesura di raccomandazioni politiche e proposte di azioni di adattamento ai cambiamenti climatici per il territorio o la comunità di riferimento. Una Conferenza libera può essere realizzata ovunque ed essere organizzata da qualsiasi persona o gruppo di persone giovani residenti in Trentino, che vogliono contribuire al processo partecipativo. Per organizzare una conferenza è richiesta la partecipazione di un referente a uno dei due appuntamenti online di presentazione con esperti dell'App: lunedì 13 e giovedì 23 febbraio sulla piattaforma Zoom. A conclusione dei lavori delle Conferenze, sabato 29 aprile, nell'ambito del 71° Trento Film Festival, si terrà la Conferenza provinciale dei giovani sul clima. L'intero percorso è promosso e finanziato dall'App e realizzato dall'Associazione Virajoc&Jangada in partenariato con il Centro europeo Jean Monnet dell'Università degli Studi di Trento e il Trento Film Festival.

strumento importante per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle realtà scolastiche o aziendali.

Come funziona

Una volta scaricata l'App, con un test si capisce a quale «Spreco tipo» si appartiene e si accede a consigli e video su buone pratiche alimentari e ricette che aiutano a consumare tutto il cibo acquistato. «Sono interessanti sia la possibilità di verificare nel tempo i risultati del proprio impegno per la prevenzione dello spreco, sia il confronto con familiari, amici, colleghi, compagni di classe e tanti cittadini che, come noi, vogliono dare concretezza all'Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030», sottolinea Andrea Segre, direttore scientifico del progetto.

Quanto si spreca

Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case. «Questa stima 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 del rincari delle bollette e 3,6 milioni di individui (il 9,1% della popolazione) versano in condizione di povertà. Per questo, a livello globale ma anche locale, diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile». Lo spreco alimentare include anche quello 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, che vale un decimo del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, è pari a 719,7 miliardi di litri di acqua annui. Dal punto di vista energetico, vale 6,1 miliardi di euro lo spreco di energia «nascosta» nel cibo buttato nelle nostre case nel 2022.

Sensibilizzazione e analisi dei dati

«L'analisi dei dati è sempre essenziale in chiave di sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile al fine di evitare gli sprechi. Per questo, tracciare un monitoraggio sugli stili di vita e di alimentazione permette di agire concretamente sui comportamenti di consumo e fare prevenzione». Il lancio della nuova App vuole contribuire, assieme alla giornata

«Un monitoraggio sugli stili di vita e di alimentazione permette di agire concretamente sui comportamenti di consumo e fare prevenzione»

del 5 febbraio, a impedire lo spreco alimentare a vari livelli, da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale, alle perdite in campo, alla dispersione alimentare nei vari passaggi che precedono l'acquisto. La gestione e il consumo del cibo nelle abitazioni. Il tutto per far riflettere sulle implicazioni, sempre più strette, fra spreco degli alimenti e impatto ambientale.

www.zerospreco.it

IL TIRRENO

30 Giovedì 2 Febbraio 2023

IL TIRRENO

Rosignano

Redazione:
Viale Alfieri 9-11
CAP 57124
Tel. 0586 682721
N. verde 800010401
coccina@iltirreno.it

“Svuota la dispensa per merenda”

La scuola “Solvay - Alighieri” al lavoro sulla prevenzione dello spreco alimentare



Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola2030

Rosignano Prevenire lo spreco, non solo recuperarlo. È questo l'obiettivo della **Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare**, ideata nel 2013 dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica per promuovere lo sviluppo alimentare sostenibile e i corretti comportamenti a tavola e in cucina. Domenica 5 febbraio si festeggerà il decimo anniversario della Giornata contro lo spreco alimentare e per celebrarla gli alunni e le alunne dell'Istituto Comprensivo “E. Solvay - D. Alighieri” hanno aderito alla campagna

di sensibilizzazione **Spreco Zero**. L'istituto, infatti, quest'anno partecipa al programma Eco-schools della Fondazione per l'Educazione Ambientale per promuovere uno sviluppo e una crescita sostenibili attraverso comportamenti di cittadinanza attiva e responsabile e buone pratiche da mettere in atto anche a scuola. In questo contesto è nata l'idea “Svuota la dispensa per merenda”, un piccolo gesto simbolico che vuole coinvolgere tutti i soggetti che animano l'Istituto (studenti, professori e personale Ata) per portare a scuola

Gli alunni dell'Istituto “Solvay-Alighieri” di Rosignano

una merenda ragionata su ciò che è presente nelle credenze di casa e che rischierebbe a breve di essere gettata nel cestino. Questa iniziativa, che si svolgerà oggi, rappresenta un primo passo del programma dedicato al tema del cibo e della alimentazione che accompagnerà i ragazzi nel percorso di Eco-schools, che vedrà nel mese di marzo l'organizzazione della colletta alimentare e a maggio una “Corsa contro la fame” per sensibilizzare alunni, famiglie e anche i docenti in merito alla mancanza di cibo che attanaglia numerose



zone in via di sviluppo del mondo. Anche l'Amministrazione comunale, condividendo gli intenti dell'Istituto Comprensivo Solvay - Alighieri, intende affrontare questa tematica nell'ambito del Consiglio

Comunale dei Ragazzi per invitare le nuove generazioni a riflettere sulle conseguenze dello spreco e del consumo irresponsabile delle risorse del nostro pianeta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Home > Sociale

5 Febbraio Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

by Redaz1one — 2 Febbraio 2023 in Sociale Tempo di lettura: 1 min lettura

AA 0

Quotidianamente ci dibattiamo tra diverse difficoltà, ma bisogna sempre fare attenzione per evitare sprechi e rifiuti che tanto danneggiano il pianeta.

Secondo gli ultimi dati di **Waste Watcher**, in Italia il valore del cibo sprecato annualmente si aggira intorno ai **9 miliardi di euro**, con circa **674,2gr di cibo** pro capite sprecato per settimana. Questi dati si riflettono negativamente anche sull'ambiente: è stato infatti calcolato che l'8/10% delle emissioni globali di gas serra è legato agli sprechi alimentari.

Un alleato prezioso per gestire gli avanzi alimentari in modo sostenibile è il dissipatore alimentare domestico inventato 85 anni fa da **InSinkEerator** e che sta conquistando anche l'Italia.

Questo ingegnoso strumento permette un trattamento rapido, igienico e sostenibile degli avanzi di cibo, neutralizzando in un solo istante chili di rifiuti destinati alla discarica.

Infatti, gli scarti alimentari che finiscono nelle discariche producono metano, un gas 21 volte più nocivo dell'anidride carbonica. Uno strumento intelligente che ha permesso, ad oggi, di eliminare dalle discariche l'equivalente in peso di 1000 transatlantici. Da un lato all'altro del pianeta, l'utilizzo di questo piccolo ma geniale strumento si sta diffondendo esponenzialmente. Con il dissipatore, la quantità di rifiuti alimentari si riduce del 30%.

Un'altra buona pratica per ridurre lo spreco alimentare, e i rifiuti che ne conseguono, è utilizzare ciò che si è avanzato per creare nuove ricette. Via libera alla fantasia con torte salate, pasticcini e pasta per liberare credenze e frigoriferi da rimasugli vari.

InSinkEerator ha anche presentato una serie di ricette realizzate con la chef/blogger turco-cipriota Melizcooks volte proprio a ridurre gli sprechi tra cui il "bubble and squeak", pasticcini a base di tacchino e fettuccine appositamente pensate per combinare diversi ingredienti della tradizione italiana.

IL DUBBIO

12 IL DUBBIO

VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2023

PROMETEO

IN COLLABORAZIONE
CON
adn Kronos
PROMETEO

■ IL REPORT "IL CASO ITALIA" 2023 DI WASTE WATCHER INTERNATIONAL OBSERVATORY

Ogni settimana si gettano 524 grammi di cibo a testa

Gli alimenti più spesso sprecati sono: frutta fresca (3,4 grammi al giorno), pane (2,3 g) ma anche insalata, verdure, aglio e cipolle

Meno spreco di cibo nelle case degli italiani: nella pattumiera finiscono 75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno. Nella classifica degli sprechi, in testa c'è la frutta. Il tutto per un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi dello spreco di filiera. Questa la fotografia del report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

«Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agro-economista Andrea Segrè - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativa-



mente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro.

Nel 2021 il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano).

Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena

dell'industria e della distribuzione del cibo. «Nel 2022 - aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto - sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240.340 tonnellate), per un valore complessivo e vertiginoso di 9.301.215.981 euro». I dati di filiera sono una elaborazione del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market da Borsa Merci Bologna 2023.

Secondo l'indagine tra gli alimenti più spesso sprecati svettano la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella top 5 anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'estrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).

GAZZETTA DI MANTOVA

Green&Blue

Allimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



GAZZETTA DI MANTOVA

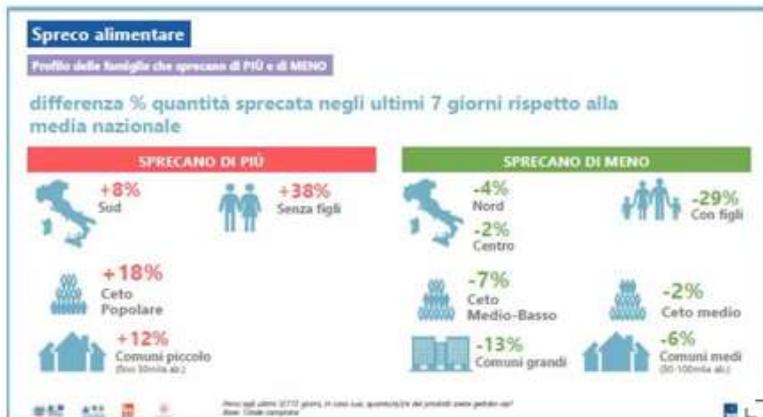
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

IL PICCOLO

Green&Blue

Alimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro** cui si aggiungono **gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



IL PICCOLO

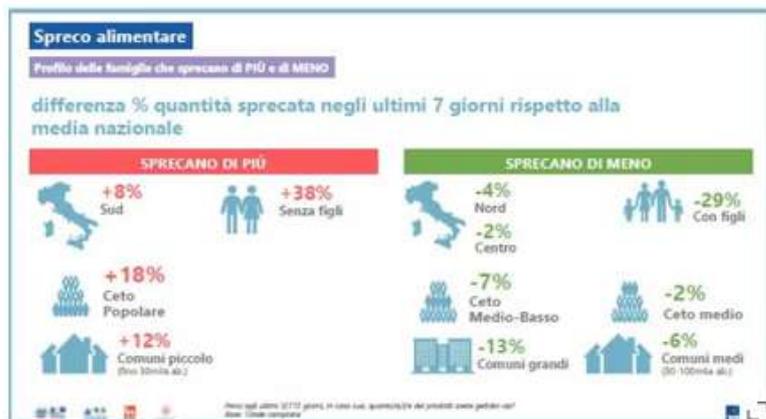
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'estrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

Green&Blue

Allimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



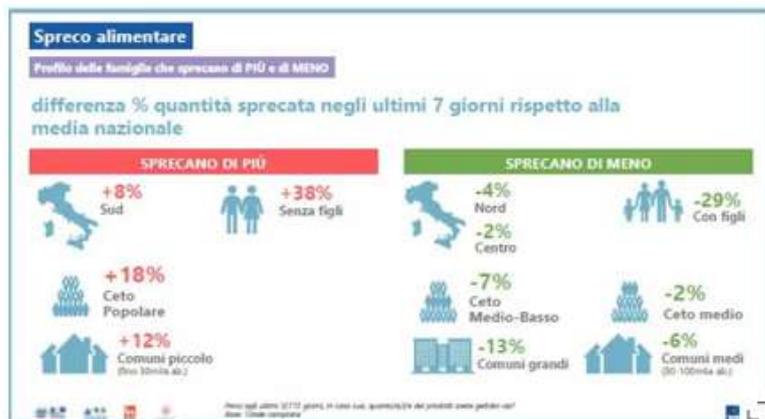
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come **la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).**

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

Messaggero Veneto

Green&Blue

Alimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



Messaggero Veneto

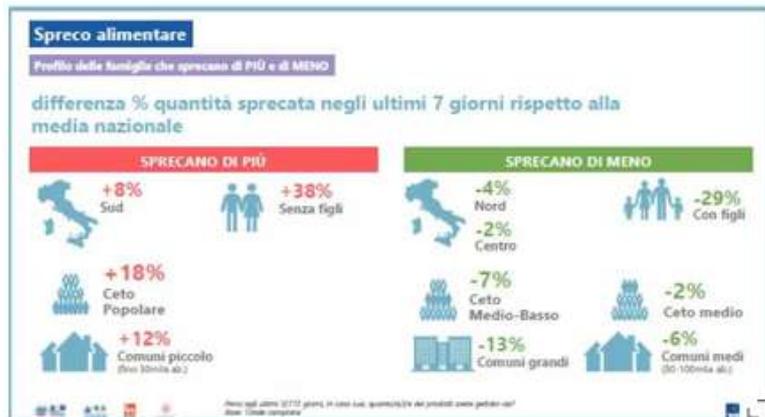
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

IL SECOLO XIX

Green&Blue

Allimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



IL SECOLO XIX

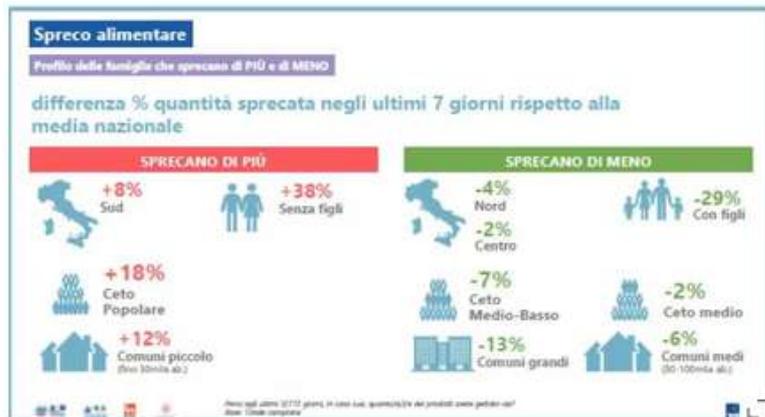
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come **la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).**

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, : l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

di Padova il mattino

Green&Blue

Alimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



di Padova il mattino

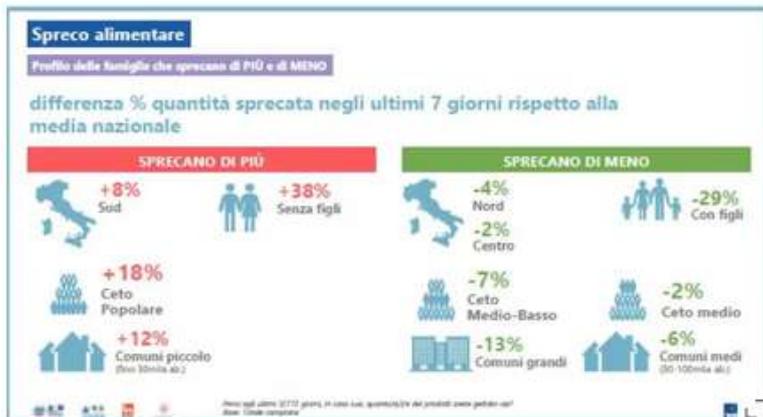
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

la Sentinella del Canavese

Green&Blue

Alimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



la Sentinella

del Canavese

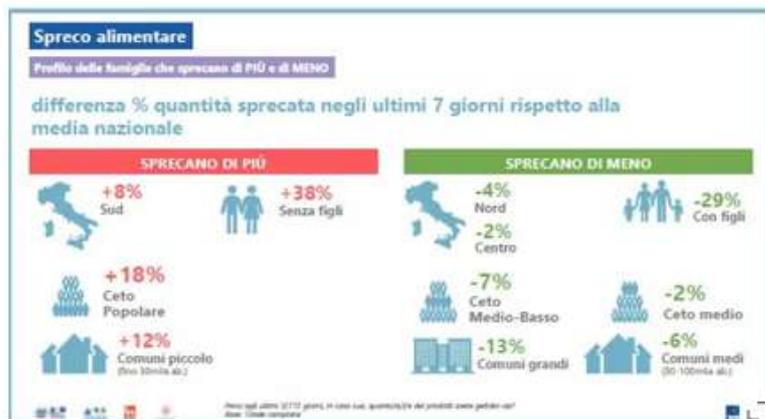
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

la Provincia PAVESE

Green&Blue

Alimentazione



Sprechiamo il 12% di cibo in meno. Nel secchio soprattutto frutta e pane

DI CRISTINA NADOTTI



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International: buttare via ci costa 6,48 miliardi di euro l'anno. Cresce l'attenzione all'impatto carbonico delle nostre abitudini alimentari. Una app per misurare gli sprechi

Sarà l'aumento dei prezzi, o sarà un messaggio che comincia a passare, ma **gli italiani quest'anno hanno sprecato il 12% di cibo in meno**. Secondo il report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, (l'iniziativa è di Spreco Zero di Last Minute Market, Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) finiscono buttati via **75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno**.

Ancora una volta, a finire nella pattumiera è soprattutto la frutta, ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno, poi il pane (2,3 grammi), insalata, verdure in genere, aglio e cipolle, il tutto per **un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi di euro dello spreco di filiera**.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, **gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana**, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).



la Provincia PAVESE

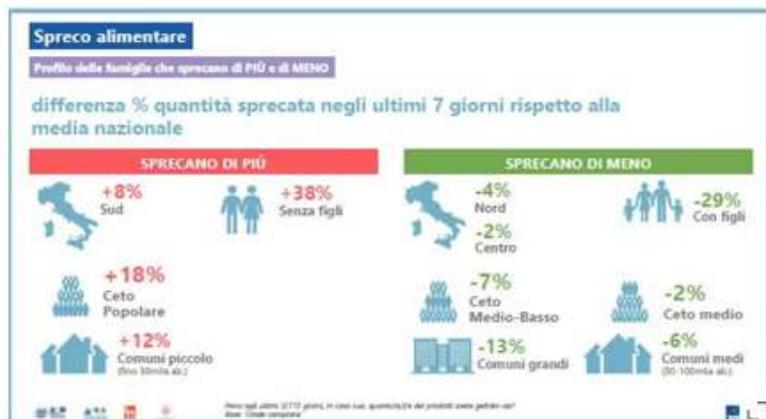
Green&Blue

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). "Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi di euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Meno ristoranti e più cibo di qualità

Secondo i dati del report, la pandemia ha avuto un effetto sia su come mangiamo sia su dove lo facciamo. Le cifre evidenziano che si cena meno al ristorante e si ricorre meno alle consegne del cibo a domicilio. **C'è più attenzione ai prodotti da cucinare, scelti spesso tra quelli a chilometro zero e non tra quelli delle grandi marche.** Le spese maggiori per il cibo sono compensate tagliando quelle per lo svago, l'energia elettrica e il gas, l'abbigliamento.

Nel dettaglio, un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%).



Si risparmia anche sui cibi più costosi, come **la carne: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del suo consumo (26%).**

Si cercano le offerte e le promozioni (lo fanno 4 italiani su 10), ma si presta più attenzione all'impatto della produzione alimentare sull'ambiente, con il 27% di chi ha risposto alle rilevazioni che afferma di acquistare in base alla sostenibilità di produzione e consumo del cibo: 9 italiani su 10 mettono infatti in cima alla loro attenzione nell'acquisto del cibo il fattore salute (89%) e l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

È stabile la soglia di acquisto online, con un piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

In occasione della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'Osservatorio Waste Watch International lancia la **app Istituzionale Sprecometro**, ideata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, e la collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. La app serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

6 | PRIMO PIANO

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 3 febbraio 2023

DALL'INDUSTRIA ALLA DISTRIBUZIONE «RISPARMIATI» 9,3 MILIARDI. FRUTTA AL TOP DEGLI ALIMENTI GETTATI, SUD IN TESTA

Caro-prezzi, ora italiani più attenti a non sprecare cibo: in un anno -12%

SABINA LICCI

●ROMA. Italiani più accorti con il carrello della spesa e attenti ad evitare di gettare cibo a casa. Si fa fronte anche così alla corsa dell'inflazione e al caro bollette visto che in un anno lo spreco alimentare è sceso del 12%, per un valore di 6,48 miliardi di euro. Una cifra che arriva a superare i 9,3 miliardi, considerando le perdite lungo la filiera, dal campo alla catena dell'industria alla distribuzione. È quanto emerge dal report «Il caso Italia» 2023 di **Waste Watcher** International Observatory on Food and Sustainability, presentato in vista della decima Giornata nazionale di prevenzione del 5 febbraio, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna.

In base ai nuovi dati riferiti a gennaio 2023, gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo

(contro 595,3 gr), ovvero 75 grammi di cibo al giorno e 27.253 kg annui. Un dato che si accentua al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38%). Nella top dei cibi più sprecati in 7 giorni ci sono frutta (24 gr), insalate (17,6 gr), cipolle e aglio (17,1 gr), pane (16,3 gr) e verdure (16 gr). Rispetto a due anni fa e a parità di budget, emerge che quasi il 26% è attento al consumo di carne (26%), filiera tra le più virtuose con 11 grammi di spreco per famiglia secondo l'Associazione Carni Sostenibili, mentre 40% va a caccia di promozioni e il 27% della sostenibilità del cibo. Tra le altre forme di risparmio, il 47% degli italiani ha ridotto gli svaghi, da pranzi e cene al ristorante (42%) alla colazione al bar (33%); a scendere del 19% sono anche il cibo in delivey o d'asporto e la gastronomia pronta al supermercato. Intanto, segnala la Coldiretti, il 35% degli italiani ha tagliato gli sprechi adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e re-

cuperare quello che resta a tavola.

«Non è lontano l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030», ha detto il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè. Anche perché come ha stimato il vice direttore della Fao, Maurizio Martina, «1,2 miliardi di persone nel mondo potrebbero mangiare meglio se riuscissimo a lavorare su spreco e perdite di cibo». Un obiettivo raggiungibile con un gioco di squadra di tutta la filiera, come hanno confermato i diversi rappresentanti. Secondo Agrinsieme, coordinamento Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari, fondamentale il ruolo della ricerca per ridurre malattie fitosanitarie che comportano scarti della produzione, ma anche interventi su logiche commerciali che bocciano prodotti di calibro troppo piccolo o esteticamente non attraenti. Federalimentare ha evidenziato il suo impegno a prevenire lo spreco attraverso una serie di azioni che



spingono il consumatore verso modelli più consapevoli, come packaging più evoluti in grado di preservare più a lungo sicurezza e qualità degli alimenti, come anche garantire l'estensione della shelf-life. Importante, come ha detto Confcommercio, anche il ruolo delle imprese della distribuzione e della ristorazione, «dove sta crescendo la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati», tuttavia, «occorre fare di più ripensando anche alla fase della preparazione dei piatti, oltre che a quella della conservazione dei prodotti».

(Ansa)

CINGHIA STRETTA
Italiani più attenti a non sprecare cibo: l'andamento è rallentato del 12% con oltre 9 miliardi risparmiati lungo tutta la filiera

QUOTIDIANO DI SICILIA

Dal 1979. Regionale di Economia Business Istituzioni Ambiente No Profit e Consumo

Vericonsumo Si chiama "Sprecometro", è stata ideata dall'Osservatorio **Waste Watcher** International ed è gratis per tutti

Un'applicazione per combattere gli sprechi alimentari



ROMA - Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app **Sprecometro**, ideata dall'Osservatorio **Waste Watcher** International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e

Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

L'app, inoltre, attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminu-

zione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche.

L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno testato in anteprima **Sprecometro**, da martedì scaricabile liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo.

Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

SALUTE

La lotta allo spreco
passa anche dalle app

La lotta allo spreco alimentare passa anche dalla tecnologia. Negli ultimi anni sono state sviluppate diverse app che mettono a disposizione degli utenti alimenti che non sono all'interno del classico circuito commerciale di vendita, ma che possono essere comunque forniti, consegnati e consumati in sicurezza.

Tipo quelle - un esempio è "Too Good To Go" - grazie alle quali è possibile comprare l'inventario della giornata di ristoranti, bar e alimentari a prezzo ridotto. Contro lo spreco degli alimenti nei supermercati o nei piccoli esercenti locali ci sono invece "Myfoody" o "Last Minute Sotto Casa", che permettono di risparmiare sulla spesa quotidiana acquistando il cibo che rischia di rimanere invenduto in offerta a prezzi speciali. Tutta bergamasca è l'app "Zerosprechi", che consente di condividere gratuitamente il cibo, di casa in casa o portandolo in punti di raccolta.



LOTTA ALLO SPRECO Mediamente, in Italia gettiamo via 674,2 grammi di alimenti a persona a settimana. Il dott. Gandolfi spiega il ruolo di Ats Bergamo e alcune buone pratiche

Come evitare di buttare cibo (ne va del nostro futuro)

La nascita di una "filiera del recupero", favorita da benefici fiscali, è stata importante, ma non basta. Il tema tocca anche la sostenibilità ambientale

di Valentina Piazzoli

Lo spreco alimentare medio individuale è di 674,2 grammi pro capite a settimana: numeri impressionanti per un tema di grande attualità che torna all'ordine del giorno proprio al termine delle festività natalizie, periodo di corse ai supermercati per le grandi abbuffate in compagnia. Una questione che vede protagonista il nostro Paese, le famiglie italiane e soprattutto il nostro portafoglio. Gli ultimi dati - contenuti nel rapporto dell'Osservatorio internazionale di **Waste Watcher** - indicano che lo spreco alimentare medio individuale a settimana ha raggiunto livelli altissimi: più di 670 grammi a persona settimanali. Dati, peraltro, in controtendenza rispetto al biennio precedente - quello più acuto della pandemia -, in cui si era registrato un 15 per cento in meno di spreco alimentare. Il costo? All'incirca di 9,2 miliardi di euro, di fatto buttati nei rifiuti, che sale a 15 miliardi se si considera anche lo spreco di energia impiegata per la produzione di cibo. Tra gli alimenti che finiscono più spesso nell'immondizia troviamo frutta fresca, insalata, pane fresco, verdure e cipolle, aglio, tuberi.

«Quando parliamo di spreco alimentare - spiega il dottore **Camillo Gandolfi**, direttore del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale di Ats Bergamo - identifichiamo quel fenomeno che comporta la perdita di prodotti alimentari ancora utilizzabili. Ciò accade lungo tutta la filiera produttiva, ma è particolarmente evidente nelle sue ultime fasi, a livello di consumo domestico, di somministrazione e anche di vendita al dettaglio». Ma quali sono i Paesi meno spreconi? In Europa, il Paese più virtuoso è la Francia, con 634 grammi sprecati a settimana pro capite. Tra i peggiori, la Germania e la Gran Bretagna, rispettivamente con 892 grammi e 859 grammi: numeri da incubo. Ma c'è anche chi fa peggio,



come gli Stati Uniti: 1.338 grammi di cibo buttati a settimana. Si salvano Sudafrica e Giappone, che sprecano la metà rispetto all'Italia (rispettivamente, 324 grammi e 362 grammi a settimana).

«Le ragioni che sono alla base di questo fenomeno sono generalmente economiche, commerciali o estetiche. In alcuni casi - continua Gandolfi - è più conveniente eliminare il prodotto che mantenerlo nel circuito distributivo perché, ad esempio, non richiesto dal mercato. Altre volte i punti vendita ritirano dagli scaffali prodotti prossimi al raggiungimento della data di scadenza dato che i consumatori prediligono quelli con una maggiore freschezza, o ancora prodotti che non rispettano i requisiti aziendali di vendita, rimanenze di attività promozionali o con imballaggi al-

terati. Spesso sono i fattori estetici, come la forma, il colore o la confezione, a rendere l'alimento meno appetibile agli occhi del consumatore». Un problema che non ha lasciato indifferente il legislatore: nel 2016, con la Legge Gadda sono state introdotte misure di defiscalizzazione per gli operatori commerciali che si impegnano nel recupero del cibo devolvendolo a enti con finalità sociali. E in questo la Bergamasca si rivela una volta di più una terra generosa, con moltissime realtà e associazioni in prima linea proprio in questo ambito.

Tra i cibi che oggi è possibile recuperare troviamo, ad esempio, tutti quei prodotti della grande distribuzione la cui scadenza è prossima e che in precedenza sarebbero stati buttati. Oggi, nel rispetto della sicurezza alimentare, vengo-

no con sempre maggior frequenza donati a chi ne ha bisogno, con benefici fiscali per tutte quelle aziende che dimostrano di donare cibo di qualità alle organizzazioni caritative.

A livello locale, di grande importanza è il ruolo di Ats Bergamo e, nello specifico, del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale. «Il nostro dipartimento - spiega Gandolfi - si occupa della sicurezza alimentare effettuando controlli serrati lungo tutta la filiera produttiva degli alimenti di origine animale. Ats Bergamo, durante l'attività di controllo delle attività presenti sul territorio, ha inoltre la possibilità di recuperare ingenti quantitativi di prodotti alimentari che, ancora edibili e salubri, devono essere esclusi dal circuito commerciale ordinario.

Tali alimenti possono essere oggetto di confisca o di sequestro amministrativo per motivi formali. Parliamo ad esempio di prodotti della pesca non commercializzabili per fermo pesca, per tracciabilità o etichettatura incompleta, per problemi inerenti alle autorizzazioni alla vendita da parte dell'esercizio, oppure sono prodotti esclusi dal commercio per prossimità alla data di scadenza, per anomalie estetiche degli involucri dell'imballaggio, per mancata vendita, per acquisti eccessivi rispetto al mercato, per la chiusura o la sospensione dell'attività degli esercizi. In questi casi, fatta salva la salubrità e l'igiene degli alimenti, invece di essere distrutti possono essere conferiti a singole associazioni caritative, a comunità assistenziali del territorio o ad as-

sociazioni specializzate nel recupero e nella successiva redistribuzione di tali alimenti secondo canali consolidati».

Un impegno che prevede anche il controllo dell'idoneità del cibo donato, così da garantire la sicurezza di tutti i fruitori: «Come Ats, forniamo inoltre consigli che riguardano la corretta conservazione degli alimenti ai protagonisti della catena di donazione, così da tutelare tutti coloro che sono coinvolti in questo encomiabile processo - racconta ancora Gandolfi -. La riduzione dello spreco alimentare deve diventare un obbligo morale di tutti, produttori e consumatori, soprattutto alla luce della diversa distribuzione e della differente disponibilità degli alimenti in determinate regioni del mondo. Oltre a soluzioni e a miglioramenti a livello di produzione e di trasformazione, la lotta allo spreco alimentare deve diventare un obiettivo di tutti, anche e soprattutto nelle azioni di ogni giorno».

Ci troviamo di fronte a un tema molto ampio e che non si limita allo spreco di cibo sulle nostre tavole: «Oltre alla perdita diretta - conclude il dottor Gandolfi -, questo fenomeno comporta, nel suo complesso, un grandissimo spreco di risorse come l'energia, l'acqua e lo sfruttamento inutile della terra, impiegate per la produzione di alimenti che non verranno consumati. A ciò si aggiunge anche l'aumento delle emissioni in atmosfera che tali produzioni necessariamente comportano. Naturalmente, anche lo smaltimento di questi prodotti produce importanti conseguenze negative di impatto ambientale». Si tratta quindi anche di un problema di sostenibilità ambientale: sprecare cibo contribuisce in maniera importante all'inquinamento globale.

In collaborazione con
il Dipartimento Veterinario
e Sicurezza degli Alimenti
di Origine Animale
di Ats Bergamo

L'Arena

il giornale di Verona

Sabato 4 Febbraio 2023 L'ARENA

FOCUS | VIVERE
SOSTENIBILE

NEW FOOD

New food protagonista del convegno "L'evoluzione dell'agroalimentare tra sostenibilità e benessere" organizzato da Withub e Fondazione Art. 49 (a Roma il 9 marzo).



Alimentazione. Fondamentale evitare gli sprechi, puntando su stagionalità e cibi biologici

La salvaguardia dell'**ambiente** passa dalle abitudini a **tavola**

Ridurre gli sprechi, puntare su prodotti biologici e a km zero, evitare di mettere nel carrello della spesa cibi confezionati con packaging superflui e non riciclabili. Sono queste alcune delle azioni (ma non le uniche) che tutti possono adottare ogni giorno per dare una mano all'ambiente. La lotta per garantire anche alle prossime generazioni un pianeta Terra ospitale e in buona salute passa dunque anche dalle corrette abitudini a tavola.

I principi della dieta sostenibile non solo legati soltanto alla scelta di cibi sani a livello nutritivo. A contare è soprattutto l'impronta ecologica di ogni prodotto che finisce a tavola.

L'industria alimentare incide infatti sul consumo del suolo e delle risorse idriche impiegate, sulle emissioni climalteranti legate a trasporto e conservazione, sulla generazione di rifiuti da imballaggi, spesso complicati da smaltire.

I numeri parlano chiaro: la produzione di cibo è l'attività dell'uomo che contribuisce di più al cambiamento climatico (31%), superando altre attività che nel pensiero comune sono ritenute più nocive, come il riscaldamento degli edifici (23,6%) e i trasporti (18,5%).

Anche per questo già nel 2020 la Commissione Ue ha presentato la propria strategia con l'obiettivo di costruire un sistema sostenibile, per salvaguardare la sicurezza alimentare e tutelare i cittadini euro-



Tra le buone pratiche c'è il riuso degli scarti per dare vita a nuove ricette

pei e la natura. Sono quindi necessarie leggi più stringenti, ma è chiaro che la transizione verso un modello più green passa in gran parte dal cambiamento delle abitudini dei consumatori.

La prima buona pratica è evitare di buttare via il cibo. Secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio **Waste Watcher**, lo spreco alimentare vale in Italia 9 miliardi di euro all'anno e ogni citta-

dino in media getta nella spazzatura quasi 7 etti di cibo. Una mole enorme, che si può ridurre pianificando meglio gli acquisti (soprattutto dei prodotti freschi) - ad esempio stilando una lista della spesa precisa - ma anche impiegando eventuali scarti per dare vita a ricette alternative. Attenzione poi alla provenienza dei prodotti: la vicinanza al luogo di produzione e la tracciabilità aiutano a ridurre le emissioni generate dai trasporti.

È inoltre essenziale considerare la stagionalità: l'arrivo sugli scaffali di frutta e verdura fuori stagione comporta il consumo di maggiori risorse, con un conseguente aumento dell'impatto sull'ambiente.

La produzione di cibo contribuisce per il 31% al mutamento climatico del nostro pianeta

Infine, è fondamentale favorire la riduzione dei pesticidi impiegati in agricoltura, perché generano gravi danni agli ecosistemi naturali, colpendo le specie animali e vegetali.

Per questo, è meglio rivolgersi ai produttori locali che utilizzano metodi biologici.

L'ambiente ringrazia, ma anche la nostra salute.

Corriere Romagna

Corriere Romagna

SABATO 4 FEBBRAIO 2023 // 29



Con CiboAmico quasi 16mila pasti recuperati nella mensa aziendale Hera di Imola

L'anno scorso donati 14mila chili di cibo e mille di pasti pronti

Tre assessorati in sinergia con realtà del territorio hanno dato vita al progetto "Non si butta via niente!"

IMOLA

In occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre domani, il Comune di Imola presenta i risultati del progetto "Un s'bota veja gnet - non si butta via niente" per il 2022. Nel complesso, sono stati donati oltre 13.800 kg prodotti alimentari, di cui più di mille kg di pasti pronti.

Le aziende attive che hanno aderito al progetto e donano regolarmente le eccedenze alimentari sono Interspar Imola, Mensa Hera Imola, Ecu Imola, Clai con Le Macellerie del contadino di Imola Pedagna e Imola centro. In questi giorni sono in attivazione i recuperi anche da Crai di Sesto imolese, TeaPack Srl SB, Pasticceria Dulcis Cafè, Naturasi, e Autodromo Internazionale "Enzo e Dino Ferrari" con le attività connesse. Gli enti no-profit del territorio che al momento sono stati coinvolti sono la Coop. Soc. Mano Tessa e l'Associazione No Sprechi Odv, che provvedono alla distribuzione delle eccedenze alimentari a famiglie in difficoltà, persone invalide e anziani.

Il progetto che ha vinto il Premio "Vivere a Spreco Zero" edizione 2022 è frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati: Ambiente, Politiche Sociali e Sviluppo Economico, in collaborazione

con il Gruppo Hera e Last Minute Market, società spin off dell'Università di Bologna.

Come spiegano gli assessori Elisa Spada (Ambiente e Mobilità Sostenibile), Daniela Spadoni (Welfare) e Pierangelo Raffini (Sviluppo economico), «l'obiettivo è duplice: prevenire e ridurre la produzione di rifiuti alimentari e, allo stesso tempo, sostenere gli enti del territorio che assistono le fasce deboli della comunità. Un doppio scopo che è realizzato grazie al contributo e all'impegno indispensabile di aziende ed enti no profit locali. Il tutto, in linea con gli obiettivi dell'agenda 2030, in particolare l'obiettivo 12, produzione e consumo consapevoli».

Nell'arco del 2023 il progetto si arricchirà inoltre di nuove dotazioni utili all'Associazione No Sprechi Odv. Il Comune di Imola ha infatti vinto il Bando Atersir con il quale ha previsto l'acquisto di materiali utili alla distribuzione delle eccedenze alimentari e dei pasti pronti. In particolare si tratta di un abbattitore congelatore di temperatura professionale, di trenta contenitori isotermini in EPP (polipropilene espanso), per il mantenimento delle temperature inferiori a 4°C o superiori a 65°C, di 360 buste termiche 50x50 per trasporto surgelati, realizzate in PE riciclabile. È previsto inoltre un corso di formazione per 20 volontari che si occupano del recupero degli alimenti e della loro distribuzione ai destinatari, utile a sviluppare maggiori competenze nella gestione degli alimenti recuperati.

Corriere Adriatico

15

Falconara

Il 10 febbraio ore 21
al Centro Pergoli
"Io sono Pace - giustizia
riparativa" con Claudia
Francardi e Irene Sisi



Cibo in eccesso Un convegno sulle pratiche anti-spreco

Oggi al Centro Pergoli
l'incontro di Foodbusters

L'INIZIATIVA

FALCONARA In occasione della **giornata** nazionale di prevenzione dello **spreco alimentare** l'associazione Foodbusters ODV torna in presenza al Centro Pergoli di Falconara con un convegno sul tema: "Spreco alimentare da rifiuto a opportunità". Appuntamento oggi dalle 16.30 alle 18.30. L'obiettivo è quello di sensibilizzare e informare l'opinione pubblica sulle pratiche di recupero delle eccedenze alimentari, e su come questo tipo di servizio sia un beneficio per tutta la comunità. Spiega Diego Ciarloni, presidente dell'associazione e relatore del convegno: «L'edizione 2023 è un momento molto importante per la nostra associazione, non solo per riprendere il filo del discorso in presenza, ma soprattutto perché affrontiamo il tema e portiamo proposte concrete agli amministratori dell'Ambito Territoriale I2, che sono invitati a partecipare attivamente all'incontro».

Lo scorso 22 agosto l'associazione Foodbusters si è aggiudicata un finanziamento regionale grazie a un bando che si è aggiudicata in rete assieme al Comune di Falconara come capofila e ai Comuni dell'Ambito Territoriale I2. Per i temi trattati sono invitati a prendere parte all'incontro anche i rappresentanti dell'Università politecnica delle Marche e di Ata rifiuti.

IL GAZZETTINO

XXII

Cultura&Spettacoli

G Sabato 4 Febbraio 2023
www.gazzettino.it

A Castello una serata sul recupero degli alimenti

GASTRONOMIA

VENEZIA Si chiama Tempi di Recupero, ed è un'associazione romagnola che promuove una visione consapevole del mondo con l'obiettivo di valorizzare la cultura del recupero gastronomico a partire da materie prime, prodotti e produzioni artigianali, attraverso una rete di professionisti, artigiani e imprenditori attenti agli stessi valori. E si chiamerà proprio "Tempi di Recupero Week 22-23" l'evento diffuso che si svolgerà dal 5 al 15 febbraio a Venezia, fra laboratori, workshop, tavole rotonde con cuochi, cuoche, artigiani e ricercatori, tutti interessati ad interpretare il tema del recupero, e organizzati dal collettivo TOCIA! Cucina e comunità.

Prima data da segnare in agenda sarà quella che, domani 5 febbraio, in occasione della 10. **giornata** nazionale dedicata alla prevenzione dello **spreco alimentare**, inaugurerà ufficialmente il percorso. Presso l'associazione culturale Spiazzi, in calle del Pestrin a Castello, avrà infatti luogo una cena dedicata al tema del recupero, che sarà preceduta (alle 18) dalla presentazione del libro "Il Chilometro Consapevole" scritto da di Carlo Petrini (giornalista, scrittore, saggista e fondatore del movimento Slow Food) e Carlo Catani (fra i fondatori e per cinque anni direttore dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ristoratore e presidente di

risorziatore e presidente di Tempi di Recupero). Ai fornelli per la cena/evento che avrà luogo al termine della presentazione del libro, il gruppo della cucina di TOCIA! guidata da Marco Bravetti, e l'ospite, Andrea Rossetti, giovane chef dell'Osteria V di Trebaseleghe (Pd) che da tempo porta avanti una sua appassionata ricerca sulla relazione con il territorio e le sue materie prime meno conosciute. Marco e Andrea proporranno un menu ispirato ad una ricerca sul riutilizzo di prodotti e materie di scarto dei vari mercati o produttori del territorio, ma anche di parti meno nobili di vegetali, pesci ed altro, attraverso la riscoperta e la proposta di ricette dimenticate, oltretutto realizzate anche con materie prime ormai in disuso.

TOCIA! Cucina e comunità nasce a Venezia nel 2020 per iniziativa del cuoco e ricercatore veneziano Marco Bravetti e coinvolge artigiani, artisti e ricercatori.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Provincia

Federcuochi contro lo spreco di cibo

L'appello

Federcuochi lancia l'appello "Chef Spreco Zero". In vista della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** in programma il 5 febbraio di ogni anno - si legge in una nota - la Federazione Italiana Cuochi rinnova l'appello a tutti i suoi chef verso lo spreco zero, attraverso un utilizzo consapevole delle risorse alimentari, incentivando ricette basate sul recupero del cibo avanzato, sull'ottimizzazione degli ingredienti e su una gestione più razionale degli acquisti.

Dai dati della Fao, infatti, si evince che una persona che vive in Europa spreca in media dai 95 ai 115 kg di cibo all'anno.

IL GIORNALE DI VICENZA

IL GIORNALE DI VICENZA Sabato 4 Febbraio 2023

OGGI E DOMANI I cuochi contadini e i produttori di Campagna amica saranno protagonisti e daranno consigli e informazioni

Il cibo non si getta: le ricette contro lo spreco

Una filosofia sostenibile rappresenta uno stile di vita moderno e rimanda alle buone abitudini dei nonni

●● Gli avanzi in cucina tornano a vivere e vengono riproposti sotto forma di colorate e gustose ricette, all'insegna del risparmio, ma soprattutto di un sano riuso di alimenti ancora buoni ed utilizzabili. «Una filosofia sostenibile - commenta il presidente di Campagna Amica Vicenza, Raffaele Cogo - che rappresenta anche uno stile di vita moderno, ma che strizza l'oc-

chio alle buone abitudini dei nostri nonni, che non buttavano via proprio nulla. Il cibo del giorno prima, infatti, veniva fatto rivivere creando piatti frutto della fantasia e creatività di ciascuna famiglia». È con questo spirito che i cuochi contadini e produttori di Campagna Amica saranno i protagonisti, oggi e domani, in occasione della **Giornata anti-spreco alimentare**.

In particolare oggi dalle 10.30 alle 12, nella sede del mercato coperto di Campagna Amica Vicenza, in contrada Cordenons 4, Susanna

Miola dell'Agriturismo Il Giglio Rosso di Arsiero, sarà la protagonista dell'evento "La cucina economica di Susy".

«Una mattinata interessante - aggiunge il presidente Cogo - nel corso della quale i visitatori del mercato potranno scoprire come riutilizzare alimenti buoni, ma del giorno prima, che non possono finire nella spazzatura». Domani, sempre dalle 10.30 alle 12 al mercato coperto di Campagna Amica sarà la volta delle "Ricette Antispreco. Gli avanzi come protagonisti in cucina". I produttori forniranno ricette e consigli utili

per non buttare via proprio niente e realizzare dei piatti originali.

«La lotta agli sprechi inizia nel carrello della spesa e finisce con la riscoperta dei piatti del giorno dopo, che valorizzano gli avanzi ed aiutano a conservare e trasmettere le tradizioni culinarie del passato alle nuove generazioni. Durante la **Giornata anti spreco alimentare** - conclude il presidente Cogo - i produttori offriranno consigli utili per gli acquisti, mentre i cuochi contadini di Terranostra prepareranno dal vivo le ricette della nonna basate su una tradi-



Campagna amica iniziative oggi e domani contro lo spreco alimentare.

zione del recupero anti spreco in grado di esaltare sapori e fantasia nel segno del risparmio e della sostenibilità». «La lotta allo spreco alimentare, la promozione della filiera corta e dei prodotti del territorio, l'educazione a scelte alimentari più sane e sostenibili sono tra le tematiche chiave che il Comune, in collaborazione con la biblioteca Internazionale La Vigna, sta affrontando nell'ambito del progetto europeo Cities2030» spiega l'assessore Simona Siotto. Progetto che ha sviluppato un denso programma di iniziative ed attività che, a partire dalle prossime settimane, coinvolgeranno i cittadini, ma anche le scuole e le realtà produttive, economiche e sociali del territorio.

Messaggero Veneto

CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

L'OSSERVATORIO WASTE WATCHER

Frutta, verdura, pane: buttiamo 27 chili l'anno: ecco l'app che evita gli sprechi di cibo in cucina

L'Osservatorio Waste Watcher ha sviluppato un'applicazione – lo Sprecometro – che ci aiuta, singolarmente e come comunità, a ridurre lo spreco e adottare diete sane

ANDREA SEGRÈ, DIRETTORE SCIENTIFICO OSSERVATORIO WASTE WATCHER

04 Febbraio 2023 | Aggiornato alle 20:18 | 2 minuti di lettura



QN IL GIORNO

SABATO — 4 FEBBRAIO 2023 — IL GIORNO

Lotta allo spreco A mensa con la "bag" E il cibo che avanza adesso si porta a casa

Da lunedì il debutto nelle scuole di Pogliano Milanese
La ricerca: a scuola ogni anno buttate via 87mila tonnellate di pietanze
Corsi e incontri di educazione alimentare anche per le famiglie

di **Roberta Rampini**
POGLIANO MILANESE

Quaderni, libri, astuccio e da lunedì anche la Food Bag antispreco per portare a casa il cibo che non si mangia in mensa. In occasione della decima **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che si celebra il 5 febbraio, ieri mattina, sono state distribuite 260 Food Bag antispreco agli alunni della scuola primaria don Milani di Pogliano Milanese. L'iniziativa è stata promossa dal Comune in collaborazione Sodexo, azienda che gestisce il servizio di ristorazione nelle scuole poglianesi. La Food Bag è molto simile a quella che si usa per mettere i surgelati quando si fa la spesa al supermercato, lavabile e riciclabile: ciascun alunno dovrà scrivere nome e cognome, la dovrà portare a scuola quotidianamente per mettere il cibo che non mangia in mensa, come pane, frutta, budini o altri snack confezionati, da portare a casa. Ai più bravi verrà consegnato anche l'attestato «Supereroe zero sprechi» non solo di incentivare i bambini a mangiare tutto



Comune e Sodexo hanno distribuito 260 Food Bag antispreco agli alunni della scuola primaria don Milani di Pogliano Milanese

quello che viene proposto alla mensa, ma anche a non sprecare. La consegna è stata fatta dal sindaco Carmine Lavanga, dall'assessore all'istruzione Valeria Rossi e del consigliere comunale Alessandra Grimoldi, che hanno spiegato agli alunni come si usa, tra ingenuità doman-

de «ma possiamo mettere anche il gelato?» e la voglia di iniziare ad usarla, «il pane non mi piace, oggi lo metto nella bag e lo porto a casa a mia mamma». **«Sono certo** che si tratta di un'iniziativa apprezzata dai bambini e dai loro genitori - commenta il primo cittadino -. È im-



portante che è bambini capiscano l'importanza della riduzione dello spreco alimentare che sta diventando un problema anche sociale». La Food Bag verrà consegnata ogni anno ai nuovi iscritti della scuola primaria in modo che la pratica di non sprecare diventi un'abitudine condivisa. «Prevenire lo spreco alimentare significa anche dare una mano alla difesa dell'ambiente e sono certa che i bambini faranno la loro parte», aggiunge l'assessore Rossi.

Secondo le ultime stime nelle mense scolastiche in Italia viene sprecata una percentuale che va tra il 20 e il 30% di tutto il cibo servito, che corrisponde circa 87.000 tonnellate all'anno. Food Bag ma non solo. Sodexo e Comune hanno organizzato incontri di educazione alimentare che stimolano all'assaggio e al giusto utilizzo dei cinque sensi. «L'idea è quella di promuovere una cultura della lotta allo spreco anche fuori dalle mura della scuola e della mensa creando una vera e propria alleanza con le famiglie per prevenire comportamenti errati da evitare in età adulta», dichiara Maurizio De Vivo, responsabile di area per Sodexo.

ALTO ADIGE

QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATA NEL 1945

ALTO ADIGE

Sabato 4 febbraio 2023

DOMANI LA GIORNATA NAZIONALE PREVENZIONE SPRECO ALIMENTARE

GIOVANNI VULTAGGIO

La società contemporanea, globale e frenetica è una società molto attenta ai bisogni degli individui ma spesso distratta e contraddittoria quando si tratta di bisogni sociali ed ambientali. Manca, nelle persone, la reale consapevolezza delle dimensioni dello spreco alimentare, delle sue cause ed anche delle sue conseguenze. Ancora troppo cibo viene buttato via. È stato calcolato che un terzo della produzione alimentare globale non raggiunge le tavole della gente. Ogni anno vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, circa un terzo di tutto ciò che viene prodotto. La maggior parte è frutta e verdura, seguite da pesce, cereali, prodotti caseari e carne. Evitare lo spreco è importante per contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile perché, attraverso la lotta allo spreco, si possono perseguire obiettivi sociali, ambientali ed anche educativi, obiettivi che sono peraltro parte integrante dell'agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile. La produzione di cibo che va sprecato, infatti, genera rifiuti alimentari che sono fra i maggiori responsabili delle emissioni di anidride carbonica. Per il cittadino, la regola d'oro per combattere lo spreco alimentare, dovrebbe essere l'acquisto consapevole. Bisogna comprare più consapevolmente acquistando quello di cui si ha realmente bisogno per evitare di buttare via cibo inutilizzato. Per le aziende, invece, la regola dovrebbe essere la redistribuzione dei generi ancora edibili. Ridurre lo spreco alimentare, infatti, attraverso l'impiego delle eccedenze alimentari ha anche un'importante funzione sociale, un valore aggiunto per la nostra società. Il cibo potenzialmente idoneo al consumo e arrivato nel circuito della distribuzione ma che, per diversi fattori (perché ammaccato, di forma o dimensioni diverse dallo standard, oppure perché vicino alla data di scadenza, o ancora semplicemente per un eccesso di offerta che non viene assorbito dalla domanda) da eccedenza e quindi potenziale spreco può diventare un gesto di grande solidarietà verso la collettività perché permette di assegnare tali eccedenze alimentari a persone bisognose di aiuto, attraverso l'opera attiva delle associazioni caritative. Tale azione, infatti, contribuisce a dare un aiuto concreto a persone che si trovano in situazione di indi-



genza, migliorandone la loro inclusione sociale, a combattere contro la povertà e soprattutto contro la solitudine che spesso accompagna questa condizione. L'Italia è stato il primo Paese al mondo a dotarsi di una legge con un approccio strategico al problema dello spreco alimentare. La Legge 166 del 2016, detta legge Gadda perché la prima firmataria è stata l'onorevole Maria Chiara Gadda, è una norma che ha reso più organico il quadro normativo preesistente in tema di lotta agli sprechi. La legge Gadda prevede infatti la riduzione di cibo scartato lungo tutta la catena della produzione e della distribuzione, semplificando la struttura normativa e favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. Banco Alimentare del Trentino Alto Adige - Landestafel è in prima fila contro la lotta allo spreco alimentare recuperando eccedenze a scopo sociale ma non tralasciando l'importante impatto che il recupero ha sull'ambiente. Negli anni la strada per recuperare alimenti ha richiesto a Banco Alimentare un accresciuto impegno logistico, una professionalità rafforzata, viva e alimentata da nuovi strumenti, anche digitali. Ma anche la necessità di una tutela sempre più attenta dei beneficiari finali, che si rivolgono alle 127 associazioni del territorio regionale e che supportano oltre 19.000 persone in difficoltà.

(Direttore Banco Alimentare Trentino Alto Adige - Landestafel)





L'ULTIMO RAPPORTO "WASTE WATCHER INTERNATIONAL"

IL CARO PREZZI HA TAGLIATO GLI SPRECHI ALIMENTARI

Ma resta elevata la quantità di cibo che finisce nella spazzatura: nelle case degli italiani si perdono 6,5 miliardi di prodotti alimentari, altri 9 miliardi lungo la filiera

di ANNA MARIA CAPPARELLI

L'inflazione ha tagliato il carrello della spesa e anche (in parte) gli sprechi, anche se resta elevata la quantità di cibo che finisce nella spazzatura. Si tratta di un'antica pessima abitudine che fa male alle tasche dei consumatori e anche al pianeta. Sprecare significa infatti inquinare di più. Non gettare il cibo è anche un'azione etica tenendo conto che continua a crescere, anche in Italia, per il Covid e per gli effetti della guerra, l'esercito di chi non riesce a mettere insieme il pranzo con la cena, con oltre 2 milioni di famiglie e tantissimi bambini in difficoltà. Il "guru" dello spreco zero, che da molti anni sta portando avanti questa battaglia di civiltà, è Andrea Segrè, professore di Economia agraria all'Università di Bologna e ideatore di Last Minute Market impegnato sul fronte della prevenzione e del recupero di sprechi alimentari e non.

L'ultimo rapporto **Waste Watcher** International Observatory on Food and Sustainability, "Firmato" da Segrè, pubblicato alla vigilia della X Giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare in programma domani, ha calcolato che il cibo che finisce nella spazzatura nelle nostre case raggiunge un valore di 6,45 miliardi. E se su questo atteggiamento scellerato dei consumatori non si è mai trovata una spiegazione plausibile, oggi la consuetudine appare ancora più incomprensibile in un momento in cui, come ha spiegato il responsabile di Last Minute Market, "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 pover-

tà". Il rapporto ha anche analizzato i nuovi orientamenti degli italiani che stanno sempre più facendo rotta sulla sostenibilità alimentare, il consumo di prodotti vegetali e il Km0. Nonostante poi l'inflazione abbia costretto i consumatori a razionalizzare gli acquisti, la spesa alimentare è quella che diminuisce di meno.

Segrè è convinto comunque che sia stata imboccata la strada giusta e ritiene che l'obiettivo fissato dall'Onu di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare sia perseguibile. Si tratta infatti di un'emergenza mondiale ancora più grave nelle aree segnate da grave insicurezza alimentare. Inflazione e super bollette, in Italia, hanno comunque modificato le scelte degli acquisti improntandole a una maggiore accortezza.

Resta però ancora da lavorare su consuetudini ormai radicate. Ogni settimana, questi i dati del rapporto che si riferiscono a gennaio, si gettano in media 524,1 grammi pro capite, pari a 75 grammi al giorno che in un anno portano a 27,25 chilo-

grammi. Nella pattumiera, tra gli altri, finiscono 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane e tanta insalata, verdure, aglio e cipolle. Prodotti che sono stati particolarmente colpiti dall'aumento dei prezzi.

Ancora molto si perde, dunque, ma in flessione del 12% rispetto ai quantitativi registrati lo scorso anno. E i più spreconi, secondo quanto evidenziano i dati, sono i cittadini del Mezzogiorno (+8% sulla media) e le famiglie senza figli con +38 per cento. Ma non sprecano solo i consumatori. Anche la filiera ha le sue "responsabilità": oltre 4 milioni di tonnellate, pari a 9 miliardi, si sarebbero perse, nel 2022, in campo e lungo la catena produttiva. I cittadini stanno però imparando. Secondo un'inda-



Sprecare alimenti significa inquinare di più

gine Coldiretti /Censis l'81% degli italiani, pressati dai prezzi elevati e provati dalle spese di gas ed elettricità, hanno preso l'abitudine di fare una lista ponderata degli acquisti per mettere così sotto controllo le spese d'impulso. Cresce poi l'appello delle offerte che attraggono l'83% degli intervistati. Quasi il 70% cerca prodotti a chilometro zero e il 50% effettua acquisti nei mercati dei contadini.

Anche al ristorante il 39% degli italiani ha imparato a portare a casa gli avanzi ricorrendo alla doggy bag. Un'abitudine diffusa da anni in altri paesi europei e non solo, le "vaschette" infatti sono gettonate dagli Stati Uniti alla Cina. E rappresentano un contributo importante alla causa della lotta agli sprechi (e delle tasche) poiché nella ristorazione si arriva a gettare fino al 50% dei piatti ordinati.

Al di là degli sprechi dall'indagine Coldiretti, è comunque emerso come il caro prezzi abbia ridotto il cibo a tavola soprattutto per le famiglie meno abbienti. Il 47% degli italiani ha tagliato gli acquisti alimentari, ma si arriva addirittura al 60% se si considera la popolazione a basso reddito. Ma c'è chi ha scelto di acquistare prodotti di minor qualità (46% di coloro che hanno redditi bassi). Tra i prodotti più pe-

nalizzati, secondo la lista stilata da Coldiretti e Censis, al primo posto si collocano gli alcolici, seguiti dai dolci, dai salumi, dal pesce e dalla carne. Ma a cadere sotto la mannaia del caro vita sono anche frutta, verdura e addirittura pasta.

Il Crea, ente di ricerca che fa capo al ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, ha poi messo in relazione la sostenibilità alimentare con quella ambientale.

Secondo lo studio infatti nel quadro globale lo spreco alimentare è pari al 17% della produzione e riguarda soprattutto il livello familiare (61%), mentre le abitudini dietetiche del consumatore convergono ancora verso un consumo eccessivo di prodotti con elevato impatto ambientale.

Il risultato dell'indagine condotta è che chi più aderisce alle indicazioni nutrizionali spreca meno. Il 35/40% del campione con maggiore adesione alle raccomandazioni, secondo il Crea, sembra avere anche elevate abilità nel programmare la spesa e l'utilizzo del cibo, nel valutare bene le quantità da cucinare, nell'evitare acquisti d'impulso e nel riciclare gli avanzi, prolun-

gando la shelf-life di un prodotto mediante la cucina creativa. Chi invece non segue linee nutrizionali corrette è indotto a sprecare di più. Insomma educazione alimentare e zero spreco sembrano viaggiare in tandem: chi mangia sano inquina meno.

Tra l'altro sulla vita dei prodotti è in corso anche uno studio per rivelerla poiché per molti le scadenze sono ritenute troppo ravvicinate, mentre i cibi in alcuni casi riescono a mantenere intatte le qualità anche in tempi più lunghi.

"Chi ha a cuore la sostenibilità alimentare e le raccomandazioni nutrizionali - questo il verdetto dei ricercatori del Crea - è attento anche a quella ambientale e sociale".

Per Coldiretti la lotta agli sprechi inizia nel carrello della spesa e finisce con la riscoperta dei piatti del "giorno dopo" che valorizzano gli avanzi e aiutano a conservare e trasmettere le tradizioni culinarie del passato alle nuove generazioni. Oggi nei mercati di Campagna Amica sarà presentato un vademecum per insegnare il recupero degli avanzi senza perdere qualità e sapori.

LO SCENARIO

**Chi mangia sano
inquina meno
e butta poco
o niente**

Messaggero Veneto

DOMENICA 5 FEBBRAIO 2023
MESSAGGERO VENETO

La Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare

L'OSSERVATORIO WASTE WATCHER

Frutta, verdura, pane buttiamo 27 chili l'anno In una app il segreto per non sciupare più



Un cliente davanti al banco frigo del supermercato

a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che viene intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane.

Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti.

Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati. La sfida di ridurre lo spreco si può vincere. —

DIRETTORE SCIENTIFICO
DELL'OSSERVATORIO
WASTE WATCHER
INTERNATIONAL/ CAMPAGNA
SPRECO ZERO

L'INTERVENTO

ANDREA SEGRÈ

Alla vigilia della X Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare – domani, il 5 febbraio – promossa dalla Campagna Spreco Zero, i dati dell'Osservatorio Waste Watcher fanno riflettere. Perché se da un lato la diminuzione del 12% dello spreco domestico pro capite su base annua è un buon segnale, dall'altro la quantità, la qualità e le ragioni per cui gettiamo via il cibo sono allarmanti. Ognuno di noi getta nella spazzatura 524 g di alimenti ancora buoni, 27 kg all'anno. Che rappresentano non solo un valore economico rilevante, 6,5 miliardi di euro, ma anche un pesante impatto ambientale poiché si tratta di rifiuti da smaltire: a livello domestico i sistemi di recupero solidale come Last Minute Market non sono possibili. Ma c'è un ulteriore elemento che esce dal rapporto: sono proprio gli alimenti che fanno bene al consumatore a venire gettati via per primi, nell'ordine: frutta fresca, insalate, patate, pane fresco, verdure. Insomma proprio gli alimenti alla base di una dieta sana e sostenibile come è la dieta mediterranea. La crisi economica ed energetica, l'inflazione dei prezzi alimentari, la difficile uscita dalla pandemia, hanno poi determinato diversi cambiamenti nelle abitudini alimentari, andando incidendo anche sulla qualità dei prodotti alimentari acquistati, che si sta abbassando per le fasce della popolazione più povera.

La mappatura dello spreco a livello nazionale consolida che nel Sud le quantità sprecate sono maggiori rispetto alla media nazionale (+8%), confermando stili di vita e abitudini alimentari diverse, così come l'incidenza minore dello spreco nei nuclei familiari con figli (-29%) dove l'incremento dei prezzi alimentari si fa sentire di più. Un'altra tendenza da segnalare è la marcata riduzione del consumo extra-domestico: anche in Italia prevale l'effetto "nidificazione" e diminuiscono colazioni, pranzi e cene fuori casa (-42%).

Da questo quadro si capisce che, se veramente vogliamo raggiungere l'obiettivo di ridurre lo spreco del 50% entro il 2030 secondo l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile (obiettivo 12.3) c'è ancora molto da fare. Dobbiamo trovare il modo di misurare i progressi fatti e promuovere nel contem-

– che ci aiuta, singolarmente e come comunità, a ridurre lo spreco e adottare diete sane tenendo conto che la nostra alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'econo-

mia.

Con semplici passaggi riusciamo a capire non solo quali alimenti sprechiamo ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare e come fare concretamente per eliminare

gli errori. Perché nessuno spreca apposta. Per ognuno viene definito, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente viene aggiornato



E

IL PICCOLO

DOMENICA 5 FEBBRAIO 2023
IL PICCOLO

ATTUALITÀ 13

La giornata contro lo spreco alimentare

L'Osservatorio Waste Watcher ha sviluppato un misuratore per capire cosa gettiamo nella spazzatura e per quale motivo

Frutta, verdura, pane buttiamo 27 chili l'anno In una app il segreto per evitare gli errori



L'INTERVENTO

ANDREA SEGRE*

Oggi, nella decima Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, promossa dalla Campagna Spreco Zero, i dati dell'Osservatorio Waste Watcher fanno riflettere. Perché se da un lato la diminuzione del 12% dello spreco domestico pro capite su base annua è un buon segnale, dall'altro la quantità, la qualità e le ragioni per cui gettiamo via il cibo sono allarmanti. Ognuno di noi getta nella spazzatura 524 grammi di alimenti ancora buoni, 27 chili all'anno. Che rappresentano non solo un valore economico rilevante, 6,5 miliardi di euro, ma anche un pesante impatto ambientale poiché si tratta di rifiuti da smaltire: a livello domestico i sistemi di recupero solido come Last Minute Market non sono possibili. Ma c'è un ulteriore elemento che esce dal rapporto: sono proprio gli alimenti che fanno bene al consumatore a venire gettati via per primi, nell'ordine: frutta fresca, insalate, patate, pane fresco, verdura. Insomma proprio gli alimenti alla base di una dieta sana e sostenibile come è la dieta mediterranea. La crisi economica ed energetica, l'inflazione dei prezzi alimentari, la difficile uscita dalla pandemia, hanno poi determinato diversi cambiamenti nelle abitudini alimentari, andando a incidere anche sulla qualità dei prodotti alimentari acquistati, che si sta abbassando per le fasce della popolazione più povera.

La mappatura dello spreco a livello nazionale consolida che nel Sud le quantità sprecate sono maggiori rispetto alla media nazionale (+8%), confermando stili di vita e abitudini alimentari diverse, così come l'incidenza minore dello spreco nei nuclei familiari con figli (-29%) dove l'incremento dei prezzi si fa sentire di più.

AL SUPERMERCATO
UN CLIENTE DI UN MARKET
D'AVANTIL BANCO FRIGO

C'è ancora molto da fare per raggiungere gli obiettivi fissati dall'Agenda Onu: ridurre entro il 2030 metà dello sperpero

Un'altra tendenza da segnalare è la marcata riduzione del consumo extra-domestico: anche in Italia prevale l'effetto "nidificazione" e diminuiscono colazioni, pranzi e cene fuori casa (-42%).

Da questo quadro si capisce che, se veramente vogliamo raggiungere l'obiettivo di ridurre lo spreco del 50% entro il 2030 secondo l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile (obiettivo 12.3) c'è ancora molto da fare. Dobbiamo trovare il modo di misurare i progressi fatti e promuoverli nel contempo azioni che a partire dal contrasto dello spreco alimentare consentano di adottare diete sane. Per questo l'Osservatorio Waste Watcher ha sviluppato un'applicazione - lo Sprecometro, dettagli su sprecometro.it - che ci aiuta, singolarmente e come comunità, a ridurre lo spreco e adottare diete sane tenendo conto che la nostra alimentazione soddisfa un bisogno

primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Con semplici passaggi riusciamo a capire non solo quali alimenti sprechiamo ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare e come fare concretamente per eliminare gli errori. Perché nessuno spreca apposta. Per ognuno viene definito, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente viene aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici e anche in base al percorso informativo ed educativo che viene intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati. La sfida di ridurre lo spreco si può vincere.

*Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International/ Campagna Spreco Zero

L'Edicola del Sud

Puglia e Basilicata

2 | PRIMO PIANO

6 FEBBRAIO 2023 L'EDICOLA DEL SUD

Il cibo sprecato

Sono la frutta fresca, le insalate, il pane fresco e le verdure gli alimenti più sprecati dagli italiani. In tutto si tratta di 529,3 grammi pro-capite di cibo che non dovrebbe finire nella pattumiera. E quanto emerge dalla mappa dello spreco realizzata dall'Osservatorio Waste Watcher International (Wwi), creato nel 2013 dall'Università di Bologna e da Last Minute Market con l'obiettivo di monitorare ed investigare i comportamenti e le abitudini alimentari di consumatori e consumatrici. Il report registra anche grosse differenze territoriali: al Mezzogiorno, infatti, la quantità di cibo buttato è maggiore rispetto al Nord, in proporzione al numero di abitanti. Rispetto alla sua citata media nazionale, infatti, da Roma in giù il dato è superiore del 18% mentre al Nord è inferiore del 17%. Numeri, dunque, che evidenziano differenze ter-

ritoriali marcate su cui le politiche nazionali e regionali dovrebbero focalizzare l'attenzione. Se il calo dello spreco alimentare registrato nell'ultimo anno è sceso del 12% a causa dell'inflazione, solo un profondo lavoro culturale potrà rendere costante la decrescita.

LO STUDIO DEL WASTE WATCHER INTERNATIONAL DA ROMA IN GIÙ IL DATO SUPERA DEL 18% LA MEDIA NAZIONALE

Al Sud si spreca molto più che al Nord

Frutta, insalata, pane e verdura tra gli alimenti di cui ci si sbarazza frequentemente

Nulla toglie, infatti, che quando rallenterà la corsa dei prezzi anche le abitudini sbagliate possano riprendere il sopravvento. Ad oggi, però, stando a una indagine del Censis, il 59% dei consumatori ha cambiato le proprie abitudini iniziando a consumare i pasti avanzati i giorni precedenti.

Lo spreco settimanale medio, d'altronde, costa



4,9 euro a settimana a nucleo familiare per un totale di circa 6,5 miliardi e un costo complessivo di 10 miliardi che include gli sprechi di filiera produ-

L'esborso settimanale medio per ogni nucleo è di 4,9 euro a settimana per un totale di circa 6,5 miliardi

zione/distribuzione, oltre 3 miliardi e 293 milioni. Un fenomeno, però, che non riguarda solo l'Italia. Stando ai numeri diffusi dalla Fao, ogni anno nel mondo si spreca in media quasi 74 chili di cibo a testa e quasi 1,4 miliardi di ettari di superficie agricola vengono usati per produrre cibo che poi non viene utilizzato. Il tutto mentre oltre 800 milioni di persone vivono nell'emergenza alimentare.

Tutti elementi che mostrano l'urgenza di un lavoro culturale che parta dalle scuole e che arrivi fino alla gestione della grande distribuzione, nonché ai nostri frigoriferi.

g.cov.

NUOVO **Q**uotidiano *di Puglia*



Domenica 5 Febbraio 2023
www.quotidianodipuglia.it

Giorno & Notte

Lo spreco alimentare: tutti al laboratorio

Da diversi anni ormai, il 5 febbraio ricorre la **Giornata** nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

La **Giornata** di sensibilizzazione sugli sprechi alimentari è proiettata verso il traguardo degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Nella città di Capurso sono state previste alcune attività che sensibilizzino la popolazione su questo tema estremamente importante.

Il comune ha appena ottenuto da parte della Regione un cospicuo finanziamento (5mila euro) per contrastare e combattere gli sprechi alimentari, in quanto comune capofila del progetto RiCibia-

mo 2.0, progetto che si propone di creare una rete di solidarietà tra le diverse realtà del territorio per combattere lo spreco alimentare e la malnutrizione, attraverso la raccolta e la redistribuzione gratuita di cibo inventato alle persone in stato di bisogno.

All'interno del cartellone "Culture d'Inverno", il comune barese ha inserito un appuntamento per questo pomeriggio, a partire dalle 17:30 nella sala del bar della biblioteca "D'Addosio": si tratta del laboratorio di cucina a cura di aps Civitas Mariae.

L'ingresso al laboratorio è gratuito.

Il cartellone "Culture d'In-



Appuntamento a Capurso

verno" nasce dalla rete tra associazioni del territorio, Comune, scuole e cittadini, coordinati dal consigliere delegato alla cultura Giovanni Locorotondo e dalla consigliera delegata alla biblioteca Mariangela Giordano.

C.Sca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA - SEPA

CORRIERE DELL'UMBRIA

14

CORRIERE  UMBRIAdomenica
5 febbraio
2023

IDEE E OPINIONI

La riflessione

Sprechi alimentari, aberrazioni da sconfiggere

■ Questa domenica 5 febbraio si celebra la **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** e ognuno di noi può fare la differenza

Un italiano spreca mediamente 75 grammi di cibo al giorno, più di mezzo chili alla settimana, e oltre 27 chili ogni anno. Una quantità in diminuzione del 12% rispetto allo scorso anno, secondo i dati riportati dal report "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.

Rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi un italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne, e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche della sostenibilità di produzione e consumo del cibo.

Notizie quindi abbastanza confortanti che avvicinano l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

Ognuno di noi ha il potere di promuovere il cambiamento.

Importantissime sono le azioni di recupero di cibo a fini solidali che molte associazioni promuovono in tutto il Paese.

Tantissime sono le azioni quotidiane che si possono fare. Verdi Ambiente e Società con la campagna Mangiasano da anni è impegnata anche su questo. Promuovere azioni di recupero delle eccedenze alimentari, sostenere l'acquisto dei prodotti direttamente dai piccoli produttori e non nella "grande distribuzione" contribuendo a sviluppare programmi e attività di educazione alimentare per tutti, queste sono alcune delle azioni previste dalla campagna

Lo spreco alimentare rimane una aberrazione da sconfiggere.

Stefano Zuppello
(Associazione
Verdi Ambiente e Società)

il Giornale del Piemonte e della Liguria

ADNKRONOS

SOSTENIBILITÀ

SPRECO DI CIBO

■ Meno spreco di cibo nelle case degli italiani: nella pattumiera finiscono 75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero -12% rispetto all'indagine dello scorso anno. Nella classifica degli sprechi, in testa c'è la frutta. Il tutto per un valore di 6,48 miliardi di euro. Questa la fotografia del report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

«Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 - annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè - l'obiettivo Onu, dimezzare

lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata ma la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo».

Secondo l'indagine 2022 Waste Watcher 'Il caso Italia' 2023, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo, tra gli alimenti più spesso sprecati svettano la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella top 5 anche insalata, verdure, aglio e cipolle.

Rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del



consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo

(27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle location di acquisto (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo

del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

Ogni settimana si gettano 524 grammi a testa

Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory

Gazzetta del Sud ONLINE

Oggi appuntamento per la sostenibilità agroalimentare e ambientale

Si celebra la **giornata** contro lo **spreco alimentare**

Il consigliere Molinaro:
«Bisogna implementare
la politica delle donazioni»

Produrre cibo è sacrificio perché sprecarlo? La decima **Giornata** nazionale di Prevenzione dello **spreco alimentare** che si celebra il 5 febbraio ripropone la centralità della questione spreco in rapporto alla sostenibilità agroalimentare e ambientale. In Calabria si stima che lo spreco è di oltre 200 milioni di euro e va dal campo alla tavola. I dati dicono che purtroppo quasi i 3/4 dello spreco è domestico. «Ecco quindi la necessità che l'eliminazione dello spreco - spiega Pietro Molinaro, consigliere regionale della Lega -



Leghista Il consigliere regionale Pietro Molinaro

deve diventare oggetto di politiche pubbliche adeguate e lungimiranti, uno strumento per promuovere la salute ed educare a corretti stili di vita e anche a ridurre sensibilmente la quantità di rifiuti. Tutto questo, occorre farlo dalla fase di produzione, a quella di trasformazione, distribuzione e somministrazione e consumo di prodotti alimentari, attraverso la realizzazione di specifici obiettivi: contribuire come regione Calabria ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei cittadini con particolare riferimento alle giovani generazioni per le buone pratiche di economia circolare. Lo spreco alimentare non è solo un aspetto etico-sociale, ma le sue conseguenze negative hanno una forte

ripercussione e mortificano la filiera agro-alimentare. Tutti dobbiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #meno spreco#menopovertà#più benessere ad esempio acquistando solo ciò che serve realmente, consultando etichette e scadenze. E allora, per irrobustire anche le politiche di contrasto alla povertà e le iniziative nelle scuole portate avanti dalla Giunta calabrese in particolare dalla vice-presidente Princi e assessore Staine, occorre contrastare gli sprechi, favorendo la distribuzione degli eccessi a chi ne ha bisogno, con azioni concrete sul territorio, irrobustendo la rete per il recupero delle eccedenze e le donazioni a favore di enti caritatevoli ed enti no profit come Banco Alimentare ».

Corriere Romagna

L'anno scorso l'Emporio solidale ha aiutato quasi trecento persone

Oltre 2.500 le spese da parte di chi vive in una situazione di fragilità economica

CERVIA

Oggi è la decima **giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, proiettata verso il traguardo sempre più vicino degli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. L'Emporio solidale, ora attivo in via Levico, mette a disposizione dei cittadini fragili beni alimentari, beni per la casa, abiti e oggetti-

stica varia. Nel 2022 sono state effettuate circa 2500 spese da parte di 281 cittadini e di 106 nuclei familiari con fragilità economica; 138 sono uomini e 143 donne, 79 si collocano nella fascia 0-16 anni, 172 nella fascia 16-64 anni e 30 con età superiore ai 64 anni. Di queste persone 140 sono migranti, due disabili e uno è un senza fissa dimora.

L'Emporio si colloca nella fase precedente la vendita familiare perché riceve beni dalla grande distribuzione, dalle imprese produttrici e dai centri di redistribuzione. Sono 15 le aziende che donano con continuità e possono beneficiare di

specifiche agevolazioni fiscali, mentre il 50% dei beni alimentari disponibili proviene dal Banco Alimentare. Molti cibi arrivano all'Emporio grazie agli scambi con altri empori e realtà varie, che, in una logica di territorialità più ampia e di riduzione dello spreco, condividono le proprie eccedenze.

L'Emporio solidale ha una figura di coordinatore, dipendente della cooperativa San Vitale, e si avvale dell'attività continuativa di una decina di volontari, mentre numerosi altri intervengono in occasioni particolari. Inoltre vengono coinvolti i ragazzi del centro socio occupazionale Ikebana, che



Prodotti alimentari recuperati in un'ottica di riduzione dello spreco

hanno la responsabilità della collocazione dei beni sugli scaffali espositivi e dell'accompagnamento dei cittadini durante la spesa.

In una logica di reciprocità, numerosi cittadini beneficiari della spesa all'Emporio vi svolgono anche attività di volontariato. «L'obiettivo è intervenire in tutte le fasi della catena alimentare perché in

ognuna di esse si creano eccedenze – spiega l'assessora Bianca Maria Manzi -. La forza e l'innovazione del progetto Cervia social food stanno proprio nell'approccio globale alla tematica del riuso e l'Emporio solidale rappresenta una delle azioni attivate, che opera nel segmento delle eccedenze create prima del consumo familiare». **M.P.**

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Domenica 5 febbraio 2023

| XV |

Segnala le tue attività artistiche e le tue iniziative
nel campo dello spettacolo e del divertimento a:
redazione.brindisi@gazzettamezzogiorno.it

VIVILACITTÀ

Il cibo? È cultura L'impegno vero è non sprecarlo

La favola di Lucrezia Argentiero
nelle scuole del Brindisino



ARGENTIERO «Il sogno di Luz»



Ridurre lo spreco alimentare è un atto d'amore verso noi e verso il pianeta, ma i numeri raccontano tutt'altro che una favola positiva. Si tratta di percentuali ancora molto elevate. Cosa fare? Ognuno nel suo piccolo può contribuire, a iniziare dai bambini. Ecco perché, in occasione della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**, che si celebra oggi e giunta alla decima

edizione, si è pensato di coinvolgere le scuole con un'iniziativa che ha il sapore della generosità e che riguarda Luz, la protagonista di «Il Sogno di Luz», la favola illustrata scritta da Lucrezia Argentiero, giornalista e scrittrice pugliese.

«A tutti gli alunni che frequentano le classi IV della Scuola Primaria Giovanni XXIII di San Michele Salentino e a quelli delle classi II, III e IV della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo di San Pancrazio Salentino, è stata regalata una copia di questo libro con l'obiettivo di insegnare ai bambini a non selezionare frutta e verdura inseguendo la bellezza esteriore, ma a

essere cittadini consapevoli e rispettosi di un pianeta sempre più fragile e delicato - spiega una nota -. Un piccolo passo per non "scartare" e per "abbracciare"».

«Un altro passo all'interno del progetto educativo "#sonoperfettomanessunolosa", messo in campo da Lucrezia Argentiero, autrice de "Il sogno di Luz" e fondatrice di Whynok (www.whynok.com) - si spiega ancora -, il movimento che vuole

prevenire lo spreco del cibo, non solo recuperarlo, e adottato già da numerose scuole».

Così nei giorni scorsi, «"Il sogno di Luz" è approdato anche nelle scuole primarie di San Michele Salentino e di San Pancrazio Salentino, grazie all'importante sostegno degli imprenditori locali, che hanno creduto fortemente nel programma di sostenibilità am-



bientale targato Whynok».

«Il cambiamento ce lo impone la coscienza, il clima che cambia e il sudore di chi la terra la coltiva - ha spiegato Lucrezia Argentiero -. Il primo passo per combattere gli sprechi canonici estetici è rendersi conto che esistono. Ancora in pochi sanno che quasi un terzo di frutta e verdura si spreca ogni anno solo perché "bella dentro" e non fuori».

«Un regalo per far "viaggiare" tematiche importanti e per far sentire la vicinanza e il calore di un'intera comunità - ha sottolineato la docente Annamaria Petrosillo, cofondatrice del movimento Whynok -. Per cambiare il mondo bisogna essere uniti e una comunità fatta di molti "imprenditori di cuore" non può che essere unita».

E la nota aggiunge: «Ora tocca ai bambini, ai docenti e alle famiglie leggere la favola e diffonderne il messaggio, ovvero quel concetto di imperfezione inteso come valore che rende unica e inimitabile ogni forma vivente in tutti i campi (non solo agricolo), e far sì che presto il sogno di Luz diventi realtà».

[red.bc]

S. MICHELE
E SAN
PANCRAZIO

Le
scuolaresche
delle due
cittadine del
Brindisino si
sono
cimentate
con la lettura
della favola di
Argentiero
sullo spreco
alimentare



LE IDEE

LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO MENO SPRECO, MA NON SOLO

PAOLO GRAZIANO*

Oggi si celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**; ne parla in questo intervento il docente universitario pavese Paolo Graziano, presidente della Fondazione Romagnosi.

Pochi giorni fa sono stati presentati a Roma i risultati dell'indagine "Il caso Italia" 2023 curata da Waste Watcher - Osservatorio Italiano su cibo e sostenibilità. Rispetto a un anno fa, i dati evidenziano una maggiore capacità delle famiglie italiane di contenere lo spreco alimentare: dai 595,3 grammi settimanali pro capite del 2022 ai 524,1 grammi settimanali pro capite di oggi. Una riduzione importante, di poco inferiore al 12%, in linea con l'obiettivo di dimezzamento dello spreco alimentare fissato dall'ONU entro il 2030.

Il contenimento dello spreco alimentare, però, non può basarsi solo sulle virtù individuali o familiari: anche le amministrazioni pubbliche possono (e devono) fare la loro parte. Inoltre, ridurre lo spreco è solo uno degli aspetti che interessano la produzione e il consumo di cibo.

A tal proposito, nel corso degli ultimi anni diverse amministrazioni comunali hanno avviato politiche locali per il cibo che, oltre a prevedere misure anti-spre-



Oggi, 5 febbraio, si celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**

Non può essere una questione individuale o familiare: gli enti pubblici devono fare la loro parte coinvolgendo associazioni e aziende

co, si sono prefissate obiettivi quali la valorizzazione dell'economia circolare, la sostenibilità e la sicurezza alimentare. Ad esempio, gli obiettivi prioritari della politica locale per il cibo del Comune di Milano - una delle prime amministrazioni pubbliche a muoversi su questo fronte - includono garantire cibo di qualità per tutti, promuovere la sostenibilità del sistema alimentare, educare al cibo, lottare contro gli sprechi e sostenere e promuovere la ricerca in campo agroalimentare.

La politica locale del cibo, quindi, vuole ridurre lo spreco ripensando in modo più complessivo il sistema alimentare urbano, puntando sull'attivazione di si-

nergie tra vari attori locali (amministrazioni pubbliche, associazioni, fondazioni, aziende innovative). Tali politiche richiedono un coordinamento che in vari territori lombardi è stato svolto dall'amministrazione comunale. Infatti, oltre a Milano, diverse città lombarde (Bergamo, Brescia, Mantova, Lodi, Cremona e Varese) hanno avviato o stanno avviando percorsi di costruzione di politiche locali per il cibo.

E Pavia? Qualcosa si muove: da un lato, Enti del Terzo Settore hanno dato vita a numerose iniziative di contenimento dello spreco e stanno promuovendo altre attività assimilabili ad una politica locale del cibo; dall'altro, l'amministrazione cittadina ha istituito un elenco di fornitori locali per la refezione scolastica al fine di promuovere l'approvvigionamento a km zero. Sono attività lodevoli, che vanno certamente nella direzione giusta.

Tuttavia, per poter essere più incisivi,

è necessario che i soggetti coinvolti diventino ancora più numerosi e che l'amministrazione pubblica svolga maggiormente una funzione di regia, così come accaduto in altre realtà italiane.

Oggi, pensare e realizzare una politica per il cibo significa, ad esempio, istituire un Tavolo per le politiche del cibo che raccolga tutte le realtà associative interessate, consentendo di "fare sistema", programmare iniziative congiunte e identificare obiettivi condivisi. Ridurre lo spreco può diventare un tassello importante - ma non esclusivo - di una politica pavese del cibo. Una politica che dovrebbe essere "partecipata", mettendo a frutto le competenze e conoscenze dei tanti soggetti che operano nel territorio e rendendo Pavia più inclusiva e sostenibile. —

* presidente fondazione Romagnosi e docente ordinario di Scienza Politica all'Università di Padova

la Nuova Ferrara

14 Lunedì 6 Febbraio 2023

FERRARA

Oltre mille **pasti** recuperati grazie a “Cibo Amico”

I numeri dell'iniziativa di Hera e Last Minute Market

90mila

Dal 2011 sono stati “salvati” pasti per un valore di 90mila euro

Più di mille pasti recuperati (circa mezza tonnellata), per un valore di oltre 4 mila euro nel solo 2022. Sono i numeri di “Cibo Amico”, l'iniziativa di Hera e Last Minute Market per il recupero dei pasti preparati, ma non consumati, nelle sei mense aziendali della multiutility, diffusi per la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Dal 2011, anno in cui CiboAmico è stato esteso alla mensa aziendale di via Diana, sono stati recuperati più di 22mila pasti, per un valore complessivo che supera i 90 mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse liberate in altri progetti. Nel ferrarese si tratta dell'Associazione Viale K di Ferrara, che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana agli enti beneficiari.

«Da anni con CiboAmico contribuiamo al contrasto dello spreco alimentare e solo nel 2022 abbiamo donato quasi 7 mila pasti. Risultati importanti che ci rendono orgogliosi e che dimostrano come la sinergia tra vari enti possa creare benefici ambientali e sociali per le comunità e i territori», commenta Filippo Bocchi, direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera. L'iniziativa, nata nel 2009, ha finora permesso di recuperare dalle cinque mense aziendali 125mila pa-



sti per un valore totale di oltre 520mila euro, evitando la produzione di circa 55 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a oltre 120 cassonetti). Senza contare l'emissione di CO2, i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

L'iniziativa di Hera e Last Minute Market per non sprecare il cibo delle mense aziendali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL REPORT. 'Il caso Italia' 2023 di **Waste Watcher** International Observatory

Spreco di cibo, ogni settimana si gettano 524 grammi a testa

Meno spreco di cibo nelle case degli italiani: nella pattumiera finiscono 75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero -12% rispetto all'indagine dello scorso anno.

Nella classifica degli sprechi, in testa c'è la frutta. Il tutto per un valore di 6,48 miliardi di euro.

Questa la fotografia del report 'Il caso Italia' 2023 di **Waste Watcher** International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali).

Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla

media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

“Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati **Waste Watcher** di gennaio 2023 - annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè - L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata ma la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo”.

Secondo l'indagine 2022 **Waste Watcher** 'Il caso Italia' 2023, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo, tra gli alimenti più spesso sprecati sveltano la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella top 5 anche insalata,

verdure, aglio e cipolle.

Rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle location di acquisto (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

In collaborazione con



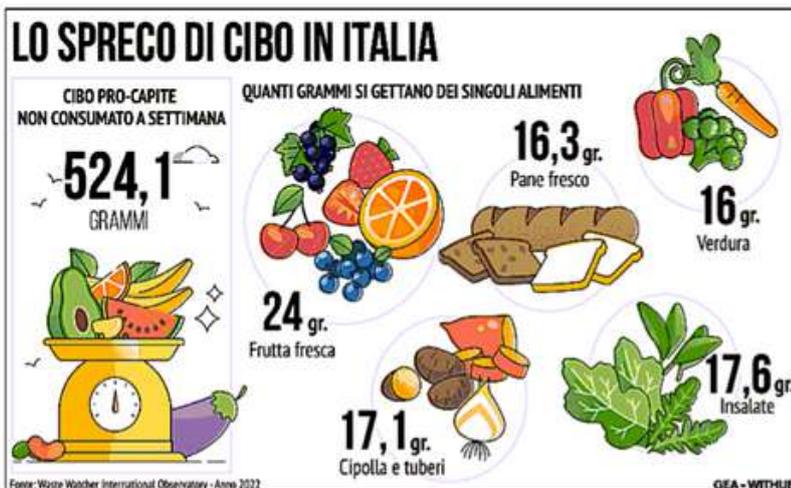
**adn kronos
prometeo**

ALTO ADIGE

QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATA NEL 1945

Spreco alimentare, famiglie più attente

CONSUMI. La crisi riduce del 12% la quantità di cibo buttato. Ma ogni settimana 524 grammi di prodotti vanno nel cestino



RISPARMIO.

Negli ultimi anni gli sprechi alimentari delle famiglie si sono ridotti. Ma l'infografica a fianco dimostra che c'è ancora molto da fare

Italiani più accorti con il carrello della spesa e attenti ad evitare di gettare cibo a casa.

Si fa fronte anche così alla corsa dell'inflazione e al caro bollette visto che in un anno lo spreco alimentare è sceso del 12%, per un valore di 6,48 miliardi di euro. Una cifra che arriva comunque a superare i 9,3 miliardi, considerando le perdite lungo la filiera, dal campo alla catena dell'industria alla distribuzione.

È quanto emerge dal report «Il caso Italia» 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, presentato in occasione della decima Giornata nazionale di prevenzione del 5 febbraio, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna.

In base ai nuovi dati riferiti a gennaio 2023, gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo (contro 595,3 gr), ovvero 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui. Un dato che si accentua al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38%). Nella top dei cibi più sprecati in 7 giorni ci sono frutta (24 grammi), insalate (17,6 gr), cipolle e aglio (17,1 gr), pane (16,3 gr) e verdure (16 gr).

Il 47% delle famiglie ammette che il cibo viene gettato perché si deteriora

o arriva a scadenza, mentre un caso di cibo buttato su due riguarda la frutta e la verdura che non vengono conservate in maniera adeguata. Per l'83% delle famiglie lo spreco alimentare è associato allo spreco economico e per l'80% si tratta di una pratica con effetti diseducativi sui giovani.

Rispetto a due anni fa e a parità di budget, emerge che quasi il 26% è attento al consumo di carne (26%), filiera tra le più virtuose con 11 grammi di spreco per famiglia secondo l'Associazione Carni Sostenibili, mentre il 40% va a caccia di promozioni e il 27% della sostenibilità del cibo.

Tra le altre forme di risparmio, il 47% degli italiani ha ridotto gli svaghi, da pranzi e cene al ristorante (42%) alla colazione al bar (33%), a scendere del 19% sono anche il cibo in delivery o d'asporto e la gastronomia pronta al supermercato. Intanto, segnala la Coldiretti il 35% degli italiani ha tagliato gli sprechi adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola. «Non è lontano l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030», ha detto il fondatore Spreco Zero Andrea Segre.

Anche perché come ha stimato il vice direttore della FaO, Maurizio Martina, «1,2 miliardi di persone nel mon-

do potrebbero mangiare meglio se riuscissero a lavorare su spreco e perdite di cibo». Un obiettivo raggiungibile con un gioco di squadra di tutta la filiera, come hanno confermato i diversi rappresentanti.

Secondo Agrinsieme, coordinamento Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari, fondamentale il ruolo della ricerca per ridurre malattie fitosanitarie che comportano scarti della produzione, ma anche interventi su logiche commerciali che bocchiano prodotti di calibro troppo piccolo o esteticamente non attraenti.

Federalimentare ha evidenziato il suo impegno a prevenire lo spreco attraverso una serie di azioni che spingono il consumatore verso modelli più consapevoli, come packaging più evoluti in grado di preservare più a lungo sicurezza e qualità degli alimenti, come anche garantire l'estensione della shelf-life.

Importante, come ha detto Confcommercio, anche il ruolo delle imprese della distribuzione e della ristorazione. «dove sta crescendo la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati», tuttavia, «occorre fare di più ripensando anche alla fase della preparazione dei piatti, oltre che a quella della conservazione dei prodotti».

la VOCE di ROVIGO.

nuova

Sabato 11
Febbraio 2023

La Voce

ECONOMIA & SOSTENIBILITÀ **33**

IL REPORT Il caso Italia di Watcher Observatory

Spreco di cibo, ogni settimana si gettano 524 grammi a testa

Meno spreco di cibo nelle case degli italiani: nella pattumiera finiscono 75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero -12% rispetto all'indagine dello scorso anno. Nella classifica degli sprechi, in testa c'è la frutta. Il tutto per un valore di 6,48 miliardi di euro.

Questa la fotografia del report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

"Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 -annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** - L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata ma la scommessa si gioca



Si spreca ancora troppo cibo

soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo".

Secondo l'indagine 2022 Waste Watcher 'Il caso Italia' 2023, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo, tra gli alimenti più spesso sprecati svettano la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella top 5 anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa ali-

mentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle location di acquisto (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

Corriere Romagna

26 // MARTEDÌ 14 FEBBRAIO 2023

Corriere Romagna

**CONTRO
CORRENTE**

 Augusto
Patrignani


CONSUMI E LOTTA AGLI SPRECHI

Confcommercio è parte attiva della campagna Spreco Zero 2023 di Last Minute Market presentata nell'ambito della decima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Anche a livello ter-

ritoriale l'impegno contro gli sprechi è una nostra prerogativa. Collaborare con l'Osservatorio Internazionale su Cibo e Sostenibilità significa per Confcommercio acquisire una visione globale del problema dello spreco alimentare e cogliere l'opportunità per avviare un percorso legato alle azioni virtuose che le imprese di settore possono sviluppare, soprattutto nella distribuzione e nella ristorazione. Lo spreco di cibo, infatti, è un tema di responsabilità sociale sentito come urgente da Confcommercio e dalle imprese associate.

Metà delle perdite e degli sprechi alimentari globali avviene a monte, prima che i prodotti arrivino ai negozi, ai magazzini dei rivenditori e ai ristoranti, ma è cruciale analizzare anche il comportamento del consumatore, dentro e fuori

casa. Esiste un nesso tra informazione, acquisto e consumo di cibo che svolge un ruolo cardine per far acquisire al consumatore, soprattutto nelle fasce di popolazione dove si spreca più cibo, la consapevolezza necessaria a consolidare abitudini alimentari sane, per sé e per l'ambiente. Per questo è necessario rafforzare e sostenere campagne informative che raggiungano il consumatore per guidarlo consapevolmente nella scelta dei prodotti, guardando non solo alle offerte, ma anche alla sostenibilità e alla qualità del cibo che viene acquistato.

In questa direzione, anche le imprese svolgono un ruolo importante nel contrasto allo spreco alimentare, sia quelle della distribuzione, ad esempio con la redistribuzione del cibo, sia quelle della ristorazione, dove sta crescendo la pos-

sibilità di portare a casa gli alimenti non consumati. Una pratica che rimane virtuosa, anche dinanzi al calo dei consumi fuori casa registrato in concomitanza con gli anni dell'emergenza sanitaria da Covid-19, poiché mettere al centro il valore del cibo svolge una funzione educativa che va ben oltre la ristorazione stessa, settore nel quale vanno peraltro ripensati i processi in funzione del contrasto degli sprechi anche nella fase della preparazione dei piatti, oltre che in quella della conservazione dei prodotti. Occorre dunque il contributo di tutti, imprese, consumatori, esperti della salute, per raggiungere l'obiettivo di preservare il valore del cibo lungo tutta la filiera, ridurre lo spreco alimentare e giungere a modelli di consumo e produzione sostenibili.

PRESIDENTE CONFCOMMERCIO CESENATE

Gazzetta del Sud

22

Martedì 14 Febbraio 2023 Gazzetta del Sud

Reggio

Un momento di sensibilizzazione ospitato all'Ite "Piria-Ferraris-Da Empoli"

Banco alimentare, impegno incessante contro lo spreco

Alla Onlus della Calabria si appoggiano 594 strutture caritative convenzionate

Un momento di sensibilizzazione sulla Giornata nazionale contro lo spreco alimentare è stato il convegno ospitato all'Ite Piria Ferraris/Da Empoli con relatori l'avv. Eliana Carbone e Gianni Romeo, direttore generale del Banco alimentare della Calabria.

Alla presenza delle classi 3 SIAB, 3F, 3E, 1D, 1B, 1H, 1 RIMA (1) e con la partecipazione di Gaetano Iaria responsabile provinciale del Banco alimentare della Calabria, con sede a Campo Calabro, il dirigente scolastico Annarita Galletta ha

sottolineato l'importanza di approfondire una tematica così importante: «problemi reali che attanagliano la società e tutti i paesi, in particolare quelli in via di sviluppo».

«La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata celebrata la prima volta il 5 febbraio 2014 in Italia e da allora ogni anno – ha fatto presente l'avv. Eliana Carbone – l'occasione è quella di diffondere nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International: in Italia, risulta che lo spreco alimentare è pari a una cifra tra i 9,2 miliardi e i 15 miliardi cui si contrappone invece la triste realtà di 2,6 milioni di persone che fanno fatica a nutrirsi sia



Colletta alimentare Gianni Romeo, Annarita Galletta ed Eliana Carbone

a causa dell'aumento dei prezzi che delle bollette. Ma non meno importante – ha rilanciato l'avv. Carbone – è l'inquinamento prodotto dai rifiuti organici causati dallo spreco alimentare, che quando vengono portati nelle discariche e smaltiti negli inceneritori alimentano i gas serra che sono la causa del surriscaldamento globale e del cambiamento climatico;

Romeo: l'importante è anche non eccedere negli acquisti perché ci sono tante persone che soffrono la fame

tra l'altro, il diritto "ad un letto e cibo per tutti" era stato già sancito dall'art. 25 della Dichiarazione universale dei diritti umani del 1948».

Il dott. Gianni Romeo ha spiegato l'importanza del Banco alimentare: «La Fondazione Banco alimentare onlus è nata nel 1989 e coordina e guida la rete dei Banchi alimentari regionali promuovendo il recupero delle eccedenze alimentari e la redistribuzione alle strutture, nonché la Giornata della colletta alimentare e altre collette alimentari in azienda; ancora, gestisce gli strumenti di comunicazione a livello nazionale. In Calabria – ha continuato Romeo – ci sono cinque organizzazioni partner

territoriali convenzionate con l'associazione Banco alimentare con sede a Cosenza, Catanzaro, Crotona, Reggio Calabria e Vibo Valentia e fra queste quella che serve numericamente più persone è quella della nostra città. Per l'anno 2021 il Banco alimentare della Calabria, cui si appoggiano 594 strutture caritative convenzionate, è riuscita a recuperare 8.856,30 tonnellate di alimenti e di conseguenza ha potuto assistere dal punto di vista alimentare 134.648 persone. Ma l'importante – ha concluso Romeo – è non sprecare, non eccedere negli acquisti perché ci sono tante persone che soffrono la fame».

ori.oor.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

15/02/23

MessaggeroVeneto

50 RADIO E TELEVISIONE

MERCOLEDÌ 15 FEBBRAIO 2023
MESSAGGERO VENETO



13.29 Giovani#comunicazione: La Giornata Nazionale "M'illumino di meno". La nuova app istituzionale "Sprecometro"

IL PICCOLO

Rai Friuli Venezia Giulia

Gr FVG; **13.29** Giovani#comunica-
zione: La Giornata Nazionale "M'illu-
mino di meno". La nuova app
istituzionale "Sprecometro";

IL RAPPORTO SULLO SPRECO ALIMENTARE

Consumi più virtuosi. Ma gettiamo mezzo chilo di cibo pro capite alla settimana. Una app ci aiuta a sprecare meno e a misurare la nostra "impronta carbonica"

Vanno nella giusta direzione le abitudini di acquisto degli italiani. Certo, incide – purtroppo – la crisi del "caro prezzi", ma il focalizzarsi sulla prevenzione degli sprechi accompagnato dall'attenzione verso quello che si porta in tavola a salvaguardia della propria salute, è comunque una buona notizia. È questa infatti la "fotografia" degli italiani sulla base del report «Il caso Italia» 2023 di Waste Watcher l'osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità. Il report evidenzia come siano diventati centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del campione ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e

delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a "chilometro zero". Rispetto allo spreco alimentare, in Italia gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 chilogrammi annui: circa il 12% in meno rispetto alla stessa indagine del 2022. «Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè –. L'obiettivo ONU, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi

consolidata, ma la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le politiche del cibo, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo». Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera: fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo nel 2022 sono andati sprecati nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo. Su questo fronte c'è dunque ancora parecchio da fare. C'è però un'azione concreta che tutti possono mettere in campo per favorire la prevenzione dello spreco alimentare:

scaricare gratuitamente e attivare la nuova app istituzionale "Sprecometro" (su sprecometro.it). Si tratta di uno strumento quotidiano per il vivere sostenibile. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale e consente di attivare dei gruppi di riferimento (amici, famiglia, classe scolastica, dipendenti aziendali, ecc) così da calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti. La app infatti misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (in euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'automobile) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Anna Piuze

27/01/2023

ANSA.it

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova app 'Sprecometro'

5 febbraio, 'Prof.' Maggi Ambasciatore buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 27 GEN - Arriva lo Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che aiuta a prevenire gli sprechi e misura la propria impronta carbonica e idrica, destinata a diventare un vero "contapassi" personale in direzione dello sviluppo sostenibile. E' la novità che contraddistinguerà la X Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio 2023. Un'edizione che avrà come 'Ambasciatore di Buone Pratiche' lo scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof. del "Collegio" di Rai2. Attraverso il suo impegno nella campagna Spreco Zero 2023 promossa da Last Minute Market, Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che lo scrittore da tempo indica come strada maestra, attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti rivolti soprattutto ai giovani, in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Maggi interverrà martedì 31 gennaio al lancio di Sprecometro, testato in anteprima dagli studenti dei nuovi Licei di Transizione Ecologica di tutta Italia.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Maggi, "Prof", iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della gen. Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro". (ANSA).

27/01/2023



Andrea Maggi Ambasciatore della campagna Spreco Zero 2023

27 gennaio 2023 | 13.25
LETTURA: 2 minuti



Scrittore e insegnante nella vita, è noto al grande pubblico come il Prof del 'Collegio' di Rai2



Ascolta questo articolo ora...



"Cambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso". Parola dello scrittore e insegnante **Andrea Maggi**, per il grande pubblico il Prof del 'Collegio' di Rai2. È lui l'**Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023** e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest'anno al traguardo della sua decima edizione.



Attraverso il suo impegno Andrea Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea Maggi da tempo indica come strada maestra attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti, rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

27/01/2023



Andrea Maggi interverrà, martedì 31 gennaio, alle 15 su piattaforma zoom, al lancio di Sprecometro, l'app scaricabile gratuitamente in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il 2 febbraio Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live dalle 11.30 sul canale youtube Spreco zero.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporter esemplari per arrivare all'attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Andrea Maggi, 'Prof' iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della Gen Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro".

Insegnante di Lettere nella scuola secondaria di I grado, di Pordenone, classe 1974, Andrea Maggi è divenuto l'insegnante più famoso d'Italia come il professore di italiano, latino ed educazione civica nel docu-reality di Rai2 Il Collegio. Dal gennaio 2023 è ospite fisso, con il ruolo di Var della grammatica, nel programma 'Splendida Cornice' di Rai3 con Geppi Cucciari.

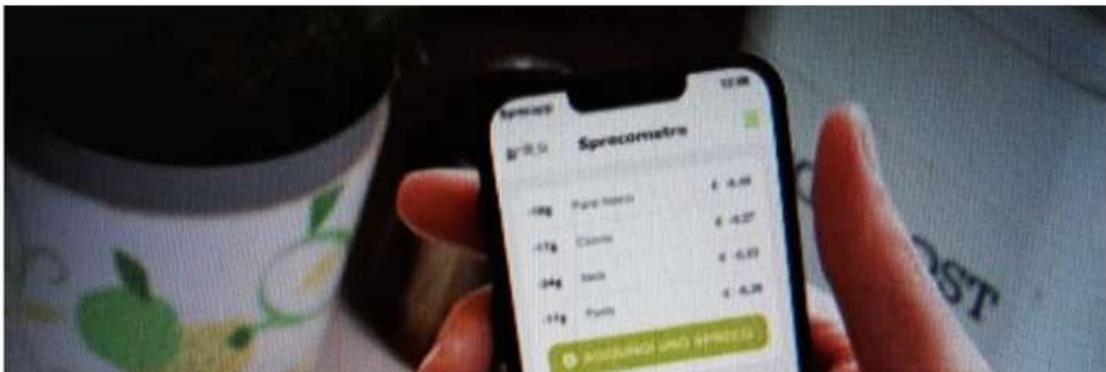
Come scrittore ha pubblicato molti romanzi, nel 2022 'Storia di amore e di rabbia' (Giunti), vincitore del Premio internazionale Città di Como / Bambini e Ragazzi, e nel 2021 sempre per Giunti 'Conta sul tuo cuore' e per Piemme 'Il cuore indocile - come amare Manzoni ai tempi della trap'. Ha collaborato con aziende e istituzioni pubbliche e private per la diffusione di contenuti rivolti ai giovani su temi come orientamento, sostenibilità, pari opportunità nonché per la divulgazione di contenuti di ambito squisitamente letterario e culturale.

31/01/2023

ANSAit

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

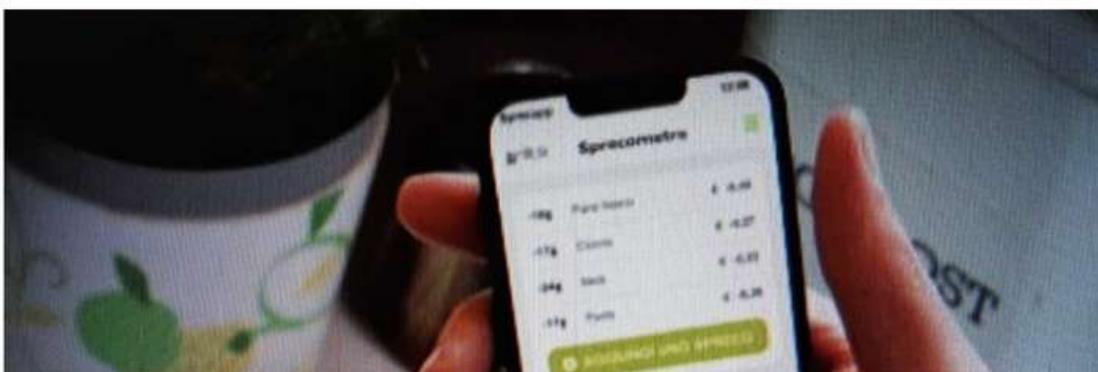
31/01/2023

ANSA.it

Vivere Green

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

31/01/2023



Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

31 gennaio 2023 | 15.00
LETTURA: 2 minuti



Nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market



(Fotolia)



Ascolta questo articolo ora...



Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

31/01/2023



Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.



Giù lo spreco di cibo, ogni settimana si gettano 524 grammi a testa

02 febbraio 2023 | 08.59
LETTURA: 3 minuti



Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory: il food waste, dal campo alla tavola, vale 9 miliardi



Meno spreco di cibo nelle case degli italiani: nella pattumiera finiscono 75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 g settimanali ovvero il -12% rispetto all'indagine dello scorso anno. Nella classifica degli sprechi, in testa c'è la frutta. Il tutto per un valore di 6,48 miliardi di euro cui si aggiunge lo spreco di filiera per un totale di circa 9 miliardi. Questa la fotografia del report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Secondo i nuovi dati, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: circa il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

"Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati di gennaio 2023 - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè - Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro. Solo due anni fa, nel 2021, il valore energetico del cibo sprecato era di 1,945 miliardi di euro, l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi, a livello italiano), malgrado una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".



Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo. "Nel 2022 - aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto 'Il caso Italia' 2023 - sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240.340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana dello spreco di 9.301.215.981 euro", dal campo alla tavola. I dati di filiera sono una elaborazione del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market da Borsa Merci Bologna 2023.

Secondo l'indagine 2022 Waste Watcher 'Il caso Italia' 2023, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo, tra gli alimenti più spesso sprecati svettano la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella top 5 anche insalata, verdure, aglio e cipolle. D'altra parte, rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle location di acquisto (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). 'Risparmio' non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani, solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto: prevale piuttosto un approccio al cibo 'pragmatico', per 6 italiani su 10, e l'attenzione alla 'qualità' per il restante 32%.



Sport e alimentazione, Rosolino: "Importante trasmettere la cultura corretta"

03 febbraio 2023 | 15.56

LETTURA: 2 minuti

Alimentazione e sport vanno a braccetto e chi meglio di un campionissimo come Massimiliano Rosolino può saperlo. Del resto il curriculum parla per lui: campione olimpico a Sydney nel 2000 e mondiale a Fukuoka nel 2001 nei 200 metri misti. Per ben 14 volte, tra il 1995 e il 2008, è stato campione europeo e 60 volte a medaglia in importanti manifestazioni internazionali come i Giochi olimpici, i campionati mondiali e quelli europei. L'ex nuotatore, in compagnia della ricercatrice e nutrizionista Stefania Ruggeri, ha dialogato con studenti e giovani sportivi nel corso dell'evento "Il nostro impegno quotidiano", organizzato a Roma da Grande Impero, azienda leader nel settore della panificazione artigianale, in vista della 10a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

"E' importante trasmettere ai ragazzi, alle famiglie e alle persone in generale la cultura della corretta alimentazione -ha dichiarato Massimiliano Rosolino, affrontando la tematica del legame tra alimentazione e sport-. All'età dei giovanissimi che abbiamo incontrato oggi -da cui mi lascio spesso ispirare- ho iniziato a capire cosa significhi alimentarsi "sul serio", ovvero l'importanza del nutrimento della propria persona. E' importante effettuare una piccola selezione nell'alimentazione, pensando che il cibo rappresenti dei veri e propri "premi" per noi stessi, perché quello che inseriamo nel nostro corpo è la nostra benzina. Quello che come atleta, ma anche genitore e -più in generale- come adulto, cerco di trasmettere ai giovani che l'attenzione all'alimentazione riguarda tutti, non solo gli aspiranti campioni del mondo dello sport, ma anche coloro che desiderano "stare bene" in generale".

Il campione olimpico, insieme alla ricercatrice e nutrizionista Stefania Ruggeri, hanno sottoposto ai ragazzi un vero e proprio test di educazione alimentare con 12 domande riguardanti alimentazione e sport. Dalla terminologia, alla piramide alimentare, passando per scelte sane e salutari. Secondo la Ruggeri, "Per individuare il corretto equilibrio nella propria alimentazione è giusto inserire tutti gli alimenti senza l'imposizione di divieti categorici e in proporzioni adatte al proprio corpo e alle proprie abitudini e stile di vita. Con un nutrimento adeguato ci si sente subito meglio e pronti per affrontare con energia le proprie giornate". Si è parlato dell'etimologia del termine "dieta", ragionando anche su quali alimenti portino con sé il giusto approccio di nutrienti per l'attività sportiva. Occhio vigile anche su un nemico della salute come l'alcol e sulla necessità di idratare il nostro corpo con le giuste quantità giornaliere di acqua, arrivando anche a sviluppare scientificamente il ruolo di Rda, proteine e carboidrati.

Riproduzione riservata

4/02/2023



Food waste, italiani più attenti

06 febbraio 2023 | 11.49
LETTURA: 0 minuti



La fotografia del report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.



Andrea Maggi Ambasciatore della campagna Spreco Zero 2023

ildenaro.it 27 Gennaio 2023

👁 6



(Adnkronos) – “Cambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso”. Parola dello scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof del ‘Collegio’ di Rai2. È lui l’Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest’anno al traguardo della sua decima edizione.

Attraverso il suo impegno Andrea Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l’attenzione alla riduzione dell’impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea Maggi da tempo indica come strada maestra attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti, rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Andrea Maggi interverrà, martedì 31 gennaio, alle 15 su piattaforma zoom, al lancio di Sprecometro, l’app scaricabile gratuitamente in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il 2 febbraio Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live dalle 11.30 sul canale youtube Spreco zero.

“I grandi obiettivi – spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè – hanno bisogno di supporter esemplari per arrivare all’attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Andrea Maggi, ‘Prof’ iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della Gen Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro”.

Insegnante di Lettere nella scuola secondaria di I grado, di Pordenone, classe 1974, Andrea Maggi è divenuto l’insegnante più famoso d’Italia come il professore di italiano, latino ed educazione civica nel docu-reality di Rai2 Il Collegio. Dal gennaio 2023 è ospite fisso, con il ruolo di Var della grammatica, nel programma ‘Splendida Cornice’ di Rai3 con Geppi Cucciari.

Come scrittore ha pubblicato molti romanzi, nel 2022 ‘Storia di amore e di rabbia’ (Giunti), vincitore del Premio internazionale Città di Como / Bambini e Ragazzi, e nel 2021 sempre per Giunti ‘Conta sul tuo cuore’ e per Piemme ‘Il cuore indocile – come amare Manzoni ai tempi della trap’. Ha collaborato con aziende e istituzioni pubbliche e private per la diffusione di contenuti rivolti ai giovani su temi come orientamento, sostenibilità, pari opportunità nonché per la divulgazione di contenuti di ambito squisitamente letterario e culturale.

27/01/2023

ALTO ADIGE
QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATA NEL 1945

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova app 'Sprecometro'

5 febbraio, 'Prof.' Maggi Ambasciatore buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 27 GEN - Arriva lo Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che aiuta a prevenire gli sprechi e misura la propria impronta carbonica e idrica, destinata a diventare un vero "contapassi" personale in direzione dello sviluppo sostenibile. E' la novità che contraddistinguerà la X Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio 2023. Un'edizione che avrà come 'Ambasciatore di Buone Pratiche' lo scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof. del "Collegio" di Raiz. Attraverso il suo impegno nella campagna Spreco Zero 2023 promossa da Last Minute Market, Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che lo scrittore da tempo indica come strada maestra, attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti rivolti soprattutto ai giovani, in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Maggi interverrà martedì 31 gennaio al lancio di Sprecometro, testato in anteprima dagli studenti dei nuovi Licei di Transizione Ecologica di tutta Italia.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Maggi, "Prof", iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della gen. Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro". (ANSA).

27/01/2023

IL **NUOVO** TRENTINO

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova app 'Sprecometro'

5 febbraio, 'Prof.' Maggi Ambasciatore buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 27 GEN - Arriva lo Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che aiuta a prevenire gli sprechi e misura la propria impronta carbonica e idrica, destinata a diventare un vero "contapassi" personale in direzione dello sviluppo sostenibile. E' la novità che contraddistinguerà la X Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio 2023. Un'edizione che avrà come 'Ambasciatore di Buone Pratiche' lo scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof. del "Collegio" di Raiz. Attraverso il suo impegno nella campagna Spreco Zero 2023 promossa da Last Minute Market, Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che lo scrittore da tempo indica come strada maestra, attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti rivolti soprattutto ai giovani, in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Maggi interverrà martedì 31 gennaio al lancio di Sprecometro, testato in anteprima dagli studenti dei nuovi Licei di Transizione Ecologica di tutta Italia.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Maggi, "Prof", iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della gen. Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro". (ANSA).

27/01/2023



Andrea Maggi Ambasciatore della campagna Spreco Zero 2023

 DI ADNKRONOS - 27 GENNAIO 2023 - ©

(Adnkronos) – “Cambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso”. Parola dello scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof del ‘Collegio’ di Rai2. È lui l’Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest’anno al traguardo della sua decima edizione.

Attraverso il suo impegno Andrea Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l’attenzione alla riduzione dell’impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea Maggi da tempo indica come strada maestra attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti, rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Andrea Maggi interverrà, martedì 31 gennaio, alle 15 su piattaforma zoom, al lancio di Sprecometro, l’app scaricabile gratuitamente in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il 2 febbraio Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live dalle 11.30 sul canale youtube Spreco zero.

“I grandi obiettivi – spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè – hanno bisogno di supporter esemplari per arrivare all’attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Andrea Maggi, ‘Prof’ iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della Gen Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro”.

Insegnante di Lettere nella scuola secondaria di I grado, di Pordenone, classe 1974, Andrea Maggi è divenuto l’insegnante più famoso d’Italia come il professore di italiano, latino ed educazione civica nel docu-reality di Rai2 Il Collegio. Dal gennaio 2023 è ospite fisso, con il ruolo di Var della grammatica, nel programma ‘Splendida Cornice’ di Rai3 con Geppi Cucciari.

Come scrittore ha pubblicato molti romanzi, nel 2022 ‘Storia di amore e di rabbia’ (Giunti), vincitore del Premio internazionale Città di Como / Bambini e Ragazzi, e nel 2021 sempre per Giunti ‘Conta sul tuo cuore’ e per Piemme ‘Il cuore indocile – come amare Manzoni ai tempi della trap’. Ha collaborato con aziende e istituzioni pubbliche e private per la diffusione di contenuti rivolti ai giovani su temi come orientamento, sostenibilità, pari opportunità nonché per la divulgazione di contenuti di ambito squisitamente letterario e culturale.

28/01/2023

SiciliaReport

Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Andrea Maggi Ambasciatore della campagna Spreco Zero 2023

 Di Adnkronos 28 Gennaio 2023

(Adnkronos) – “Cambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso”. Parola dello scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof del ‘Collegio’ di Rai2. È lui l’Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest’anno al traguardo della sua decima edizione.

Attraverso il suo impegno Andrea Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l’attenzione alla riduzione dell’impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea Maggi da tempo indica come strada maestra attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti, rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Andrea Maggi interverrà, martedì 31 gennaio, alle 15 su piattaforma zoom, al lancio di Sprecometro, l’app scaricabile gratuitamente in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il 2 febbraio Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live dalle 11.30 sul canale youtube Spreco zero.

“I grandi obiettivi – spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè – hanno bisogno di supporter esemplari per arrivare all’attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Andrea Maggi, ‘Prof’ iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della Gen Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro”.

Insegnante di Lettere nella scuola secondaria di I grado, di Pordenone, classe 1974, Andrea Maggi è divenuto l’insegnante più famoso d’Italia come il professore di italiano, latino ed educazione civica nel docu-reality di Rai2 Il Collegio. Dal gennaio 2023 è ospite fisso, con il ruolo di Var della grammatica, nel programma ‘Splendida Cornice’ di Rai3 con Geppi Cucciari.

Come scrittore ha pubblicato molti romanzi, nel 2022 ‘Storia di amore e di rabbia’ (Giunti), vincitore del Premio internazionale Città di Como / Bambini e Ragazzi, e nel 2021 sempre per Giunti ‘Conta sul tuo cuore’ e per Piemme ‘Il cuore indocile – come amare Manzoni ai tempi della trap’. Ha collaborato con aziende e istituzioni pubbliche e private per la diffusione di contenuti rivolti ai giovani su temi come orientamento, sostenibilità, pari opportunità nonché per la divulgazione di contenuti di ambito squisitamente letterario e culturale.

28/01/2023

LiberoReporter

Daring to be different

Andrea Maggi Ambasciatore della campagna Spreco Zero 2023

 Di Adnkronos 28 Gennaio 2023

(Adnkronos) – “Cambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso”. Parola dello scrittore e insegnante Andrea Maggi, per il grande pubblico il Prof del ‘Collegio’ di Rai2. È lui l’Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest’anno al traguardo della sua decima edizione.

Attraverso il suo impegno Andrea Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l’attenzione alla riduzione dell’impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea Maggi da tempo indica come strada maestra attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti, rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Andrea Maggi intervorrà, martedì 31 gennaio, alle 15 su piattaforma zoom, al lancio di Sprecometro, l’app scaricabile gratuitamente in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il 2 febbraio Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live dalle 11.30 sul canale youtube Spreco zero.

“I grandi obiettivi – spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè – hanno bisogno di supporter esemplari per arrivare all’attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Andrea Maggi, ‘Prof’ iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della Gen Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro”.

Insegnante di Lettere nella scuola secondaria di I grado, di Pordenone, classe 1974, Andrea Maggi è divenuto l’insegnante più famoso d’Italia come il professore di italiano, latino ed educazione civica nel docu-reality di Rai2 Il Collegio. Dal gennaio 2023 è ospite fisso, con il ruolo di Var della grammatica, nel programma ‘Splendida Cornice’ di Rai3 con Geppi Cucciari.

Come scrittore ha pubblicato molti romanzi, nel 2022 ‘Storia di amore e di rabbia’ (Giunti), vincitore del Premio internazionale Città di Como / Bambini e Ragazzi, e nel 2021 sempre per Giunti ‘Conta sul tuo cuore’ e per Piemme ‘Il cuore indocile – come amare Manzoni ai tempi della trap’. Ha collaborato con aziende e istituzioni pubbliche e private per la diffusione di contenuti rivolti ai giovani su temi come orientamento, sostenibilità, pari opportunità nonché per la divulgazione di contenuti di ambito squisitamente letterario e culturale.

30/01/2023



Il 2 febbraio torna la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Focus sul cammino al 2030

ROMA – ‘2030 > moving on’, è il tema della decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sarà focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli: da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale alle perdite in campo, alla dispersione alimentare negli step che precedono l’acquisto, la gestione e il consumo del cibo nelle case. Sarà un’edizione per sensibilizzare società, istituzioni, aziende, scuole e cittadini sulle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

Sarà, soprattutto, l’occasione per capire come inserire gli Obiettivi dell’Agenda 2030, nel proprio quotidiano, attraverso azioni e comportamenti concreti. La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare venne celebrata per la prima volta in Italia il 5 febbraio 2014: ideata ed istituita dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l’Università di Bologna-Distal con il ministero dell’Ambiente, per iniziativa del coordinatore Pinpas Andrea Segrè. Nel 2004 furono convocati gli “Stati generali” della filiera agroalimentare italiana. Pinpas, promosso dal ministero dell’ambiente, è il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Dal 2014 in poi, in calendario stabilmente il 5 febbraio, è l’occasione per la diffusione di nuovi dati da parte dell’Osservatorio Waste Watcher International. Le edizioni successive si sono svolte sempre con il patrocinio del ministero dell’Ambiente (e della Transizione Ecologica), dei ministeri della Salute e del Lavoro e dell’Anci, di Rai per la Sostenibilità e con la media partnership di Rai Radio2. La decima edizione, sempre per la direzione scientifica dell’agroeconomista Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero, rinnova questo networking.

Gli eventi ufficiali sono in calendario giovedì 2 febbraio nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma: dalle 11.30 nello Spazio Europa, sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea interverranno, fra gli altri, il Ministro dell’Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il presidente di Federalimentare Paolo Mascariño, il presidente Confagricoltura e coordinatore nazionale Agrinsieme Massimiliano Giansanti, il vicedirettore generale Fao, Maurizio Martina, l’Inviato speciale per la Sicurezza Alimentare del ministero degli Esteri e della Cooperazione internazionale Stefano Gatti. Tutto in diretta sui canali social della campagna Spreco Zero.

30/01/2023



Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2023, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e Ipsos, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo. Spiega Segrè che l'analisi dei dati è sempre essenziale in chiave di sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi. Per questo, ancora una volta tracciare un monitoraggio sugli stili di vita e di alimentazione permette di agire concretamente sui comportamenti di consumo e per la prevenzione degli sprechi".

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare si focalizza con attenzione sul decennio "che ci guiderà al 2030. Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: 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", evidenzia Segrè. Per questo, a livello globale ma anche locale, "diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile".

Lo spreco alimentare degli italiani, nel corso del 2022, è passato su base settimanale da 595,3 del febbraio 2022 a 674,2 grammi pro capite nel mese di agosto, secondo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher/Spreco Zero. Il World Foodwaste Report – un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos- ha indagato i comportamenti dei cittadini di Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone. 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 svettano nel vecchio continente con 892 e 859 grammi.

Gli Stati Uniti sono in vetta alla hit dello 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 è posizionato 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 i più virtuosi: 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.

Ed è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia si gettano individualmente 30, tre 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. Negli Stati Uniti 39,3 grammi a testa, in Germania 35,3 e il Regno Unito si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi a testa.

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 di euro lo spreco di energia 'nascosta' nel cibo gettato nelle nostre case nel 2022.

30/01/2023

il **FRIULI.it**

Andrea Maggi ambasciatore di Spreco Zero

Martedì 31 gennaio il prof de Il Collegio guiderà alla scoperta della nuova App gratuita per lo sviluppo sostenibile



CAMPAGNA PUBBLICA
DI SENSIBILIZZAZIONE
**SPRECO
ZERO**
PER L'ECONOMIA
CIRCOLARE
E LO SVILUPPO
SOSTENIBILE

28 gennaio 2023

"Cambiare è naturale, prima che necessario. Cambiare in meglio, invece, è doveroso". Parola dello scrittore e insegnante **Andrea Maggi**, per il grande pubblico, più familiarmente, il mitico Prof. de Il Collegio di Rai2.

E' lui l'Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, come sempre in calendario il 5 febbraio, quest'anno al traguardo della sua decima edizione.

Attraverso il suo impegno Andrea Maggi promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Un traguardo che Andrea Maggi da tempo indica come strada maestra attraverso la sua attività di divulgazione di contenuti, rivolti soprattutto ai giovani, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Maggi intervorrà, martedì 31 gennaio, alle 15 su piattaforma zoom, al lancio di Sprecometro, la rivoluzionaria app scaricabile gratuitamente in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio.

Sprecometro è stato testato in anteprima dagli studenti dei nuovi Licei di Transizione Ecologica di tutta Italia: aiuta concretamente a prevenire gli sprechi e misura la nostra impronta carbonica e idrica. Per questo Sprecometro diventerà un vero "contapassi" personale, in direzione dello sviluppo sostenibile. E il 2 febbraio Andrea Maggi sarà fra i protagonisti degli eventi ufficiali della Giornata di sensibilizzazione sullo spreco di cibo in Italia, accessibili a tutti in streaming live dalle 11.30 sul canale youtube Spreco zero al [link](#).

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero **Andrea Segrè** - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Andrea Maggi, "Prof", iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita, incarna un legame concreto e vitale con i giovani della gen. Z e Alpha, un ponte di futuro che insieme vogliamo costruire attraverso iniziative come lo Sprecometro".

Insegnante di Lettere nella scuola secondaria di I grado, pordenonese classe 1974, Andrea Maggi è divenuto l'insegnante più famoso d'Italia come il professore di italiano, latino ed educazione civica nel docu-reality di Rai2 Il Collegio. Dal gennaio 2023 è ospite fisso, con il ruolo di VAR della grammatica, nel programma "Splendida Cornice" di Rai3 con Geppi Cucciari. È stato ospite in numerosi programmi Rai come Uno Mattina, Uno Mattina in Famiglia, I Fatti Vostri, Detto Fatto, Quelli che, i Soliti Ignoti, Nei tuoi panni, TG2 Post. Come scrittore ha pubblicato molti romanzi, nel 2022 "Storia di amore e di rabbia" (Giunti), vincitore del Premio internazionale Città di Como / Bambini e Ragazzi, e nel 2021 sempre per Giunti "Conta sul tuo cuore" e per Piemme "Il cuore indocile - come amare Manzoni ai tempi della trap". Ha collaborato con aziende e istituzioni pubbliche e private per la diffusione di contenuti rivolti ai giovani su temi come orientamento, sostenibilità, pari opportunità nonché per la divulgazione di contenuti di ambito squisitamente letterario e culturale.

Gli eventi della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare sono promossi per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e del Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale, dell'ANCI e di Rai per la sostenibilità e si svolgeranno a Roma giovedì 2 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa - sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea (via IV Novembre, 149), Coordinati dal Direttore scientifico Waste Watcher International-Università di Bologna e fondatore campagna Spreco Zero Andrea Segrè intervorranno, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarin, il Presidente Confagricoltura e Coordinatore Nazionale Agrinsieme Massimiliano Giansanti, il Vice Direttore Generale FAO, Maurizio Martina, il Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea Antonio Parenti, il Presidente Federalimentare Lino Enrico Stoppani, l'Inviato speciale per la Sicurezza Alimentare del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Stefano Gatti, il Direttore Rai Per la Sostenibilità Roberto Natale.

Tutti potranno seguire la diretta sui canali social della campagna Spreco Zero. Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2023, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo. Info e aggiornamenti sul sito sprecozero.it

ENOGASTRONOMIA Lunedì 30 gennaio 2023 - 15:52

Dispensa stellata, idee gourmet contro lo spreco alimentare

Come riportare in tavola zampone e cotechino



Roma, 30 gen. (askanews) - Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Secondo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher / Spreco Zero, gli italiani buttano oltre mezzo chilo di cibo a settimana pro capite (675 grammi circa). Facendo i conti, tutto questo spreco costa ad ogni famiglia circa 360 euro all'anno, poco meno di 7 euro a settimana.

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. Tuttavia, sta crescendo sensibilmente la sensibilità verso la riduzione degli sprechi per motivi economici, etici e ambientali. In quasi otto case su dieci (77%), infatti, quest'anno sono stati riciclati a tavola gli avanzi di cenoni e pranzi di Natale che sono stati riutilizzati in cucina i giorni immediatamente successivi oppure conservati in freezer. ? quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè".

Allora "Dopo Natale, vietato buttare!": è l'appello-slogan del format "Dispensa Stellata", giunto ormai alla sua sesta edizione. Se la dispensa è ancora piena, allora, svuotiamola con stile. L'occasione ce l'ha data il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP che, in vista della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, ha invitato tutti a festeggiare ancora una volta l'inizio del nuovo anno all'insegna del gusto e del riciclo. Martedì 31 gennaio 2023, a Palazzo Ripetta, andrà in scena uno showcooking dedicato al riuso creativo delle eccellenze gastronomiche delle feste. L'evento nasce con lo scopo di stimolare il consumo dei prodotti tipici del cenone o del pranzo di Natale anche "fuori stagione", proponendo ricette gustose e originali, ideali per smaltire la dispensa, ma con creatività, strizzando un occhio alla normativa UE contro lo spreco alimentare.

I protagonisti dell'evento sono "stelle": della tv e della cucina, che si cimenteranno ai fornelli, creando la loro ricetta del recupero e del ricordo. L'evento sarà anche un'occasione per raccontare le principali caratteristiche dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, eccellenze della tradizione gastronomica italiana che spesso vengono acquistate, regalate, ricevute... e dimenticate in dispensa dopo Capodanno, ma anche per spiegare al grande pubblico il valore prezioso della cucina povera, che trae ispirazione da concetti come il risparmio e il riutilizzo di ingredienti. A moderare l'evento, il giornalista e conduttore Rai, Massimiliano Ossini.

30/01/23



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Too Good To Go, 11 milioni di Magic Box salvate in Italia

(Agen Food) - Milano, 01 feb. - Da marzo 2019 Too Good To Go si batte contro lo spreco alimentare in Italia, con l'obiettivo non solo di fornire una soluzione semplice ed efficace tramite l'app, ma anche di sensibilizzare sul tema a 360 gradi, in particolare attraverso la diffusione di dati chiave e consigli utili, che permettono di capire meglio la grandezza, ma soprattutto l'importanza, di affrontare il problema, oltre che qualche soluzione alla portata di tutti per contrastarlo.

E proprio in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, Too Good To Go ha raccolto i 5 dati che non si possono ignorare sullo spreco alimentare:

Lo spreco alimentare è in aumento nel mondo: oggi il 40% del cibo prodotto viene sprecato rispetto al 30% di 2 anni fa. Circa 12 miliardi di animali vengono macellati ogni anno senza essere consumati.

Lo spreco alimentare rappresenta il 10% delle emissioni di CO2. Se fosse un paese, sarebbe il terzo paese per emissioni dopo Cina e Stati Uniti.

L'Unione europea getta più¹ cibo di quanto ne importi (153,5 milioni di tonnellate buttate contro le 138 importate).

Il 53% dello spreco alimentare in Europa è imputabile al consumatore: ogni persona, attraverso le proprie azioni e abitudini, può² davvero fare la differenza.

In Italia sono 67 i kg di cibo pro capite sprecati in un anno a livello domestico, 4 kg pro capite invece a livello retail.

Lo spreco alimentare è un problema enorme, ma contro cui tutti si possono impegnare per risolverlo: non è un caso che proprio combattere lo spreco alimentare sia la soluzione numero 1 contro il cambiamento climatico. L'apporto della persona singola può², infatti, fare davvero la differenza con l'obiettivo di diminuire i volumi dello spreco non solo di cibo, ma anche delle risorse ad esso connesse.

Ecco i 5 consigli di Too Good To Go per evitare lo spreco alimentare a livello domestico:

Impara a leggere bene le etichette: conoscere la differenza tra data di scadenza e Termine Minimo di Conservazione può² evitare lo spreco di alimenti con TMC (la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"), che spesso vengono gettati anche se ancora buoni.

Pianifica la spesa con creatività: scrivere e pianificare in anticipo la spesa, senza eccedere negli acquisti, può² aiutare a ridurre drasticamente lo spreco alimentare a livello domestico.

Conserva gli alimenti nel modo giusto: conoscere quali sono le migliori modalità di conservazione del cibo in dispensa, in frigorifero o in freezer può² contribuire ad allungare la vita dei prodotti.

Riutilizza e ricicla: riutilizzare con creatività gli avanzi in cucina è importante e può² aiutare a trovare la giusta destinazione a tutti i tipi di alimenti.

Utilizza la tecnologia a tua disposizione: Too Good To Go in meno di 4 anni ha contribuito a salvare in Italia più¹ di 11 milioni di pasti, coinvolgendo 7 milioni di persone che hanno scaricato l'app e permettendo a 25.000 esercenti commerciali di impegnarsi in prima persona contro gli sprechi. Che cosa significa salvare 11 milioni di Magic Box? Evitare le emissioni di più¹ di 3000 cittadini italiani per un anno, ma anche quelle derivanti da più¹ di 150 anni di docce calde.

"In una giornata dove l'attenzione verso il contrasto allo spreco alimentare è ancora più¹ alta, è importante ricordarci e ricordare agli altri perché è fondamentale impegnarsi su questo tema. Come Too Good To Go ci proponiamo di fare la differenza ogni giorno grazie alla nostra app e mission, che ci hanno permesso di arrivare a risultati rilevanti come le 11 milioni di Magic Box salvate in Italia in così poco tempo", aggiunge Mirco Cerisola, Country Director Italia di Too Good To Go.

Dai valore al cibo che mangi, non sprecarlo!



Di Redazione di Zeroventiquattro.it

FEB 3, 2023



In occasione della 10ª Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare che ricorre domenica 5 febbraio (ideata e istituita nel 2014 su iniziativa del Ministero dell'Ambiente, in collaborazione con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna), il Banco Alimentare della Daunia ribadisce l'importanza di **dare valore al cibo attraverso azioni responsabili e consapevoli**, perché piccoli gesti possono contribuire a cambiare il mondo.

Per ricordarlo il Banco Alimentare della Daunia promuove la [raccolta fondi "Dai valore al cibo che mangi, non sprecarlo!"](#), veicolando questo messaggio su un porta pranzo brandizzato.

"Abbiamo pensato che fosse utile ricordare a tutti l'importanza e il valore del cibo proprio nel momento della pausa pranzo a lavoro, a scuola, nella vita quotidiana", spiega **Stefania Menduno**, presidente del Banco Alimentare della Daunia "F. Vassalli" che aggiunge: "Condividiamo l'appello che Papa Francesco ha lanciato durante l'Angelus del 29 gennaio scorso, invitandoci a **non sprecare i doni che abbiamo**".

A sostenere la campagna è stato anche l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato che il 26 e 27 gennaio scorsi ha promosso l'attività di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare tra i suoi dipendenti, che hanno contribuito con una donazione di 940 euro. L'iniziativa rientra nelle attività messe in campo con l'accordo siglato nel 2021 tra il Banco Alimentare della Daunia 'F. Vassalli' e l'IPZS, finalizzato alla realizzazione di azioni di responsabilità sociale di impresa, per favorire lo sviluppo socio-economico del territorio.

Nel 2022 sul nostro territorio si è registrata ancora una **crescita del bisogno** con un conseguente **aumento della richiesta di aiuto alimentare**. Il numero di persone assistite dal Banco Alimentare della Daunia, attraverso le 109 strutture caritative convenzionate, è passato da **17.591 nel 2021 a 19.000 nel 2022**.

Il Banco Alimentare si impegna ogni giorno per evitare che cibo buono finisca sprecato e nel 2022 ha distribuito a livello nazionale 110mila tonnellate di cibo, di cui 42.500 salvate dallo spreco che equivalgono a 92.225 tonnellate di CO2 evitate. Un impegno che **contribuisce ad uno degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU: il GOAL 12.3**, che auspica il dimezzamento entro il 2030 dello spreco alimentare sul nostro pianeta.

"I risultati di Banco Alimentare sono il frutto di un lavoro continuativo e quotidiano, che si esprime in un'attività che è sempre per sua natura educativa, anche attraverso vari appuntamenti – come ad esempio la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare – e che comprende tante iniziative di sensibilizzazione e prevenzione dello spreco alimentare. Tra queste i progetti che Banco Alimentare sta portando avanti nelle scuole, per sensibilizzare ed educare i più giovani e gli studenti al valore del dono e della condivisione del cibo. Iniziare dalle giovani generazioni è fondamentale. L'augurio è che l'attenzione al tema della lotta contro lo spreco alimentare sia tenuta alta tutto l'anno, in particolare nei comportamenti dei singoli ancora in buona parte corresponsabili dello spreco attuale nella filiera", afferma **Giovanni Bruno**, presidente di Fondazione Banco Alimentare.

30/01/23



Banco Alimentare della Daunia "F. Vassalli"

L'ODV Banco Alimentare della Daunia "Francesco Vassalli" Onlus aderisce alla Rete Banco Alimentare dal 2009, con una sede operativa ben strutturata nella città di Foggia per rispondere al meglio al bisogno della povertà alimentare dell'intera provincia. Il Banco della Daunia raccoglie quotidianamente eccedenze alimentari provenienti dalle produzioni agricole, dall'industria alimentare, dalla Ristorazione organizzata, dalla Grande Distribuzione Organizzata, oltre che nel corso della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, per ridistribuirle gratuitamente agli enti caritativi che aiutano gli indigenti del territorio della provincia di Foggia e non solo.

Banco Alimentare della Daunia "F. Vassalli"

L'ODV Banco Alimentare della Daunia "Francesco Vassalli" Onlus aderisce alla Rete Banco Alimentare dal 2009, con una sede operativa ben strutturata nella città di Foggia per rispondere al meglio al bisogno della povertà alimentare dell'intera provincia. Il Banco della Daunia raccoglie quotidianamente eccedenze alimentari provenienti dalle produzioni agricole, dall'industria alimentare, dalla Ristorazione organizzata, dalla Grande Distribuzione Organizzata, oltre che nel corso della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, per ridistribuirle gratuitamente agli enti caritativi che aiutano gli indigenti del territorio della provincia di Foggia e non solo.

Banco Alimentare

Fondazione Banco Alimentare Onlus coordina e guida la Rete Banco Alimentare dando valore agli sforzi e ai risultati di ogni Organizzazione Banco Alimentare territoriale. Promuove il recupero delle eccedenze alimentari dal campo alla ristorazione aziendale e la loro redistribuzione oggi a circa 7.600 strutture caritative che assistono circa 1.750.000 persone bisognose. Nel 2022 ha distribuito circa 110.000 tonnellate di alimenti.

31/01/2023



Sbirchia la notizia
Magazine



Publicato 1 settimana fa il 31 Gennaio 2023, 14:00
Di Adnkronos

(Adnkronos) – Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segre, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

LIFEGATE

Spredo alimentare in casa, arriva l'app per calcolare l'impatto economico e ambientale



Si chiama Sprecometro ed è stata lanciata in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare insieme ai dati aggiornati sulla quantità di cibo gettato in Italia.



- Per misurare lo spreco alimentare domestico in termini economici e di impronta ambientale, è stato ideato lo Sprecometro.
- L'app è stata lanciata in occasione della decima Giornata nazionale dello spreco alimentare del 5 febbraio.
- Lo spreco di cibo è pari a 524,1 g settimanali per ogni italiano per un valore complessivo di oltre 6 miliardi di euro.

Quanto cibo viene sprecato in casa e qual è il suo impatto economico e ambientale? Per averne un'idea l'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione della decima **Giornata nazionale dello spreco alimentare** del 5 febbraio, ha lanciato lo **Sprecometro**, un'app nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna spreco zero.



Frutta e pane sono gli alimenti più sprecati © Tatiana Stepanishcheva/Getty Images

Sprecometro: l'app per calcolare l'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare

Lo Sprecometro in pochi minuti misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la **perdita economica in euro**, l'**impronta carbonica** e l'**impronta idrica**. Non solo: in base ai risultati della rilevazione, l'app propone **contenuti educativi** come video, schede e quiz che aiutano l'utente a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo **spredo alimentare** e adottare nel contempo **diete sane**. E aggiornando puntualmente il proprio comportamento sul diario dello spreco contenuto nell'app, si possono valutare anche i **progressi** fissando obiettivi di riduzione in linea con l'**Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile**, su tutti, il **dimezzamento dello spreco alimentare entro il 2030**. Per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato lo Sprecometro assegna dei punteggi e attivando gruppi con parenti e amici si può dar via a una sfida virtuosa.

Lo spreco di cibo in Italia: dati in leggero calo

Secondo il report "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, lo spreco di cibo nelle case degli italiani è **sceso** rispetto all'anno precedente, anche come conseguenza dell'**inflazione**: si gettano in media a testa 75 grammi di cibo al giorno (soprattutto frutta e pane), quindi **524,1 g settimanali**, ovvero -12 per cento rispetto all'indagine di un anno fa.

Leggi anche



Spredo alimentare, l'Unione europea butta più cibo di quello che importa



"Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023", annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè. "L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata", osserva ancora Andrea Segrè "ma la prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa: la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo".



31/01/2023

myFRUIT

Eventi e Fiere

Spreco alimentare: il “caso Italia” si presenta a Roma

31 Gennaio 2023



Autore **Redazione**

L'appuntamento è per il 2 febbraio allo Spazio Europa della sede di rappresentanza permanente della Commissione Europea

Giovedì 2 febbraio, in occasione della X giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, prevista per domenica 5, sarà presentato a Roma “Il caso Italia 2023”, ovvero il rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher International**. L'appuntamento è alle 13, allo Spazio Europa della sede di rappresentanza permanente in Italia della Commissione Europea.

Illustreranno i dati il direttore scientifico Waste Watcher **Andrea Segrè**, fondatore campagna Spreco Zero e ordinario Università di Bologna, con il direttore scientifico Ipsos **Enzo Riso** e il coordinatore del rapporto “Il caso Italia” **Luca Falasconi**, Università di Bologna-Distal.

Interverranno inoltre il ministro dell'Università e Ricerca, **Anna Maria Bernini**, il vicedirettore generale Fao, **Maurizio Martina**, e il presidente Federalimentare, **Paolo Mascarino**.

Natura Nuova al fianco di Last Minute Market e “Spreco Zero”

Anche per il 2023 **Natura Nuova**, azienda di Bagnacavallo (Ravenna) specializzata nella produzione di polpe e frullati di frutta fresca e nei prodotti a base di ingredienti vegetali, sarà a supporto della **campagna europea di sensibilizzazione “Spreco Zero” di Last Minute Market** (impresa sociale nata nel 1998 come ricerca coordinata dal prof. Andrea Segrè), che avrà uno dei suoi momenti clou nel corso della **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio in tutta Italia**.

31/01/2023

myFRUIT



All'evento di presentazione del 2 febbraio a Roma interverrà anche **Gabriele Longanesi, fondatore di Natura Nuova**, che parlerà di economia circolare e sviluppo sostenibile. Un suo scritto verrà pubblicato all'interno del libro "Lo spreco nel mondo: quanto, cosa e perché. Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2022/2023", a cura di Andrea Segrè e Enzo Rizzo, in uscita fra aprile e maggio.

Natura Nuova, inoltre, è partner dello Sprecometro, un'app, attualmente in fase di test a livello nazionale, sviluppata come un nuovo strumento della Campagna "Spreco Zero" per coinvolgere soprattutto i giovani e gli studenti in comportamenti più sostenibili a partire dal contrasto allo spreco alimentare. L'app servirà anche a stimare il raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile al 2030 (che prevede la riduzione del 50% dello spreco alimentare).

Andrea Segrè commenta: "Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: 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".

Presentata oggi la app "Sprecometro"

Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, è la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**.

Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. **Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo**, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc.). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma **Sprecometro** è molto di più, è **uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche**. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Fonti: Osservatorio Waste Watcher e Natura Nuova

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

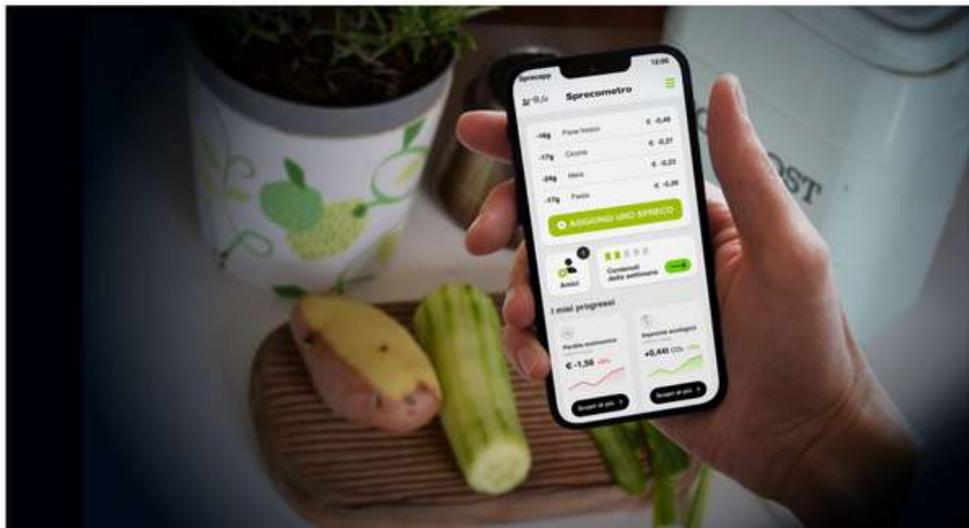
Cibo

Arriva lo 'Sprecometro', l'app gratuita che ti aiuta a misurare e prevenire lo spreco di cibo

In occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, Andrea Segrè, fondatore di Spreco Zero, e l'Ambasciatore delle buone pratiche Andrea Maggi presentano l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile

Da Luigi Vendola - 31 Gennaio 2023

1385



C'è **un gesto e c'è un'azione concreta** che possiamo tutti fare in occasione della **10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario domenica 5 febbraio: **scaricare e attivare la nuova app Sprecometro**, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile.

Sprecometro, presentata oggi 31 gennaio dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, è la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a **misurare e prevenire lo spreco di cibo**, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...).

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia



Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il

2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma **Sprecometro** è molto di più, è **uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche**. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

SPRECOMETRO, LA SFIDA

L'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente – mancano meno di 7 anni – il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

31/01/2023

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una *Sfida* da vincere tutti assieme. Una *Sfida* dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Lo Sprecometro – uno strumento tanto agile e veloce quanto “solido” dal punto di vista scientifico – in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

COME FUNZIONA

- Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, durata non superiore a 5 minuti, che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore dell'app in uno dei 4 profili creati (oltre, differenziati in base alle risposte di un questionario sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane...)).
- Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.
- L'app inoltre fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) ed ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO₂eq, ed idrica, espressa in m³ di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco.

31/01/2023

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

- In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto agli utenti. Gli impatti verranno inoltre tradotti in grafici che sono sempre disponibili sulla dashboard.
- L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che l'utente potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz per valutare l'effettivo apprendimento del contenuto educativo.
- L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa: visione dei video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz.
- Gli utenti potranno vivere la loro esperienza nello Sprecometro in modo singolo o aggregato. Vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione ecc
- Il punteggio totale acquisito, oltre a servire a definire il proprio profilo è anche funzionale al confronto all'interno del cluster di appartenenza. Così da stimolare una sana competizione rispetto alla riduzione degli sprechi e al miglioramento delle proprie abitudini di consumo e spesa.
- L'app è in grado di calcolare non solo il dato personale dell'utente ma anche il dato aggregato del cluster (amici) dove è inserito, ed esso sarà visualizzabile dall'intero cluster di amici.
- E' quindi possibile per ogni cluster estrapolare i dati, analizzarli e produrre report periodici valutando i progressi nel tempo e le variazioni delle impronte dello stesso gruppo.
- L'app ha un suo account Instagram. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro con il proprio account Instagram per condividere con i propri follower i progressi effettuati nell'app e i risultati raggiunti individualmente o all'interno del proprio cluster. [vta Partne](#)

E tu, di che spreco sei? Fai il test dello sprecometro! Ecco i profili

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

SPRECONO: Fare la spesa e prepararti pranzo e cena non sono attività nelle tue corde, ti piace dedicare il tuo tempo ad altro. Per cui il tuo rapporto con il cibo inizia e finisce con il tempo necessario a consumarlo. Ciò che avanza quindi spesso finisce gettato. Per queste ragioni ti suggeriamo vivamente di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

DISATTENTO: Il consumo di cibo per te è un aspetto legato più che altro alle esigenze fisiologiche che va a soddisfare. Per cui il cibo non è al centro delle tue attenzioni e spesso dispensa e frigorifero sono poco organizzati e quindi diventano i luoghi del dimenticatoio, e in alcuni casi l'anticamera della pattumiera. Per queste ragioni sei pregato di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

ATTENTO: Per te lo spreco di cibo è legato a eventi fortuiti e occasionali più che a vicende abituali. È necessario aumentare quindi l'attenzione e soprattutto stare più attenti alla pianificazione degli acquisti e dei consumi. Sei bravo ma ti consigliamo lo stesso di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

PARSIMONIOSO: Sei sicuramente un consumatore attento e informato, il concetto di sostenibilità fa parte del tuo background quindi la prevenzione e la lotta allo spreco alimentare sono per te un modo di agire consolidato. Ma visto che non si finisce mai di imparare ti consigliamo di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

AMBIENTE

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

31/01/2023



Tg Ambiente, edizione del 31 gennaio 2023

Si parla di robot e agricoltura, spreco alimentare e 'marca'

IL 5 FEBBRAIO TORNA LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

'2030, moving on', è il tema della decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare in programma il 5 febbraio. L'evento sarà focalizzato sulla prevenzione dello spreco a vari livelli: da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale alle perdite in campo, alla dispersione alimentare negli step che precedono l'acquisto, la gestione e il consumo del cibo nelle case. Sarà un'edizione per sensibilizzare società, istituzioni, aziende, scuole e cittadini sulle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale. Ma soprattutto sarà l'occasione per capire come inserire gli Obiettivi dell'Agenda 2030, nel proprio quotidiano, attraverso azioni e comportamenti concreti. Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. La decima edizione avrà la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero.

31/01/2023



Spreco Zero, Natura Nuova a supporto della campagna



Anche per il 2023 **Natura Nuova**, azienda di Bagnacavallo (RA) specializzata nella produzione di **polpe e frullati di frutta fresca** e nei prodotti a base di ingredienti vegetali, sarà a supporto della campagna europea di sensibilizzazione **"Spreco Zero"** di Last Minute Market (impresa sociale nata nel 1998 come ricerca coordinata dal Prof. Andrea Segrè), che avrà uno dei suoi momenti clou nel corso della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio in tutta Italia.

L'evento ufficiale di questa 10 edizione si svolgerà, però, qualche giorno prima, il **2 febbraio, a Roma nello Spazio Europa**, sede di rappresentanza della Commissione Europea in Italia. Saranno presenti, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, il Vice Direttore Generale FAO, Maurizio Martina.

All'evento interverrà anche **Gabriele Longanesi, fondatore di Natura Nuova**, che parlerà di economia circolare e sviluppo sostenibile. Un suo scritto verrà pubblicato all'interno del libro "Lo spreco nel mondo: quanto, cosa e perché. Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2022/2023", a cura di Andrea Segrè e Enzo Rizzo, in uscita fra aprile e maggio.

Natura Nuova, inoltre, è partner dello **Sprecometro**, un'app, attualmente in fase di test a livello nazionale, sviluppata come un nuovo strumento della Campagna "Spreco Zero" per coinvolgere soprattutto i giovani e gli studenti in comportamenti più sostenibili a partire dal contrasto allo spreco alimentare. L'app servirà anche a stimare il raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile al 2030 (che prevede la riduzione del 50% dello spreco alimentare).

«Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: 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», dichiara **Andrea Segrè**.

Fonte: Ufficio Stampa Natura Nuova

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

ildenaro.it 31 Gennaio 2023

2



(Adnkronos) – Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

31/01/2023

TRC
MODENA

Modena in diretta

Sprecometro: ecco la app per sprecare di meno. VIDEO

📅 31 gennaio 2023 🗒️ Stefano Ferrari



31/01/2023

IL **NUOVO** TRENTINO

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via

L'iniziativa presentata dal fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè in vista della decima Giornata di prevenzione. Quattro profili: sprecone, disattento, attento, parsimonioso

31 gennaio 2023



ROMA. Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa, presentata dal **fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè (già presidente della Fondazione Mach)** con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della **Campagna Spreco Zero.**

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

31/01/2023

IL **NUOVO** TRENTINO

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei **quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso**, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

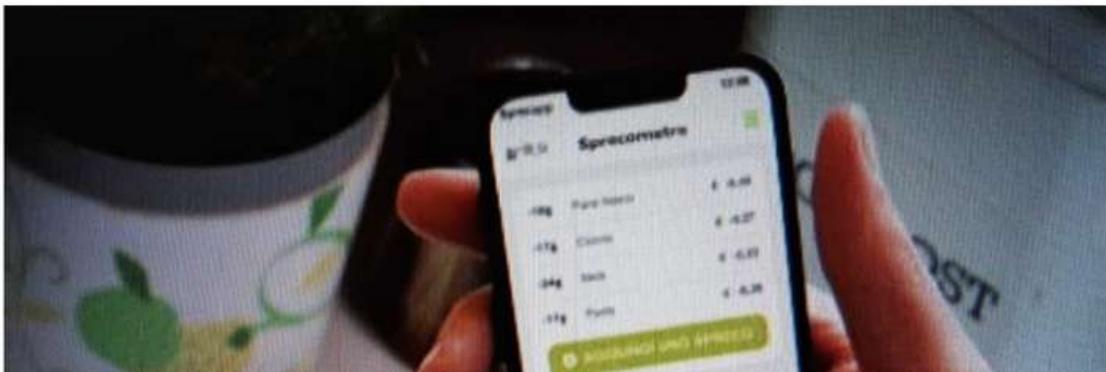
Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la **possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione.**

31/01/2023

L'ECO DI BERGAMO

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via
Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

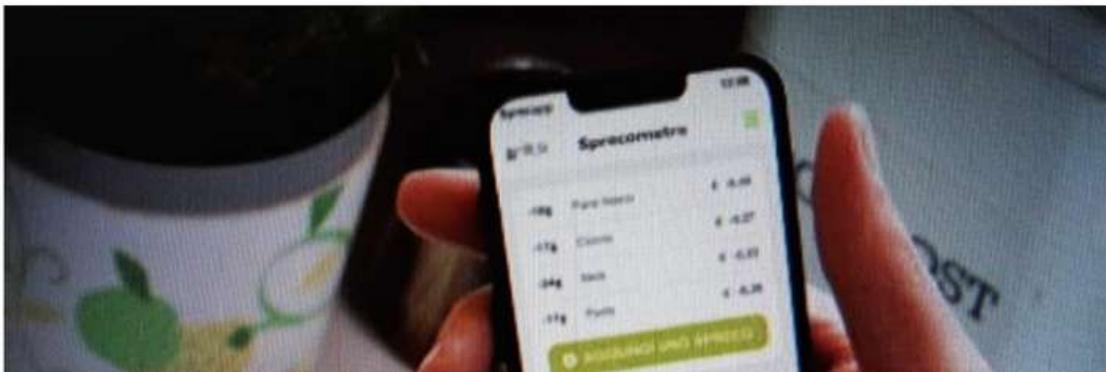
31/01/2023

ALTO ADIGE

QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATA NEL 1945

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

metro

Con lo Sprecometro la spesa diventa sostenibile

Di: Redazione Metronews



Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è **la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International** e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. **Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè**, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna** e di **Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.**

Lo **Sprecometro** serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli **obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: «dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030»**. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione. In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. **L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua da 0,5 l).** Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato **Sprecometro, già scaricabile liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo.**

Il prof Andrea Maggi presenta lo sprecometro

L'App gratuita sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher misura spreco e impronta ambientale



31 gennaio 2023

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app Sprecometro, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile.

Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, e' la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

SPRECOMETRO, LA SFIDA. L'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente - mancano meno di 7 anni - il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile? E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una Sfida da vincere tutti assieme. Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Lo Sprecometro - uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico - in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

COME FUNZIONA

- Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, durata non superiore a 5 minuti, che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore dell'app in uno dei 4 profili creati (oltre), differenziati in base alle risposte di un questionario sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane...).
- Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.
- L'app inoltre fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) e ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO2eq, ed idrica, espressa in m3 di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco.
- In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto agli utenti. Gli impatti verranno inoltre tradotti in grafici che sono sempre disponibile sulla dashboard.
- L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che l'utente potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz per valutare l'effettivo apprendimento del contenuto educativo.



- L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazioni in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa: visione dei video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz.
- Gli utenti potranno vivere la loro esperienza nello Sprecometro in modo singolo o aggregato. Vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione ecc
- Il punteggio totale acquisito, oltre a servire a definire il proprio profilo è anche funzionale al confronto all'interno del cluster di appartenenza. Così da stimolare una sana competizione rispetto alla riduzione degli sprechi e al miglioramento delle proprie abitudini di consumo e spesa.
- L'app è in grado di calcolare non solo il dato personale dell'utente ma anche il dato aggregato del cluster (amici) dove è inserito, ed esso sarà visualizzabile dall'intero cluster di amici.
- E' quindi possibile per ogni cluster estrapolare i dati, analizzarli e produrre report periodici valutando i progressi nel tempo e le variazioni delle impronte dello stesso gruppo.
- L'app ha un suo account Instagram. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro con il proprio account Instagram per condividere con i propri follower i progressi effettuati nell'app e i risultati raggiunti individualmente o all'interno del proprio cluster.vta Partne

E TU, DI CHE SPRECO SEI?

SPRECONE: Fare la spesa e prepararti pranzo e cena non sono attività nelle tue corde, ti piace dedicare il tuo tempo ad altro. Per cui il tuo rapporto con il cibo inizia e finisce con il tempo necessario a consumarlo. Ciò che avanza quindi spesso finisce gettato. Per queste ragioni ti suggeriamo vivamente di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.

DISATTENTO: Il consumo di cibo per te è un aspetto legato più che altro alle esigenze fisiologiche che va a soddisfare. Per cui il cibo non è al centro delle tue attenzioni e spesso dispensa e frigorifero sono poco organizzati e quindi diventano i luoghi del dimenticatoio, e in alcuni casi l'anticamera della pattumiera. Per queste ragioni sei pregato di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.

ATTENTO: Per te lo spreco di cibo è legato a eventi fortuiti e occasionali più che a vicende abituali. È necessario aumentare quindi l'attenzione e soprattutto stare più attenti alla pianificazione degli acquisti e dei consumi. Sei bravo ma ti consigliamo lo stesso di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.

PARSIMONIOSO: Sei sicuramente un consumatore attento e informato, il concetto di sostenibilità fa parte del tuo background quindi la prevenzione e la lotta allo spreco alimentare sono per te un modo di agire consolidato. Ma visto che non si finisce mai di imparare ti consigliamo di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.



HOME » FOCUS MANGJA E BEVI

Arriva lo Sprecometro

redazione

PUBBLICATO IL 31 GENNAIO

2023

In occasione della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, 5 febbraio 2023

*Presentata dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi***

C'è **un gesto e c'è un'azione concreta** che possiamo tutti fare in occasione della **10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario domenica 5 febbraio: **scaricare e attivare la nuova app Sprecometro**, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile. Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, e' la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da solo o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma **Sprecometro** è molto di più, è **uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche**. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.



SPRECOMETRO, LA SFIDA

L'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente – mancano meno di 7 anni – il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una *Sfida* da vincere tutti assieme. Una *Sfida* dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Lo Sprecometro – uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico – in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

COME FUNZIONA

- Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, durata non superiore a 5 minuti, che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore dell'app in uno dei 4 profili creati (oltre), differenziati in base alle risposte di un questionario sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane...).
- Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.
- L'app inoltre fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) ed ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO₂eq, ed idrica, espressa in m³ di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco.
- In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto agli utenti. Gli impatti verranno inoltre tradotti in grafici che sono sempre disponibile sulla dashboard.



- L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che l'utente potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz per valutare l'effettivo apprendimento del contenuto educativo.
- L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazioni in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa: visione dei video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz.
- Gli utenti potranno vivere la loro esperienza nello Sprecometro in modo singolo o aggregato. Vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione ecc
- Il punteggio totale acquisito, oltre a servire a definire il proprio profilo è anche funzionale al confronto all'interno del cluster di appartenenza. Così da stimolare una sana competizione rispetto alla riduzione degli sprechi e al miglioramento delle proprie abitudini di consumo e spesa.
- L'app è in grado di calcolare non solo il dato personale dell'utente ma anche il dato aggregato del cluster (amici) dove è inserito, ed esso sarà visualizzabile dall'intero cluster di amici.
- E' quindi possibile per ogni cluster estrapolare i dati, analizzarli e produrre report periodici valutando i progressi nel tempo e le variazioni delle impronte dello stesso gruppo.
- L'app ha un suo account Instagram. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro con il proprio account Instagram per condividere con i propri follower i progressi effettuati nell'app e i risultati raggiunti individualmente o all'interno del proprio cluster. **vta**

Partne

E TU, DI CHE SPRECO SEI? FAI IL TEST DELLO SPRECOMETRO!

ECCO I PROFILI

SPRECONONE: Fare la spesa e prepararti pranzo e cena non sono attività nelle tue corde, ti piace dedicare il tuo tempo ad altro. Per cui il tuo rapporto con il cibo inizia e finisce con il tempo necessario a consumarlo. Ciò che avanza quindi spesso finisce gettato. Per queste ragioni ti suggeriamo vivamente di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

DISATTENTO: Il consumo di cibo per te è un aspetto legato più che altro alle esigenze fisiologiche che va a soddisfare. Per cui il cibo non è al centro delle tue attenzioni e spesso dispensa e frigorifero sono poco organizzati e quindi diventano i luoghi del dimenticatoio, e in alcuni casi l'anticamera della pattumiera. Per queste ragioni sei pregato di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

ATTENTO: Per te lo spreco di cibo è legato a eventi fortuiti e occasionali più che a vicende abituali. È necessario aumentare quindi l'attenzione e soprattutto stare più attenti alla pianificazione degli acquisti e dei consumi. Sei bravo ma ti consigliamo lo stesso di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

PARSIMONIOSO: Sei sicuramente un consumatore attento e informato, il concetto di sostenibilità fa parte del tuo background quindi la prevenzione e la lotta allo spreco alimentare sono per te un modo di agire consolidato. Ma visto che non si finisce mai di imparare ti consigliamo di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

City Milano

SENZA CATEGORIA

Debutta lo Sprecometro, l'app contro lo spreco alimentare

DA MARCO PROCOPIO
1 FEBBRAIO 2023

COMMENTI 0



L'app permette inoltre di valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo aggiornando puntualmente il proprio comportamento seguendo un diario dello spreco e consente di fissare degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". Consente, infine, di calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi del singolo, del cluster e del totale degli utenti, ed è collegato ad un canale Instagram dove gli utenti possono condividere risultati e progressi. Disponibile gratuitamente sugli store di Google e Apple, lo Sprecometro è stato già testato da oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che proprio quest'anno scolastico fanno il loro esordio formativo.



Fa il suo esordio nella giungla delle app gratuite, lo **Sprecometro**, una nuova app che, attraverso 3 domande e in 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Lanciato in vista della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di domenica prossima, 5 febbraio (tema "Moving on 2030"), lo Sprecometro è stato ideato e sviluppato dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, ed è il risultato del lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna [Spresco Zero](#).

Il nuovo strumento **può essere impiegato sia in modo singolo che aggregato**. È infatti possibile creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione.

Semplice ed intuitiva, una volta scaricata, l'app invita a registrarsi e a rispondere a un breve questionario iniziale che ha l'obiettivo di delineare il profilo dell'utilizzatore (Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso) sulla base delle abitudini di consumo e della spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). I dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da mezzo litro, così da offrire una diretta raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video della durata indicativa di 2-3 minuti, schede informative di approfondimento e quiz finalizzati a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo spreco e adottare diete sane.

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Spreco alimentare, i progetti genovesi Ricibo e Recreate vincono il premio 'Vivere a Spreco Zero'

Tutto pronto per la 10ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio 2023. In attesa degli eventi, sono stati annunciati i vincitori del Premio Vivere a spreco zero 2023, i piccoli "Oscar nazionali della sostenibilità", che premiano le buone pratiche propedeutiche al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Tra i vinci anche la Ronda della Carità e della Solidarietà di Firenze, l'Istituto Superiore comprensivo di I Grado "A. Astesano" di Villanova d'Asti e il progetto iThanks

Da **Luigi Vendola** - 1 Febbraio 2023

873

Tutto è pronto per celebrare la **10ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario domenica 5 febbraio **2023**. Gli eventi ufficiali sono in calendario domani, giovedì 2 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma (via IV Novembre, 149) – con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e degli Affari Esteri, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità.

L'attenzione è focalizzata sui nuovi dati: alle 13 sarà infatti presentato **"Il caso Italia"** 2023, nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i numeri dello spreco nelle case italiane e l'indagine sugli italiani, i consumi e il cibo dopo due anni di pandemia. Con il Direttore Scientifico Waste Watcher **Andrea Segrè**, fondatore campagna Spreco Zero e ordinario Università di Bologna, li presenteranno il Direttore Scientifico IPSOS **Enzo Riso** e il coordinatore del Rapporto Luca Falasconi, Università di Bologna-Distal.



Ecco i vincitori 2023: nella categoria Enti Pubblici conquista il primo premio il **Comune di Genova con i progetti Recreate e Ricibo**, la rete capillare e virtuosa di Enti attivi sul territorio che risponde al problema dello spreco alimentare e delle povertà per ridurre in maniera sistemica lo spreco nella città. Il riconoscimento sarà consegnato all'Assessore alla Avvocatura e Affari Legali, Servizi sociali, Famiglia e Disabilità del Comune di Genova **Lorenza Rosso** dal Consigliere **Alce Nero Marco Santori**. Anche dalle aziende arriva un contributo determinante per l'impegno nella prevenzione degli sprechi alimentari: lo dimostra il progetto innovativo **iThanks** che vince nella categoria dell'Economia circolare.

iThanks è il primo assistente digitale che automatizza il controllo e la gestione dei prodotti in scadenza nei supermercati e nei negozi. A Roma il CTO e Co-founder iThanks **Andrea Gasco** riceverà il premio dal presidente Conai **Luca Ruini**.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile e in particolare dalle Associazioni italiane di cittadini: il premio va alla **Ronda della Carità e della Solidarietà di Firenze**, che da tre decenni opera a favore delle persone in grave stato di marginalità, e dal 2017 in collaborazione con l'Università di Firenze ha avviato il progetto Senza Spreco per il recupero del cibo non consumato dagli studenti delle mense universitarie. La presidente dell'Associazione **Marisa Daniela Consilvio** riceverà il Premio a Roma da **Mattia Grillini**, Vicepresidente Camst Group. Infine nella sezione Scuole, il Premio Vivere a spreco zero 2022 va all'**Istituto Superiore comprensivo di I Grado "A. Astesano" di Villanova d'Asti**, per l'intenso lavoro svolto nelle classi sull'Obiettivo 12 dell'Agenda di sostenibilità 2030. Il riconoscimento sarà consegnato alle insegnanti **Paola Sempriani** e **Maria Grazia Marocco** da **Giuseppe Zuliani**, Direttore Customer Marketing e Comunicazione Conad.



5 FEBBRAIO 2023
10ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

In apertura dei lavori sono previsti gli interventi del Ministro dell'Università e Ricerca **Anna Maria Bernini**, del Vice Direttore Generale **FAO Maurizio Martina**, del Presidente Federalimentare **Paolo Mascarino**, del Presidente Confagricoltura e Coordinatore Nazionale Agrinsieme **Massimiliano Giansanti**, del Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea **Antonio Parenti**, del Presidente Federalimentare **Lino Enrico Stoppani**, dell'Inviato speciale per la Sicurezza Alimentare del Ministero degli Affari Esteri e della

Cooperazione internazionale **Stefano Gatti**, del Direttore Rai Per la Sostenibilità **Roberto Natale** e di **Gian Luca Galletti**, Presidente Nazionale Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti – UCID. Ambasciatore di #buonepratiche 2023 è un volto familiare al grande pubblico, il Prof. Del "Collegio" di Rai2 **Andrea Maggi**: il suo intervento concluderà il panel di apertura. Tutti potranno seguire la diretta sul [canale Youtube della campagna Spreco Zero](#).

Le buone pratiche sono il riferimento per camminare insieme verso il traguardo degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: dalle 15 saranno premiati i vincitori del Premio Vivere a spreco zero 2023, i piccoli "Oscar nazionali della sostenibilità".

1/02/23



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

5 FEBBRAIO 2023 **10^A GIORNATA** **NAZIONALE** **DI PREVENZIONE**

10^A Giornata Naz.le di Prevenzione Spreco Alimentare

🕒 01/02/2023 11:30 📍 Redazione Agenfood 📁 ALIMENTAZIONE, CIBO

(Agen Food) – Roma, 01 feb. – Tutto è pronto per celebrare la 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio 2023. Gli eventi ufficiali sono in calendario domani, giovedì 2 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma (via IV Novembre, 149) – con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e degli Affari Esteri, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità.

L'attenzione è focalizzata sui nuovi dati: alle 13 sarà infatti presentato "Il caso Italia" 2023, nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i numeri dello spreco nelle case italiane e l'indagine sugli italiani, i consumi e il cibo dopo due anni di pandemia.

on il Direttore Scientifico Waste Watcher Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco Zero e ordinario Università di Bologna, li presenteranno il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Rizzo e il coordinatore del Rapporto Luca Falasconi, Università di Bologna-Distal.

In apertura dei lavori sono previsti gli interventi del Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, del Vice Direttore Generale FAO Maurizio Martina, del Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, del Presidente Confagricoltura e Coordinatore Nazionale Agrinsieme Massimiliano Giansanti, del Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea Antonio Parenti, del Presidente Federalimentare Lino Enrico Stoppani, dell'Inviato speciale per la Sicurezza Alimentare del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale Stefano Gatti, del Direttore Rai Per la Sostenibilità Roberto Natale e di Gian Luca Galletti, Presidente Nazionale Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti – UCID. Ambasciatore di #buonepratiche 2023 è un volto familiare al grande pubblico, il Prof. Del "Collegio" di Rai2 Andrea Maggi: il suo intervento concluderà il panel di apertura. Tutti potranno seguire la diretta sul canale youtube della campagna Spreco Zero.

Le buone pratiche sono il riferimento per camminare insieme verso il traguardo degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: dalle 15 saranno premiati i vincitori del Premio Vivere a spreco zero 2023, i piccoli "Oscar nazionali della sostenibilità. Ecco i vincitori 2023: nella categoria Enti Pubblici conquista il primo premio il Comune di Genova con i progetti Recreate e Ricibo, la rete capillare e virtuosa di Enti attivi sul territorio che risponde al problema dello spreco alimentare e delle povertà per ridurre in maniera sistemica lo spreco nella città.

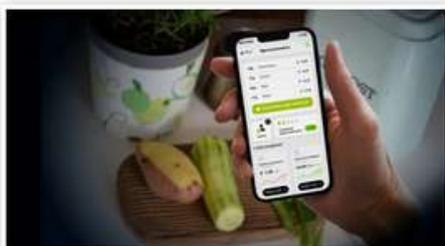
Il riconoscimento sarà consegnato all'Assessore alla Avvocatura e Affari Legali, Servizi sociali, Famiglia e Disabilità del Comune di Genova Lorenza Rosso dal Consigliere Alce Nero Marco Santori. Anche dalle aziende arriva un contributo determinante per l'impegno nella prevenzione degli sprechi alimentari: lo dimostra il progetto innovativo iThanks che vince nella categoria dell'Economia circolare. iThanks è il primo assistente digitale che automatizza il controllo e la gestione dei prodotti in scadenza nei supermercati e nei negozi. A Roma il CTO e Co-founder iThanks Andrea Gasco riceverà il premio dal presidente Conai Luca Ruini.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile e in particolare dalle Associazioni italiane di cittadini: il premio va alla Ronda della Carità e della Solidarietà di Firenze, che da tre decenni opera a favore delle persone in grave stato di marginalità, e dal 2017 in collaborazione con l'Università di Firenze ha avviato il progetto Senza Spreco per il recupero del cibo non consumato dagli studenti delle mense universitarie. La presidente dell'Associazione Marisa Daniela Consilvio riceverà il Premio a Roma da Mattia Grillini, Vicepresidente Camst Group. Infine nella sezione Scuole, il Premio Vivere a spreco zero 2022 va all'Istituto Superiore comprensivo di I Grado "A. Astesano" di Villanova d'Asti, per l'intenso lavoro svolto nelle classi sull'Obiettivo 12 dell'Agenda di sostenibilità 2030. Il riconoscimento sarà consegnato alle insegnanti Paola Semprini e Maria Grazia Marocco da Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Comunicazione Conad.



Arriva lo Sprecometro, l'app che calcola il cibo buttato

Nell'ambito della Campagna Spreco Zero la nuova app è sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International



L'Italia è, purtroppo, una delle nazioni europee che, in tema di spreco alimentare, devo fare ancora tanta strada prima di potersi chiamare fuori da quella che ormai è diventata una vera e propria piaga (vedi articolo [Italia maglia nera dello spreco alimentare europeo](#)). Per dare una mano a risolvere o quantomeno a contenere il problema, adesso arriva lo Sprecometro.

Parliamo della nuova app scaricabile gratuitamente che, con sole 3 domande, stima l'impatto economico in euro e ambientale in CO₂ e H₂O dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche. L'iniziativa, lanciata in vista della 10a Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo nell'ambito della Campagna Spreco Zero, fa perno su questa nuova app sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Grazie al dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'università di Bologna e di Last Minute Market, il nuovo strumento misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, si possono anche valutare i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**. L'app, una volta scaricata, richiede la registrazione l'apertura di un account rispondendo a un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia:

- sprecone;
- disattento;
- attento;
- parsimonioso.

I quattro profili sono differenziati in base alle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche alle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti come carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane. Tra l'altro, i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto.

Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Lo strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione.



Ambiente, presentato lo Sprecometro, la prima app che misura lo spreco alimentare

Di **Redazione** - 1 Febbraio 2023

Presentata l'app Sprecometro, in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio.

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della **10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app

[Sprecometro](#), uno strumento quotidiano per vivere sostenibile.

Sprecometro, presentata dal fondatore Spreco Zero [Andrea Segrè](#) con l'Ambasciatore buone pratiche [Andrea Maggi](#), è la app istituzionale sviluppata dall'[Osservatorio Waste Watcher International](#) su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile.

Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna** e di **Last Minute Market** impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di [cibo](#), da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro).

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: *"dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030"*.

L'app inoltre, attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione. In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme!

Infine, il collegamento alla pagina [Instagram Sprecometro](#) consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030! Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. **L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua da 0,5 l).**

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Sprecometro, la sfida

L'**Agenda ONU 2030** con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente – mancano meno di 7 anni – il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile? E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una Sfida da vincere tutti assieme. Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia. Lo Sprecometro – uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico – in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la comunità tanto più importanti saranno i risultati.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

NATURA NUOVA AL FIANCO DI LAST MINUTE MARKET E SPRECO ZERO



Pubblicato il 1 febbraio 2023



Anche per il 2023 **Natura Nuova**, azienda di Bagnacavallo (RA) specializzata nella produzione di polpe e frullati di frutta fresca e nei prodotti a base di ingredienti vegetali, sarà a supporto della campagna europea di sensibilizzazione “**Spreco Zero**” di **Last Minute Market** (impresa sociale nata nel 1998 come ricerca coordinata dal Prof. Andrea Segrè), che avrà uno dei suoi momenti clou nel corso della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio in tutta Italia.

L'evento ufficiale di questa 10 edizione si svolgerà, però, qualche giorno prima, domani, 2 febbraio, a Roma nello Spazio Europa, sede di rappresentanza della Commissione Europea in Italia. Saranno presenti, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, il Vice Direttore Generale FAO, Maurizio Martina.

All'evento interverrà anche **Gabriele Longanesi, fondatore di Natura Nuova**, che parlerà di economia circolare e sviluppo sostenibile. Un suo scritto verrà pubblicato all'interno del libro “Lo spreco nel mondo: quanto, cosa e perché. Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2022/2023”, a cura di Andrea Segrè e Enzo Riso, in uscita fra aprile e maggio.

Natura Nuova, inoltre, è partner dello Sprecometro, un'app, attualmente in fase di test a livello nazionale, sviluppata come un nuovo strumento della Campagna “Spreco Zero” per coinvolgere soprattutto i giovani e gli studenti in comportamenti più sostenibili a partire dal contrasto allo spreco alimentare. L'app servirà anche a stimare il raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile al 2030 (che prevede la riduzione del 50% dello spreco alimentare).

«Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: 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», Andrea Segrè.

VINOSANO



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

ATTUALITÀ

Secondo gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite sarà una decima edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli – da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale – alle perdite in campo, alla dispersione alimentare negli step che precedono l'acquisto, la gestione e il consumo del cibo nelle case.

Un'edizione quindi volta a sensibilizzare su vasto raggio la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini. Sarà, soprattutto, l'occasione per appropriarsi degli Obiettivi dell'Agenda 2030, e capire come inserirli ciascuno nel proprio quotidiano, attraverso azioni e comportamenti concreti. Sarà una decima edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli



5 FEBBRAIO 2023
10^A GIORNATA
NAZIONALE
DI PREVENZIONE

QUANTO CI COSTA

In attesa dei nuovi dati che verranno forniti il 5 Febbraio il **Rapporto "Il caso Italia" 2022 di Waste Watcher International** (riferito al 2021), in occasione della 9^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. Indicano come ha detto il fondatore della campagna Spreco Zero – l'agroecologista Andrea Segrè – "gettiamo in media 595,3 grammi pro capite a settimana, ovvero 30,956 kg annui: ca il 15% in più del 2021 (529 grammi settimanali).

Vale complessivamente 7,37 miliardi € lo spreco del cibo nelle nostre case: una cifra vertiginosa, ovvero il doppio di quanto ha stanziato il Governo per sostenere il contrasto al caro energia, e corrisponde allo sperpero annuale di 1.866.000 tonnellate di cibo, solo nelle nostre case.

Se includiamo anche lo spreco alimentare di filiera – produzione / distribuzione / commercio – che pesa 5.164.928 tonnellate, arriviamo a uno **spreco nazionale di cibo del valore di € 10.444.931.606, quasi 10 miliardi e mezzo, il valore dell'investimento dell'ultima manovra per le infrastrutture italiane** (dati Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna su rilevazioni Istat / Waste Watcher per campagna Spreco Zero).

LA GIORNATA NAZIONALE

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare venne celebrata per la prima volta in Italia il 5 febbraio 2014. La giornata è stata ideata ed istituita dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l'Università di Bologna – Distal con il Ministero dell'Ambiente, per iniziativa del coordinatore PINPAS Andrea Segrè.

Nel 2004 furono convocati gli "Stati generali" della filiera agroalimentare italiana. PINPAS, promosso da Ministero dell'ambiente, è il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, per sensibilizzare i cittadini sul tema dello spreco alimentare.

Dal 2014 in poi, la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario stabilmente il 5 febbraio, è l'occasione per la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International. Le edizioni successive si sono svolte sempre con il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente (e della Transizione Ecologica), dei Ministeri della Salute e del Lavoro e dell'ANCI, di RAI per la Sostenibilità e con la media partnership di Rai Radio2. La decima edizione, sempre per la direzione scientifica dell'agroecologista Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero, rinnova questo networking, gli eventi ufficiali sono stati illustrati giovedì 2 febbraio 2023 nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma.

SiciliaReport

Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

 Di Adnkronos 1 Febbraio 2023

(Adnkronos) – Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

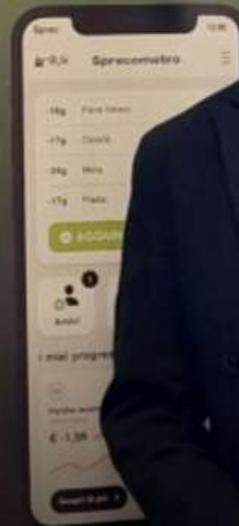
*“ Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario. ”*

AGRICOLA 
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

WASTEMETER

One health,
e earth
FOODWASTE

duci il tuo spreco
plora contenuti unici
da i tuoi amici



■ EMILIA ROMAGNA | 02/02/2023 16:49

Cibo, Mammi: Le tendenze in E. Romagna ci mostrano quali passi intraprendere per consumi consapevoli e prevenire sprechi

quotidiano comunista

il manifesto

Italiani spreconi ma con giudizio al tempo della crisi | il manifesto

Angelo Mastrandrea

~1 minute



Dossier. In occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare (5 febbraio), nuovo report di Waste Watcher International sul «Caso Italia»

È vero, siamo solo all'inizio del 2023: il 2030 sembra ancora così lontano. Invece mancano meno di 7 anni alla data scelta dall'Onu per i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Se prendiamo soltanto i primi due – ridurre a zero povertà e fame – ci rendiamo conto di quanto siamo ancora lontani. Oggi l'85% della popolazione mondiale vive con meno di 30 dollari al giorno, mentre le persone in condizione di insicurezza alimentare sono 900 milioni. Eppure gli SDGs, Sustainable Development Goals, sono entrati come un mantra in ogni comunicazione delle aziende, delle istituzioni, della società civile, delle università e...

2/02/23

Wine News

Gli italiani, nel 2023, getteranno più di 27 chilogrammi di cibo a persona, il 12% in meno del 2022

Report "Il caso Italia" 2023: vince il pragmatismo, ma crollano i consumi fuori casa. La filiera dello spreco in tutto vale 9,3 miliardi di euro



Lo spreco alimentare in Italia (Credit: simon-peel-unsplash)

Misurati nelle abitudini di acquisto, focalizzati sulla prevenzione degli sprechi, anche come risposta allo scatto inflattivo, attenti alla qualità di quello che si porta in tavola e a non sacrificare la cura della propria salute, disponibili a tagliare i consumi per ridurre le bollette dell'energia elettrica e del gas, o per le spese di abbigliamento. E' la fotografia degli italiani sulla base del report "Il caso Italia" 2023 by Waste Watcher International Observatory on Food & Sustainability, diffuso per la Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare n. 10, di scena il 5 febbraio, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Un'indagine che, dopo due anni di Covid, non manca di far sentire il peso e l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane, con una marcata riduzione del consumo extra-domestico e dell'effetto "nidificazione": per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni e i pranzi, e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a chilometro zero. E, nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio", dunque, non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani: solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto, prevale piuttosto la "pragmatismo", per 6 italiani su 10, e "qualità" per il restante 32%.

Wine News

I nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher, riferiti a gennaio 2023, sono stati illustrati a Roma dal direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè, con il direttore scientifico Ipsos Enzo Riso e il coordinatore del rapporto Luca Falasconi. **Gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 chilogrammi annui: il 12% in meno rispetto al 2022 (595,3 grammi settimanali).** Un dato che si accentua a Sud (+8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38% rispetto alla media italiana). **"Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case",** rileva il fondatore Spreco Zero, Andrea Segrè **"L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata, ma la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo".**

C'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo. **"Nel 2022 - aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" 2023 - sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, per un valore complessivo nella filiera italiana dello spreco di 9,3 miliardi di euro. Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione".**

Nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la frutta fresca (24 grammi settimanali), quotidianamente quindi gettiamo 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Al top anche insalata, verdure, aglio e cipolle. D'altra parte, rispetto a due anni fa, a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal marchio del distributore (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa) che dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

Wine News

Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%) l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

Focus - Lo "Sprecometro"

Si chiama "Sprecometro", ed è la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International pensata per misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento, grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, il consumatore può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo, fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

La app, inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, consentendo di confrontarsi con altri utenti. Consente inoltre di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione. In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti. Collegandosi al canale Instagram Sprecometro, poi, tutti possono condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale.

Lo Sprecometro è in grado, inoltre, di stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche: la app misura infatti in grammi lo spreco alimentare, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0,5 litri).

GENOVA TODAY

ATTUALITÀ

Il Comune di Genova vince il premio "Vivere a spreco zero"

Con due progetti dedicati alla promozione di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile per due progetti: Ricibo e Recreate



L'assessore Lorenza Rosso con Marco Malfatto della Fondazione Auxilium

Il Comune di Genova vince il primo premio Vivere a spreco zero 2023 nella categoria Enti Pubblici. Promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri, in sinergia con la rappresentanza della Commissione Europea in Italia e Anci.

Il riconoscimento, ritirato giovedì mattina dall'assessore alle Politiche sociali Lorenza Rosso nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma, ha premiato l'amministrazione comunale per due progetti dedicati alla promozione di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile per due progetti: Rete Ricibo e Recreate. "Sono molto orgogliosa di aver ritirato questo premio, un riconoscimento importante non solo per l'amministrazione comunale ma per tutta la rete di associazioni, enti del terzo settore e cittadini che danno un quotidiano e fattivo contributo alla lotta allo spreco alimentare alla redistribuzione delle eccedenze tra i più fragili e in difficoltà - ha detto l'assessore Rosso -. I due progetti premiati, che abbracciano il Centro storico e altri quartieri genovesi, comprendono azioni rivolte al recupero delle eccedenze alimentari, alla distribuzione e all'educazione alimentare anche attraverso la sensibilizzazione e l'informazione della cittadinanza e delle imprese. Solo a Genova si stima che ci sia ancora uno spreco di circa 10.000 tonnellate di cibo edibile: dagli sforzi della nostra amministrazione e dall'attiva rete territoriale, che sta lavorando molto anche sulla logistica, vogliamo abbattere gli sprechi nell'ottica del recupero e redistribuzione ma anche della sostenibilità ambientale". Il premio si inserisce nel solco dell'impegno dell'amministrazione comunale a seguito della mozione sul tema approvata in consiglio comunale all'unanimità lo scorso 22 novembre.

GENOVA TODAY

Il progetto Ricibo

Ricibo è un progetto di rete cittadino per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel territorio del Comune di Genova, che ha come capofila la Comunità San Benedetto al Porto. Aderenti al progetto: Acli Sede Provinciale di Genova, arciconfraternita Morte ed Orazione in Voltri, Abbraccio di Don Orione, Borgo Solidale onlus, Sole e Luna onlus, Caritas Diocesana, Croce Rossa Italiana - Comitato di Genova. Rete Ricibo, negli ultimi 4 anni, ha sviluppato un modello di prossimità per il recupero e la redistribuzione di eccedenze alle persone in stato di bisogno attraverso una fitta rete territoriale di enti del terzo settore. Nell'ultimo biennio il recupero delle eccedenze è raddoppiato, passando da 150 tonnellate all'anno a 300. Secondo i referenti del progetto, ci sono margini realistici di ulteriore raddoppio nel prossimo biennio. Il valore commerciale delle eccedenze recuperate nel 2021 è di oltre 1,2 milioni di euro con 70.000 euro di risparmio per lo smaltimento dei rifiuti. L'obiettivo è rafforzare il sistema con soluzioni logistiche strutturali.

Cos'è Recreate

Recreate, con il contributo della Fondazione Carige e il sostegno del Comune di Genova, è il progetto rivolto alle realtà del terzo settore, che mira a creare un modello per la distribuzione di generi alimentari a soggetti in difficoltà mediante la riduzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze alimentari, in particolare per il sostegno alle persone e famiglie in difficoltà economica e sociale, con particolare attenzione a chi presenta problemi di mobilità.

Il riconoscimento è stato consegnato all'assessore Rosso dal Consigliere Alce Nero Marco Santori.



Il comune di Genova riceve il Premio " Vivere a spreco zero"

Ricibo è un progetto di rete cittadino per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel territorio del Comune di Genova

2 minuti e 33 secondi di lettura

Genova, 2 feb. - Il Comune di Genova vince il primo premio Vivere a spreco zero 2023 nella categoria Enti Pubblici. Promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri, in sinergia con la rappresentanza della Commissione Europea in Italia e Anci.

Il riconoscimento, ritirato questa mattina dall'assessore alle Politiche sociali Lorenza Rosso nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma, ha premiato l'amministrazione comunale per due progetti dedicati alla promozione di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile per due progetti: **Rete Ricibo e Recreate**. «Sono molto orgogliosa di aver ritirato questo premio, un riconoscimento importante non solo per l'amministrazione comunale ma per tutta la rete di associazioni, enti del terzo settore e cittadini che danno un quotidiano e fattivo contributo alla lotta allo spreco alimentare alla redistribuzione delle eccedenze tra i più fragili e in difficoltà - ha detto l'assessore Rosso - I due progetti premiati, che abbracciano il Centro storico e altri quartieri genovesi, comprendono azioni rivolte al recupero delle eccedenze alimentari, alla distribuzione e all'educazione alimentare anche attraverso la sensibilizzazione e l'informazione della cittadinanza e delle imprese. Solo a Genova si stima che ci sia ancora uno spreco di circa 10.000 tonnellate di cibo edibile: dagli sforzi della nostra amministrazione e dall'attiva rete territoriale, che sta lavorando molto anche sulla logistica, vogliamo abbattere gli sprechi nell'ottica del recupero e redistribuzione ma anche della sostenibilità ambientale». Il premio si inserisce nel solco dell'impegno dell'amministrazione comunale a seguito della mozione sul tema approvata in consiglio comunale all'unanimità lo scorso 22 novembre.

Ricibo è un progetto di rete cittadino per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel territorio del Comune di Genova, che ha come capofila la Comunità San Benedetto al Porto. Aderenti al progetto: [ACLI Associazioni Cristiane Lavoratori Italiani](#) - Sede Provinciale di Genova, Arciconfraternita Morte ed Orazione in Voltri, [Abbraccio di Don Orione](#), Borgo Solidale onlus, [Sole e Luna onlus](#), [Caritas Diocesana](#), [Croce Rossa Italiana - Comitato di Genova](#). Rete Ricibo, negli ultimi 4 anni, ha sviluppato un modello di prossimità per il recupero e la redistribuzione di eccedenze alle persone in stato di bisogno attraverso una fitta rete territoriale di enti del terzo settore. Nell'ultimo biennio il recupero delle eccedenze è raddoppiato, passando da 150 tonnellate all'anno a 300. Secondo i referenti del progetto, ci sono margini realistici di ulteriore raddoppio nel prossimo biennio. Il valore commerciale delle eccedenze recuperate nel 2021 è di oltre 1,2 milioni di euro con 70.000 euro di risparmio per lo smaltimento dei rifiuti. L'obiettivo è rafforzare il sistema con soluzioni logistiche strutturali.

Recreate, con il contributo della Fondazione Carige e il sostegno del Comune di Genova, è il progetto rivolto alle realtà del terzo settore, che mira a creare un modello per la distribuzione di generi alimentari a soggetti in difficoltà mediante la riduzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze alimentari, in particolare per il sostegno alle persone e famiglie in difficoltà economica e sociale, con particolare attenzione a chi presenta problemi di mobilità.

"Spreco Zero", Genova premiata a Roma con i progetti della rete Ricibo e Recreate



I due progetti premiati comprendono azioni rivolte al recupero delle eccedenze alimentari, alla distribuzione e all'educazione alimentare



Il Comune di Genova vince il primo premio Vivere a spreco zero 2023 nella categoria Enti Pubblici. Promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri, in sinergia con la rappresentanza della Commissione Europea in Italia e Anci.

Il riconoscimento, ritirato questa mattina dall'assessore alle Politiche sociali Lorenza Rosso nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma, ha premiato l'amministrazione comunale per due progetti dedicati alla promozione di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile per due progetti: Rete Ricibo e Recreate. *"Sono molto orgogliosa di aver ritirato questo premio, un riconoscimento importante non solo per l'amministrazione comunale ma per tutta la rete di associazioni, enti del terzo settore e cittadini che danno un quotidiano e fattivo contributo alla lotta allo spreco"*



alimentare alla redistribuzione delle eccedenze tra i più fragili e in difficoltà - ha detto l'assessore Rosso - I due progetti premiati, che abbracciano il Centro storico e altri quartieri genovesi, comprendono azioni rivolte al recupero delle eccedenze alimentari, alla distribuzione e all'educazione alimentare anche attraverso la sensibilizzazione e l'informazione della cittadinanza e delle imprese. Solo a Genova si stima che ci sia ancora uno spreco di circa 10.000 tonnellate di cibo edibile: dagli sforzi della nostra amministrazione e dall'attiva rete territoriale, che sta lavorando molto anche sulla logistica, vogliamo abbattere gli sprechi nell'ottica del recupero e redistribuzione ma anche della sostenibilità ambientale". Il premio si inserisce nel solco dell'impegno dell'amministrazione comunale a seguito della mozione sul tema approvata in consiglio comunale all'unanimità lo scorso 22 novembre.

Ricibo è un progetto di rete cittadino per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel territorio del Comune di Genova, che ha come capofila la Comunità San Benedetto al Porto. Aderenti al progetto: ACLI Associazioni Cristiane Lavoratori Italiani - Sede Provinciale di Genova, Arciconfraternita Morte ed Orazione in Voltri, Abbraccio di Don Orione, Borgo Solidale onlus, Sole e Luna onlus, Caritas Diocesana, Croce Rossa Italiana - Comitato di Genova. Rete Ricibo, negli ultimi 4 anni, ha sviluppato un modello di prossimità per il recupero e la redistribuzione di eccedenze alle persone in stato di bisogno attraverso una fitta rete territoriale di enti del terzo settore. Nell'ultimo biennio il recupero delle eccedenze è raddoppiato, passando da 150 tonnellate all'anno a 300. Secondo i referenti del progetto, ci sono margini realistici di ulteriore raddoppio nel prossimo biennio. Il valore commerciale delle eccedenze recuperate nel 2021 è di oltre 1,2 milioni di euro con 70.000 euro di risparmio per lo smaltimento dei rifiuti. L'obiettivo è rafforzare il sistema con soluzioni logistiche strutturali.

Recreate, con il contributo della Fondazione Carige e il sostegno del Comune di Genova, è il progetto rivolto alle realtà del terzo settore, che mira a creare un modello per la distribuzione di generi alimentari a soggetti in difficoltà mediante la riduzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze alimentari, in particolare per il sostegno alle persone e famiglie in difficoltà economica e sociale, con particolare attenzione a chi presenta problemi di mobilità.

Il riconoscimento è stato consegnato all'assessore Rosso dal Consigliere Alce Nero Marco Santori.

2/02/23

Liguria24.it

Rete Ricibo e Recreate, Il Comune di Genova riceve il premio 'zero spreco'



Genova. Il Comune di Genova vince il primo premio Vivere a spreco zero 2023 nella categoria Enti Pubblici. Promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri, in sinergia con la rappresentanza della Commissione Europea in Italia e Anci. Il riconoscimento, ritirato questa mattina dall'assessore alle Politiche sociali Lorenza Rosso nella sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea a Roma, ha premiato l'amministrazione comunale per due progetti dedicati alla promozione di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile per due progetti: Rete Ricibo e Recreate. "Sono molto orgogliosa di aver ritirato questo premio, un riconoscimento importante non solo per l'amministrazione comunale ma per tutta la rete di associazioni, enti del terzo settore e cittadini che danno un quotidiano e fattivo contributo alla lotta allo spreco alimentare alla redistribuzione delle eccedenze tra i più fragili e in difficoltà" ha detto l'assessore Rosso. E prosegue: "I due progetti premiati, che abbracciano il Centro storico e altri quartieri genovesi, comprendono azioni rivolte al recupero delle eccedenze alimentari, alla distribuzione e all'educazione alimentare anche attraverso la sensibilizzazione e l'informazione della cittadinanza e delle imprese. Solo a Genova si stima che ci sia ancora uno spreco di circa 10.000 tonnellate di cibo edibile: dagli sforzi della nostra amministrazione e dall'attiva rete territoriale, che sta lavorando molto anche sulla logistica, vogliamo abbattere gli sprechi nell'ottica del recupero e redistribuzione ma anche della sostenibilità ambientale". Il premio si inserisce nel solco dell'impegno dell'amministrazione comunale a seguito della mozione sul tema approvata in consiglio comunale all'unanimità lo scorso 22 novembre.

Ricibo è un progetto di rete cittadino per il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel territorio del Comune di Genova, che ha come capofila la Comunità San Benedetto al Porto. Aderenti al progetto: ACLI Associazioni Cristiane Lavoratori Italiani - Sede Provinciale di Genova, Arciconfraternita Morte ed Orazione in Voltri, Abbraccio di Don Orione, Borgo Solidale onlus, Sole e Luna onlus, Caritas Diocesana, Croce Rossa Italiana - Comitato di Genova. Rete Ricibo, negli ultimi 4 anni, ha sviluppato un modello di prossimità per il recupero e la redistribuzione di eccedenze alle persone in stato di bisogno attraverso una fitta rete territoriale di enti del terzo settore. Nell'ultimo biennio il recupero delle eccedenze è raddoppiato, passando da 150 tonnellate all'anno a 300. Secondo i referenti del progetto, ci sono margini realistici di ulteriore raddoppio nel prossimo biennio. Il valore commerciale delle eccedenze recuperate nel 2021 è di oltre 1,2 milioni di euro con 70.000 euro di risparmio per lo smaltimento dei rifiuti. L'obiettivo è rafforzare il sistema con soluzioni logistiche strutturali. Recreate, con il contributo della Fondazione Carige e il sostegno del Comune di Genova, è il progetto rivolto alle realtà del terzo settore, che mira a creare un modello per la distribuzione di generi alimentari a soggetti in difficoltà mediante la riduzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze alimentari, in particolare per il sostegno alle persone e famiglie in difficoltà economica e sociale, con particolare attenzione a chi presenta problemi di mobilità.

2/02/23

LA CUCINA ITALIANA

Ricette di recupero: 25 idee antispreco

Per la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare provate le nostre 25 ricette di riciclo e zero spreco e svuota frigo. Riutilizzare gli avanzi



Nella **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** parliamo di **ricette di recupero** perché vogliamo porre l'accento sull'importanza di evitare gli sprechi. Se ci pensiamo bene, quando facciamo la spesa a volte si tende a comprare troppo rispetto al necessario; oppure, una volta comprato il cibo, possono avanzare in frigorifero alimenti che non sappiamo come utilizzare o di cui semplicemente non abbiamo più desiderio. Ecco perché oggi vi vogliamo proporre tante ricette **svuota frigo** e **antispreco** per essere più **sostenibili nella vostra cucina casalinga** e aiutare l'ambiente con piccoli gesti quotidiani.

I dati nazionali dello spreco alimentare

Il cibo oggi è sempre più una scelta consapevole per la propria salute e benessere. Si spreca ancora, ma decisamente meno. Nel 2021 si registra lo spreco di circa 27 kg di cibo a testa (529 grammi a settimana), l'11,78% in meno (3,6 kg) rispetto all'anno precedente. Oltre 222mila tonnellate di cibo si sono "salvate" dallo spreco in Italia. Vale 6 miliardi e 403 milioni euro lo spreco alimentare domestico nazionale, e sfiora il costo di 10 miliardi euro l'intera filiera dello spreco del cibo in Italia. Colpisce l'attenzione degli italiani al tema: 8 di essi su 10 dichiarano di non sprecare quasi mai il cibo o comunque meno di una volta alla settimana. E quando capita, è sempre la frutta fresca al top della nefasta hit parade degli sprechi (37%), seguita da verdura fresca (28,1%), cipolle aglio e tuberi (5%), da insalata (21%) e dal pane fresco (21%).
(Fonte: Campagna Spreco Zero di Last Minute)

Come evitare lo spreco alimentare casalingo

Tante sono le accortezze che si possono attuare in maniera semplice e veloce. Basta solo fare un po' di attenzione e avere un tocco di inventiva. Prima di tutto, fate la **spesa una, massimo due, volte alla settimana**. In questo modo farete una selezione accurata di quello di cui avete bisogno, senza eccedere negli acquisti. Secondo, **non buttate i cosiddetti 'scarti' delle verdure**. Sapevate che i **gambi dei broccoli e dei carciofi** basta che vadano pelati e poi sono ottimi da consumare o crudi o saltati? Oppure anche le **bucce di patate**, una volta pelate, si possono mettere in forno e creare un perfetto snack per l'aperitivo? In genere tutti gli **scarti vegetali** o animali possono anche essere utilizzati per preparare un ottimo **brodo vegetale o animale**. Altro alimento lasciato spesso a seccare è il pane. Sappiamo bene che con il pane secco possiamo preparare molte ricette: i **cannerli**, i crostoni, la torta di pane e via dicendo. Terzo punto, **giocate di inventiva**. Guardate cosa avete in frigo e, al posto che buttarlo perché è un po' ammaccato o non vi piace più, preparate una ricetta svuota frigo.

10^a Giornata contro lo spreco alimentare: in pattumiera finiscono 75 grammi di cibo al giorno

5 Febbraio 2023 di RED-ROM in [Primo Piano](#)

(PRIMAPRESS) - ROMA - La Giornata nazionale contro lo spreco alimentare 2023 segna una flessione nelle case italiane di cibo finito in pattumiera. Nel primo mese di gennaio 2023, abbiamo gettato 75 grammi di cibo al giorno, quindi 524,1 g settimanali ovvero -12% rispetto all'indagine dell'anno precedente. In testa alla classifica dei prodotti andati a male è la frutta. Ne sprechiamo 3,4 grammi al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella graduatoria degli sprechi anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Vale 6,48 miliardi € lo spreco del cibo nelle case e oltre 9 miliardi € lo spreco di filiera, dai campi alle case..

Misurati nelle abitudini di acquisto, focalizzati sulla prevenzione degli sprechi anche come risposta allo scatto inflattivo, attenti alla qualità di quello che si porta in tavola e a non sacrificare la cura della propria salute. Disponibili a tagliare i consumi per ridurre le bollette dell'energia elettrica e del gas, o per le spese di abbigliamento. Questa la "fotografia" degli italiani sulla base del report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. Un'indagine che, dopo due anni di covid, non manca di far sentire il peso e l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane: marcata la riduzione del consumo extra-domestico e dell'effetto "nidificazione": per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio", dunque, non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani, solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto: prevale piuttosto la "pragmaticità", per 6 italiani su 10, la qualità per il restante 32%. - (PRIMAPRESS)

2/02/23



Verso 10a Giornata nazionale prevenzione spreco alimentare

L'evento si celebra il 5 febbraio



Domani a Roma primo atto con la presentazione ufficiale del report "Il caso Italia 2023"

È tutto pronto per celebrare la 10a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, attesa per domenica 5 febbraio 2023. Gli eventi ufficiali sono in calendario a partire da domani, giovedì 2 febbraio, dalle 11:30 nello Spazio Europa, sede di rappresentanza permanente della

Commissione Europea a Roma (via IV Novembre, 149) con il patrocinio del ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica e di quello degli Affari esteri, dell'Ance e di Rai per la sostenibilità. L'attenzione è focalizzata sui nuovi dati: alle 13, sempre domani, infatti sarà presentato "Il caso Italia 2023", nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i numeri dello spreco nelle case italiane e l'indagine sugli italiani, i consumi e il cibo dopo due anni di pandemia.

I dati saranno presentati dal direttore scientifico Waste Watcher **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero e ordinario Università di Bologna, il direttore scientifico Ipsos **Enzo Riso** e il coordinatore del Rapporto, **Luca Falasconi**, Università di Bologna-Distal. In apertura dei lavori sono previsti gli interventi, tra gli altri, del ministro dell'Università e ricerca **Anna Maria Bernini**, del vice direttore generale Fao **Maurizio Martina**, del presidente di Federalimentare **Paolo Mascarino**, del presidente di Confagricoltura e coordinatore nazionale Agrinsieme **Massimiliano Giansanti**, del presidente di Federalimentare **Lino Enrico Stoppani**.

Nel suo primo decennale, la Giornata di sensibilizzazione sugli sprechi alimentari è proiettata verso il traguardo degli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Sarà un'edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli: da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale alle perdite in campo, alla dispersione alimentare negli step che precedono l'acquisto, la gestione e il consumo del cibo nelle case.

Questa decima sarà un'edizione organizzata per sensibilizzare su vasto raggio la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, sulle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale. Sarà, soprattutto, l'occasione per appropriarsi degli Obiettivi dell'Agenda 2030, e capire come inserirli ciascuno nel proprio quotidiano, attraverso azioni e comportamenti concreti.

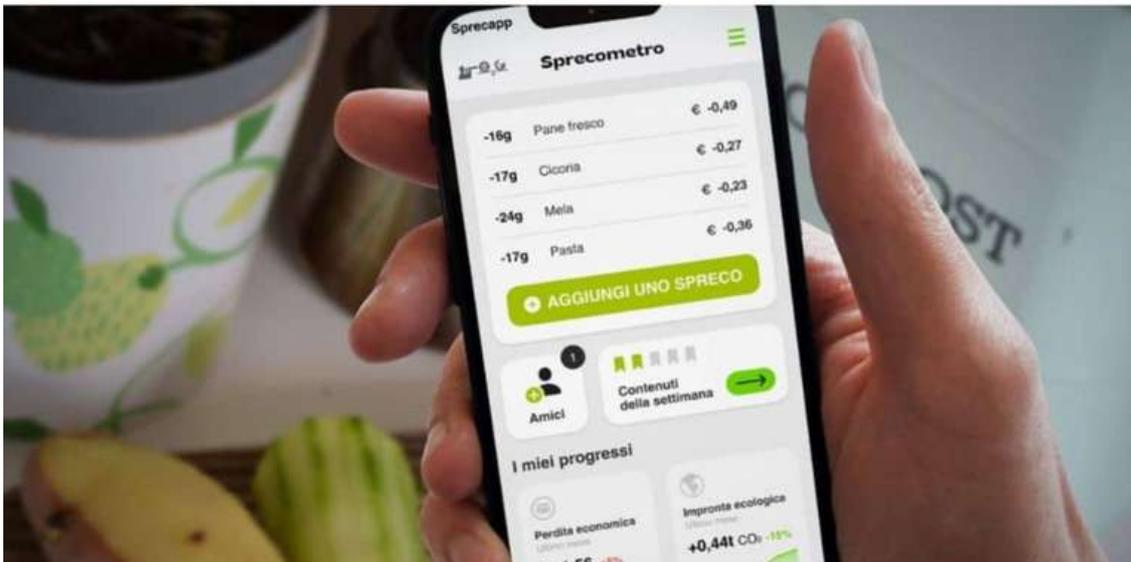
2/02/23

dissapore

Spreco alimentare: una nuova app può calcolare il valore del cibo buttato via

La nuova app per combattere lo spreco alimentare si chiama Sprecometro, ed è in grado di calcolare il valore del cibo gettato via.

Dissapore > Notizie



La nuova creatura del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna si chiama **Sprecometro**; ed è un'app scaricabile in maniera completamente gratuita che permette di stimare il valore economico e l'impatto ambientale del cibo che viene buttato via tra le mura domestiche. Un nome semplice da ricordare e una grande efficienza: Sprecometro, lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo nell'ambito della Campagna Spreco Zero, è in grado di calcolare i soldini "gettati via" e i livelli di CO2 e H2O derivati dallo **spreco alimentare** con appena tre domande e cinque minuti di tempo.



SPRECOMETRO, ARRIVA L'APP CHE CALCOLA L'IMPATTO DEL CIBO GETTATO

Quattro i profili da sprecone a parsimonioso, lo strumento è in grado di calcolare l'impatto economico e ambientale di 23 alimenti



Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche. Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero. Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, hanno già testato la app.

Come funziona

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

2/02/23

BOLOGNA2000

Una ricerca dell'Osservatorio Waste Watcher International fotografa le abitudini alimentari dell'Emilia-Romagna

02 Febbraio 2023



Una regione "virtuosa" dal punto di vista delle abitudini alimentari. È l'Emilia-Romagna che emerge dalla fotografia sulle abitudini di acquisto, i consumi di cibo e gli sprechi che si consumano in cucina realizzata da Waste Watcher per Last Minute Market, col direttore scientifico Andrea Segrè ideatore della Campagna Spreco Zero. L'indagine è stata presentata oggi a Roma presso la rappresentanza permanente della Commissione europea dall'assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi, in occasione del primo evento ufficiale in vista della 10a Giornata internazionale per la prevenzione dello spreco alimentare che ricorre domenica 5 febbraio.

BOLOGNA2000

Secondo Luca Falasconi, coordinatore Waste Watcher International Italy e docente all'università di Bologna, "la prevenzione e il contrasto allo spreco alimentare così come la promozione di diete sane e sostenibili, non possono che passare attraverso i canali di informazione più utilizzati oggi, social e web, canali che i cittadini emiliano-romagnoli dichiarano di utilizzare più di altri quando cercano informazioni su tali temi".

I dati più significativi dell'indagine

Sono state raggiunte 500 famiglie di tutte le province della regione, per un totale di 1.330 persone intervistate. La distribuzione omogenea a livello territoriale, con un equilibrio tra le aree rurali e quelle urbane, rende uno spaccato dettagliato della situazione attuale.

Una buona percentuale di emiliano-romagnoli (oltre il 70%) dichiara di seguire una dieta alimentare sana e sostenibile, basata sulla dieta mediterranea e con prodotti locali. Nelle aree rurali emerge una maggiore competenza sul cibo rispetto alle aree urbane.

Una parte dei giovani intervistati (24%) effettua acquisti di vicinato, in controtendenza con il prevalente acquisto presso la grande distribuzione, dimostrando una certa sensibilità al tema della sostenibilità e una prodotti locali.

L'acquisto online di alimentari non ha preso piede in Emilia-Romagna dove evidentemente, per motivi culturali, si preferisce scegliere, acquistare e preparare direttamente il cibo.

I principali canali d'informazione sull'alimentazione utilizzati (65%) sono il web e i social, ritenuti soprattutto dai giovani canali affidabili; la scuola (63%) è la sede più opportuna per far acquisire maggiore consapevolezza sull'alimentazione.

BOLOGNA2000

Altri risultati della ricerca evidenziano la tendenza generale ad acquistare in supermercati e ipermercati, con scarso interesse in generale per i negozi e i mercati di vicinato.

Il prezzo è il principale fattore di scelta dei prodotti per una buona fetta di intervistati, assieme a una scarsa attenzione al packaging come elemento di sostenibilità (tenuta in considerazione solo da una ridotta percentuale). La scelta del prodotto confezionato è spiegata anche per la possibilità da parte dei consumatori di consultare le informazioni in etichetta.

Gazzetta del Sud ONLINE

Società

Home › Società › L'inflazione si riflette sul carrello della spesa: -12% lo spreco di cibo

L'inflazione si riflette sul carrello della spesa: -12% lo spreco di cibo



Italiani più accorti con il carrello della spesa e attenti ad evitare di gettare cibo a casa. Si fa fronte anche così alla corsa dell'inflazione e al caro bollette visto che in un anno lo spreco alimentare è sceso del 12%, per un valore di 6,48 miliardi di euro. Una cifra che arriva a superare i 9,3 miliardi, considerando le perdite lungo la filiera, dal campo alla catena dell'industria alla distribuzione. **È quanto emerge dal report 'Il caso Italia 2023** di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, presentato in vista della decima Giornata nazionale di prevenzione del 5 febbraio, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna.

In base ai nuovi dati riferiti a gennaio 2023, **gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo (contro 595,3 gr), ovvero 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui**. Un dato che si accentua al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38%). Nella top dei cibi più sprecati in 7 giorni ci sono frutta (24 gr), insalate (17,6 gr), cipolle e aglio (17,1 gr), pane (16,3 gr) e verdure (16 gr). Rispetto a due anni fa e a parità di budget, emerge che quasi il 26% è attento al consumo di carne (26%), filiera tra le più virtuose con 11 grammi di spreco per famiglia secondo l'Associazione Carni Sostenibili, mentre 40% va a caccia di promozioni e il 27% della sostenibilità del cibo. Tra le altre forme di risparmio, il 47% degli italiani ha ridotto gli svaghi, da pranzi e cene al ristorante (42%) alla colazione al bar (33%); a scendere del 19% sono anche il cibo in delivery o d'asporto e la gastronomia pronta al supermercato. Intanto, segnala la Coldiretti, **il 35% degli italiani ha tagliato gli sprechi adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola**.

«Non è lontano l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030», ha detto il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè. Anche perché come ha stimato il vice direttore della Fao, Maurizio Martina, «1,2 miliardi di persone nel mondo potrebbero mangiare meglio se riuscissimo a lavorare su spreco e perdite di cibo». Un obiettivo raggiungibile con un gioco di squadra di tutta la filiera, come hanno confermato i diversi rappresentanti. Secondo Agrinsieme, coordinamento Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari, fondamentale il ruolo della ricerca per ridurre malattie fitosanitarie che comportano scarti della produzione, ma anche interventi su logiche commerciali che bocciano prodotti di calibro troppo piccolo o esteticamente non attraenti.

Federalimentare ha evidenziato il suo impegno a prevenire lo spreco attraverso una serie di azioni che spingono il consumatore verso modelli più consapevoli, come packaging più evoluti in grado di preservare più a lungo sicurezza e qualità degli alimenti, come anche garantire l'estensione della shelf-life. Importante, come ha detto Confcommercio, anche il ruolo delle imprese della distribuzione e della ristorazione, «dove sta crescendo la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati», tuttavia, «occorre fare di più ripensando anche alla fase della preparazione dei piatti, oltre che a quella della conservazione dei prodotti».

GIORNALE DI SICILIA

Chi mangia sano butta meno cibo: le sette regole contro gli sprechi alimentari

Mangiare sano e bene, prima regola. Poi, fissare un menu dei 7 giorni, cuocere tutto una volta a settimana, fare la spesa con una lista per evitare di comprare cose inutili o doppioni, leggere attentamente le istruzioni riportate in etichetta, e se si mangia al ristorante chiedere senza esitazione la family bag, come ricorda il vademecum di federalimentare. Sono solo alcuni degli accorgimenti lanciati da organizzazioni e istituzioni con linee-guida, vademecum, appelli, indagini in vista della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

Secondo una ricerca del Crea, (Consiglio per la ricerca in agricoltura) condotta su un campione di 2869 adulti, chi segue le linee-guida per una sana alimentazione butta via meno cibo e aiuta il pianeta, oltre a mangiare meglio.

C'è da dire, però², che i consumatori sono diventati più oculati. Nelle case degli italiani lo spreco alimentare è sceso del 12% rispetto ad un anno fa, anche come risposta alla corsa dell'inflazione, per un valore complessivamente di 6,48 miliardi di euro. Una cifra, secondo il report «Il caso Italia» di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, che arriva a 9,3 miliardi considerando le perdite lungo la filiera, dal campo alla catena dell'industria alla distribuzione. E sulla base dei nuovi dati che si riferiscono al mese di gennaio 2023, gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo contro i 595,3 grammi della scorsa indagine, o circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui. Mentre secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Campagna Spreco Zero, nel report 'Il caso Italia 2023', l'86% degli italiani si impegna a consumare tutto quello che cucina e a mangiare anche gli avanzi.

Anche gli chef fanno la loro parte.

La Federcuochi ha lanciato l'appello «Chef Spreco Zero», rinnovando l'appello a tutti i suoi chef verso lo «spreco zero», attraverso un utilizzo consapevole delle risorse alimentari, incentivando ricette basate sul recupero del cibo avanzato, sull'ottimizzazione degli ingredienti e su una gestione più razionale degli acquisti.

La lotta allo spreco alimentare è anche un obiettivo del Governo «per favorire la distribuzione degli eccessi a chi ne ha bisogno», ha detto oggi il Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida. «Sono necessarie un'attenta analisi scientifica alla base, una corretta informazione e una formazione ad hoc che parta dalle scuole». E infine, fa sapere il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, «non è lontano l'obiettivo Onu di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030».

© Riproduzione riservata

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Giornata spreco alimentare, ReFoodgees da Roma: "Tutti i mercati dovrebbero recuperare l'invenduto"

Viola De Andrade, presidente dell'associazione romana impegnata nella redistribuzione del cibo al mercato dell'Esquilino racconta l'evoluzione di un progetto attivo dal 2017 in cui si recuperano ogni sabato dai 600 ai 1100 chili, e che da qualche tempo collabora con l'associazione L'Armadio senza chiavi" ha aperto alla distribuzione gratuita di vestiti e materiale per l'infanzia

Da **Lara Esposito** - 3 Febbraio 2023



La lotta allo spreco alimentare a Roma si fa anche grazie all'impegno di **ReFoodGees**, un'associazione che ogni sabato raccoglie e ridistribuisce le eccedenze alimentari del mercato in chiusura dell'Esquilino, alle porte della stazione Termini. A raccontare l'evoluzione del progetto è la sua presidente **Viola De Andrade Piroli**, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del prossimo 5 febbraio. E lancia un appello: "Ogni mercato dovrebbe essere un gruppo di persone che recuperano l'invenduto e lo condividono tra tutte le persone che passano".

Siete attivi dal 2017, e in mezzo ci sono stati anni di profondi cambiamenti, dalla pandemia alla crisi economica dell'ultimo anno. Dal vostro punto di vista, quali cambiamenti avete notato?

In realtà non abbiamo percepito un grosso cambiamento. Quella parte di popolazione che veniva a recuperare c'era fin dall'inizio, soprattutto da quando abbiamo cominciato all'Esquilino. Inizialmente, infatti, eravamo presenti all'Alberone, un quartiere di Roma molto diverso da questo, molto più piccolo. Per un periodo siamo andati avanti con entrambi i mercati ma col tempo il mercato vicino Termini ci ha assorbito totalmente. Qui fin dall'inizio è venuta davvero tanta gente. **L'unica differenza è che si sono avvicinate più persone italiane**, molto spesso perché avevano perso il lavoro.

Come funziona l'approvvigionamento?

Tendenzialmente **recuperiamo frutta e verdura dal mercato in chiusura**. Ci posizioniamo ogni sabato dalle 16 in poi proprio perché a quell'ora i banchi iniziano a chiudere per il weekend. In questo periodo c'è anche una **maggiore richiesta di pane**, anche perché è aumentata la nostra attenzione in questo senso. Sappiamo che il costo è aumentato e cerchiamo di andare il più possibile nei panifici a recuperarlo. I prodotti da forno sono sempre molto apprezzati: In questi giorni stiamo anche distribuendo dei panettoni artigianali di un panificio molto lussuoso dei Parioli che ha scelto di donare il suo invenduto. Il pane è l'unica tipologia di cibo che integriamo anche dall'esterno perché nel mercato c'è solo un piccolo panificio. I volontari cercano di andare in uno o più panifici della città il sabato mattina e portare l'invenduto qui per distribuirlo. C'è una grande richiesta ed è importante recuperarlo anche perché c'è un grande spreco considerando il ciclo di vita molto breve. Da questo punto di vista, il nostro appello è sempre rivolto ai panifici della città. Se ci sono esercenti che vogliono contribuire al nostro progetto, possono donare l'invenduto per distribuirlo.



Quali sono i dati di questo 2022?

Stiamo lavorando molto sulla raccolta dei dati e ormai abbiamo anche informazioni molto dettagliate sulla tipologia di cibo recuperato perché vogliamo sviluppare una ricerca su questi dati e capire qual è l'impatto del nostro progetto sia a livello ambientale che socio-economico. Il totale varia dai **600 chili ai 1100 al giorno**. L'estate abbiamo numeri più alti perché frutta e verdura deperiscono più in fretta, fino a un picco di 1300 chili in un giorno. Riusciamo a distribuire praticamente tutto. Ci sono anche delle associazioni che vengono a recuperare da noi, ad esempio Nonna Roma.

Quanti volontari circolano nell'associazione?

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Quali sono i dati di questo 2022?

Stiamo lavorando molto sulla raccolta dei dati e ormai abbiamo anche informazioni molto dettagliate sulla tipologia di cibo recuperato perché vogliamo sviluppare una ricerca su questi dati e capire qual è l'impatto del nostro progetto sia a livello ambientale che socio-economico. Il totale varia dai **600 killi ai 1100 al giorno**. L'estate abbiamo numeri più alti perché frutta e verdura deperiscono più in fretta, fino a un picco di 1300 killi in un giorno. Riusciamo a distribuire praticamente tutto. Ci sono anche delle associazioni che vengono a recuperare da noi, ad esempio Nonna Roma.

Quanti volontari circolano nell'associazione?

Siamo circa 30 persone che ruotano attorno al progetto. Ogni sabato siamo circa 15-20.

Come si sta evolvendo il progetto?

Negli ultimi tempi abbiamo iniziato ad occuparci anche dei più piccoli, grazie anche alla collaborazione con dell'associazione "[L'Armadio senza chiavi](#)", un bellissimo progetto di raccolta e distribuzione gratuita di vestiti e materiale per l'infanzia. Anche noi allestiamo un banchetto con questi materiali, mettendoli a disposizione di chi ne ha bisogno.





Come mangia chi spreca di meno? C'è un nesso tra la cultura della sostenibilità alimentare e quella ambientale? In occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio, a queste domande ha provato a rispondere il progetto FAO WASTE, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (MASE), ideato e coordinato dall'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari (OERSA) delCREA Alimenti e Nutrizione, con un'indagine-studio sul rapporto tra gli indicatori AIDGI (Adherence to Italian Dietary Guidelines Index, un indice che misura quanto vengono seguite le raccomandazioni nutrizionali) e HFWBs (Household Food Waste Behaviours, un indice che misura quanto i comportamenti dei consumatori sono attenti alla riduzione e prevenzione dello spreco alimentare).

Il contesto di partenza In un quadro globale in cui lo spreco alimentare è pari al 17% della produzione e riguarda soprattutto il livello familiare (61%), mentre le abitudini dietetiche del consumatore convergono ancora verso un consumo eccessivo di prodotti con elevato impatto ambientale, un approfondimento su questi temi può essere propedeutico al perseguimento degli obiettivi (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In particolare, prevenire e ridurre lo spreco alimentare domestico, insieme all'adozione di consumi sani, può contribuire al perseguimento dell'obiettivo (SGD) 12, che mira alla diffusione di una dieta sostenibile e responsabile.

Dai risultati dello studio, condotto dalle ricercatrici del CREA, Laura Rossi e Federica Grant, su un campione di 2869 maggiorenni in leggera maggioranza femminile (52%), è emerso che circa il 30% degli italiani mostra una scarsa adesione alle raccomandazioni nutrizionali, il 21,5% medio-bassa, il 25,5% bassa e il 24% elevata. Tra i sottogruppi di popolazione, una bassa aderenza è stata riscontrata tra gli uomini (34,4), i giovani (40%) e chi vive in famiglie numerose (42,3%), mentre un'alta aderenza tra le donne (29,6%), i più anziani (34,9%) e chi vive in famiglie con due componenti (29,3%).

Una successiva analisi più approfondita ha stabilito che esiste un rapporto direttamente proporzionale tra un'elevata conformità alle raccomandazioni (alto AIDGI) e una positiva propensione dei consumatori ad attuare comportamenti che mirano ad una riduzione dello spreco alimentare (alto HFWB). In particolare, circa il 35-40% del campione con maggiore adesione alle raccomandazioni sembra avere anche elevate abilità nel programmare la spesa e l'utilizzo del cibo, nel valutare bene le quantità da cucinare, nell'evitare acquisti di impulso e nel riciclare gli avanzi, prolungando la shelf-life di un prodotto mediante una cucina creativa. Al contrario, chi ha dimostrato di seguire poco o nulla le raccomandazioni sembra non aver ricevuto alcun tipo di educazione a prevenire lo spreco alimentare.

“Dai dati risulta evidente – dichiara la coordinatrice del progetto Laura Rossi, dirigente di ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione - che chi ha a cuore la sostenibilità alimentare e le raccomandazioni nutrizionali è attento anche a quella ambientale e sociale, ma, nel prossimo futuro, è necessario identificare i sottogruppi di popolazione con minore attenzione a questi temi e pensare a campagne di sensibilizzazione tarate ad hoc su di loro per accrescere il tasso di adesione a stili di vita più sani e aumentare la consapevolezza in termini generali di sostenibilità”.

Link alla pubblicazione “Sustainable choices: The relationship between adherence to the dietary guidelines and food waste behaviors in Italian families” <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2022.1026829/full>

Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: ognuno di noi può fare la differenza

In aumento nel mondo, è in lieve diminuzione in Italia. Il percorso è ancora lungo, ma la strada sembra essere in discesa.



Il 5 febbraio è la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Un fenomeno che genera il 10 per cento delle emissioni globali di anidride carbonica. In Italia, è diminuito del 12 per cento: attraverso semplici soluzioni, tutti noi possiamo contribuire a ridurlo ulteriormente. Dallo spreco alimentare dipende il 10 per cento delle emissioni globali © Marek Studzinski/Unsplash
Fra gli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, volti a rendere la nostra esistenza sul Pianeta compatibile con il Pianeta stesso, ce ne sono due che riguardano il nostro sistema alimentare. Il secondo mira infatti alla fine della fame nel mondo, mentre il dodicesimo punta sulla creazione di nuovi modelli di consumo, più rispettosi delle risorse che la Terra è in grado di offrirci.

In vista della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio, Too Good To Go mette in luce alcuni dati significativi: nonostante prezzi e consapevolezza siano in aumento, negli ultimi due anni la quantità di cibo sprecato nel mondo è passata dal 30 al 40 per cento. Circa 12 miliardi di animali vengono macellati ogni anno senza essere consumati, e sappiamo benissimo che l'allevamento contribuisce ai cambiamenti climatici. Tant'è che dallo spreco alimentare deriva il 10 per cento delle emissioni globali di CO₂.

Diminuisce lo spreco in Italia

L'Unione europea, la cui strategia Farm To Fork mira a guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, attualmente getta più cibo di quanto ne importi. Un italiano spreca mediamente 75 grammi di cibo al giorno, più di mezzo chilo a settimana e oltre 27 chili ogni anno. Una quantità in diminuzione del 12 per cento rispetto allo scorso anno, stando al report "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability. Il 26 per cento degli italiani, inoltre, presta attenzione alla riduzione del consumo di carne.

Una corretta organizzazione del frigo permette di prolungare la durata degli alimenti © Ello/Unsplash

Dall'organizzazione del frigo all'utilizzo degli avanzi, tutti possono fare la differenza

Ognuno di noi ha il potere di promuovere il cambiamento. I passi più semplici possono consistere in una spesa intelligente, fatta pensando ai pasti dell'intera settimana ed evitando di comprare ingredienti in eccesso. In secondo luogo, è importante conservarli nella maniera corretta: ogni scompartimento del frigorifero presenta una temperatura diversa; per questo, è fondamentale riporre ogni prodotto nello scompartimento più adatto. Un'altra possibilità è quella di cimentarsi nella realizzazione di golose ricette con gli avanzi: basta una semplice ricerca su TikTok per trovare le più divertenti!

Siete pronti? #2023, countdown #decennale della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare 5 febbraio! Volete partecipare agli eventi? Cliccate qui <https://t.co/IVLkmyZtjT> Ed è in arrivo una grande novità, lo #SPRECOMETRO! Il contapassi per lo sviluppo sostenibile pic.twitter.com/fBeGJKJZdt

- Giornata Nazionale Prevenzione Spreco Alimentare (@GiornPrevspreco) January 24, 2023

Ci sono anche app e supermercati che offrono soluzioni alternative

è poi in crescita il numero di persone che scelgono di ricorrere a Too Good To Go. In meno di quattro anni, l'app antisprechi ha contribuito a salvare in Italia più di undici milioni di pasti, coinvolgendo sette milioni di utenti e 25mila esercenti commerciali.

Come funziona? L'app consente a ristoratori e commercianti di proporre ogni giorno delle Magic Box, con una selezione a sorpresa di deliziosi prodotti rimasti invenduti a fine giornata. Secondo le stime di Too Good To Go e della FAO, acquistando una Magic Box alla settimana si possono risparmiare fino a 400 euro l'anno ed evitare lo spreco di 52 chili di cibo.

Carrefour Italia, fra i partner di Too Good To Go, promuove anche la vendita scontata al 70 per cento di prodotti oltre termine minimo di conservazione, che differisce dalla data di scadenza. Nel Regno Unito, invece, la catena di supermercati Waitrose ha deciso di rimuovere la dicitura "da consumare entro" da circa 500 prodotti alimentari freschi, fra cui frutta e verdura preconfezionate.



Sbircia la notizia
Magazine

Sport e alimentazione, Rosolino: "Importante trasmettere la cultura corretta"

03 febbraio 2023 | 15.56

LETTURA: 2 minuti

Alimentazione e sport vanno a braccetto e chi meglio di un campionissimo come Massimiliano Rosolino può saperlo. Del resto il curriculum parla per lui: campione olimpico a Sydney nel 2000 e mondiale a Fukuoka nel 2001 nei 200 metri misti. Per ben 14 volte, tra il 1995 e il 2008, è stato campione europeo e 60 volte a medaglia in importanti manifestazioni internazionali come i Giochi olimpici, i campionati mondiali e quelli europei. L'ex nuotatore, in compagnia della ricercatrice e nutrizionista Stefania Ruggeri, ha dialogato con studenti e giovani sportivi nel corso dell'evento "Il nostro impegno quotidiano", organizzato a Roma da Grande Impero, azienda leader nel settore della panificazione artigianale, in vista della 10a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

"E' importante trasmettere ai ragazzi, alle famiglie e alle persone in generale la cultura della corretta alimentazione -ha dichiarato Massimiliano Rosolino, affrontando la tematica del legame tra alimentazione e sport-. All'età dei giovanissimi che abbiamo incontrato oggi -da cui mi lascio spesso ispirare- ho iniziato a capire cosa significhi alimentarsi "sul serio", ovvero l'importanza del nutrimento della propria persona. E' importante effettuare una piccola selezione nell'alimentazione, pensando che il cibo rappresenti dei veri e propri "premi" per noi stessi, perché quello che inseriamo nel nostro corpo è la nostra benzina. Quello che come atleta, ma anche genitore e -più in generale- come adulto, cerco di trasmettere ai giovani che l'attenzione all'alimentazione riguarda tutti, non solo gli aspiranti campioni del mondo dello sport, ma anche coloro che desiderano "stare bene" in generale".

Il campione olimpico, insieme alla ricercatrice e nutrizionista Stefania Ruggeri, hanno sottoposto ai ragazzi un vero e proprio test di educazione alimentare con 12 domande riguardanti alimentazione e sport. Dalla terminologia, alla piramide alimentare, passando per scelte sane e salutari. Secondo la Ruggeri, "Per individuare il corretto equilibrio nella propria alimentazione è giusto inserire tutti gli alimenti senza l'imposizione di divieti categorici e in proporzioni adatte al proprio corpo e alle proprie abitudini e stile di vita. Con un nutrimento adeguato ci si sente subito meglio e pronti per affrontare con energia le proprie giornate". Si è parlato dell'etimologia del termine "dieta", ragionando anche su quali alimenti portino con sé il giusto approccio di nutrienti per l'attività sportiva. Occhio vigile anche su un nemico della salute come l'alcol e sulla necessità di idratare il nostro corpo con le giuste quantità giornaliere di acqua, arrivando anche a sviluppare scientificamente il ruolo di Rda, proteine e carboidrati.

Riproduzione riservata



Massimiliano Rosolino alla giornata contro gli sprechi alimentari

Alimentazione e sport vanno a braccetto e chi meglio di un campionissimo come Massimiliano Rosolino può saperlo. Del resto il curriculum parla per lui: campione olimpico a Sydney nel 2000 e mondiale a Fukuoka nel 2001 nei 200 metri misti. Per ben 14 volte, tra il 1995 e il 2008, è stato campione europeo e 60 volte a medaglia in importanti manifestazioni internazionali come i Giochi olimpici, i campionati mondiali e quelli europei.

L'ex nuotatore, in compagnia della ricercatrice e nutrizionista Stefania Ruggeri, ha dialogato con studenti e giovani sportivi nel corso dell'evento "Il nostro impegno quotidiano", organizzato a Roma da Grande Impero, azienda leader nel settore della panificazione artigianale, in vista della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

"E' importante trasmettere ai ragazzi, alle famiglie e alle persone in generale la cultura della corretta alimentazione. ha dichiarato Massimiliano Rosolino, affrontando la tematica del legame tra alimentazione e sport. "All'età dei giovanissimi che abbiamo incontrato oggi – da cui mi lascio spesso ispirare - ho iniziato a capire cosa significhi alimentarsi "sul serio", ovvero l'importanza del nutrimento della propria persona. E' importante effettuare una piccola selezione nell'alimentazione, pensando che il cibo rappresenti dei veri e propri "premi" per noi stessi, perché quello che inseriamo nel nostro corpo è la nostra benzina. Quello che come atleta, ma anche genitore e - più in generale – come adulto, cerco di trasmettere ai giovani che l'attenzione all'alimentazione riguarda tutti, non solo gli aspiranti campioni del mondo dello sport, ma anche coloro che desiderano "stare bene" in generale."

Il campione olimpico, insieme alla ricercatrice e nutrizionista Stefania Ruggeri, hanno sottoposto ai ragazzi un vero e proprio test di educazione alimentare con 12 domande riguardanti alimentazione e sport. Dalla terminologia, alla piramide alimentare, passando per scelte sane e salutari.

Secondo la Ruggeri, "Per individuare il corretto equilibrio nella propria alimentazione è giusto inserire tutti gli alimenti senza l'imposizione di divieti categorici e in proporzioni adatte al proprio corpo e alle proprie abitudini e stile di vita. Con un nutrimento adeguato ci si sente subito meglio e pronti per affrontare con energia le proprie giornate".

Si è parlato dell'etimologia del termine "dieta", ragionando anche su quali alimenti portino con sé il giusto approccio di nutrienti per l'attività sportiva. Occhio vigile anche su un nemico della salute come l'alcol e sulla necessità di idratare il nostro corpo con le giuste quantità giornaliere di acqua, arrivando anche a sviluppare scientificamente il ruolo di RDA, proteine e carboidrati.

3/02/23



A Roma una tavola rotonda contro gli sprechi alimentari

03/02/2023

👁 388 💬 0



“Soluzioni allo spreco alimentare” è il titolo della tavola rotonda tenutasi a Roma nella sede del Parlamento Europeo Esperienza Europa David Sassoli, nel corso dell'evento “Il nostro impegno quotidiano”, organizzato da Grande Impero in vista della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

Il tema dello spreco alimentare e del cibo è stato affrontato sotto diversi punti di vista: dallo sport, alla politica, passando per l'educazione scolastica e arrivando, ovviamente, all'aspetto gastronomico.

Dopo l'avvio di alcuni laboratori didattici dedicati alle scuole, il giornalista Gioacchino Bonsignore ha moderato la tavola rotonda alla quale ha preso parte Francesco Lollobrigida (Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) insieme a tantissimi ospiti: Antonella Rizzato (Presidente Glamour Food Spa Holding), Massimiliano Giansanti (Presidente Confagricoltura), Carlo Hausmann (Direttore Generale Agrocamera), Emanuele Marconi (Direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA), Carlo Alberto Buttarelli (Direttore Ufficio Studi e Relazioni di Filiera di Federdistribuzione), Rosario Trefiletti (Presidente Centro Consumatori Italia) e Roberto Rosati (Presidente del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze della Federazione Italiana Cuochi).

Per Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste "Contrastare gli sprechi alimentari, favorendo la distribuzione degli eccessi a chi ne ha bisogno, è uno degli obiettivi del Governo. Sono necessarie un'attenta analisi scientifica alla base, una corretta informazione e una formazione ad hoc che parta dalle scuole; questo convegno è un utile momento di confronto sul tema per portare avanti il lavoro già intrapreso. È importante investire in questo senso: acquistare meno, preferendo prodotti di miglior qualità che spesso durano di più¹. Questa azione può² avere un ruolo centrale nell'obiettivo di prevenire e preservare il problema degli sprechi alimentari e nell'ottimizzazione della gestione delle risorse."

Per Antonella Rizzato, Ceo Grande Impero "lo spreco alimentare rappresenta, non solo un aspetto etico-sociale, ma le sue conseguenze negative hanno una forte ripercussione sul sistema economico. Lo spreco alimentare porta un avvilimento di tutta la filiera agro-alimentare con gravi conseguenze al Made in Italy. L'evento da me promosso ha lo scopo di creare una rete tra impresa-istituzioni, enti pubblici e privati sino ad arrivare, ovviamente, ai singoli consumatori. È fondamentale, soprattutto in qualità di imprenditrice, lavorare sugli investimenti tecnologici come soluzione concreta al problema dello spreco alimentare. Anche la scelta di svolgere questo evento all'interno del nuovo spazio del Parlamento Europeo Italia - Esperienza Europa David Sassoli, punta ad allineare gli obiettivi di crescita imprenditoriale e sociale con quelli che sono gli obiettivi dell'Agenda 2030".

Per Massimiliano Giansanti "le perdite alimentari vengono definite come una diminuzione della quantità di cibo commestibile lungo la parte della filiera che porta al consumo umano. È il cibo che viene perso prima di arrivare ai punti vendita. Il focus è il sistema produttivo stesso, dalla coltivazione fino alla trasformazione, prima di arrivare ai luoghi in cui il cibo viene venduto».



Carlo Hausmann ha sottolineato la carenza di conoscenze riguardanti il cibo e la sua conservazione: "Capita spesso che si buttino alimenti che in realtà sono perfettamente edibili o che si faccia confusione con le date di scadenza. Il famoso -da consumarsi entro- confuso con il -da consumarsi preferibilmente entro-. Dobbiamo imparare a non cucinare troppo cibo, capendo e regolando i meccanismi di fame e sazietà: questo è fondamentale per la nostra salute, ma è anche indispensabile per evitare sprechi alimentari. Per questo è importante essere consapevoli della quantità di cibo che stiamo consumando". Emanuele Marconi ha parlato dell'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari di CREA, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero.

"La lotta allo spreco alimentare - secondo Carlo Alberto Buttarelli - è da molti anni un tema che impegna attivamente le aziende della Distribuzione Moderna, attraverso attività di sensibilizzazione dei consumatori, promozioni dedicate ai prodotti in scadenza e azioni concrete sul territorio, come il recupero delle eccedenze e le donazioni a favore di enti caritatevoli ed enti no profit come Banco Alimentare. Il tutto si traduce in oltre 60mila tonnellate di prodotti recuperati e donati ogni anno dalle aziende del settore distributivo e destinati a chi ne ha più bisogno. Un lavoro reso possibile anche dal quadro normativo che è evoluto nel tempo, grazie anche al ruolo primario di Federdistribuzione, e ha consentito di rendere più semplice ed efficiente il sistema di raccolta delle eccedenze e delle donazioni da parte delle imprese del settore, estendendone la portata anche alle categorie del non alimentare. Negli anni si è fatto molto e sono stati raggiunti risultati importanti, occorre continuare questo impegno nel quotidiano, perché è solo promuovendo una cultura anti-spreco che si potrà vincere la sfida".

Implementazione di programmi educativi nelle scuole, progettazione di strumenti di autovalutazione per i consumatori e le

aziende del settore alimentare, oltre che la preparazione di linee guida contenenti le migliori pratiche sulla gestione del cibo sono invece i temi al centro dell'intervento di Rosario Trefiletti, che, in questo contesto, ha lodato l'iniziativa "Cuciniamo Senza Sprechi" promossa da Grande Impero.

Roberto Rosati, invece, ha posto l'attenzione sull'errata gestione delle scorte e sulla pianificazione della spesa. «In questo caso, ha detto, si tratta di imparare a gestire il rapporto tra quantità di prodotto e il suo consumo, acquistando solo quello che è necessario. Bisogna

la difesa del popolo

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI PADOVA

Spreco alimentare, le iniziative di Coop per recuperare prodotti e destinarli a chi è in difficoltà

Spreco alimentare, le iniziative di Coop per recuperare prodotti e destinarli a chi è in difficoltà

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Con il progetto "Buon Fine", nel 2022 recuperate oltre 5400 tonnellate di cibo destinate a 842 associazioni di volontariato. In piena attività anche l'iniziativa "Mangiamo subito": sconto fino al 50% per prodotti prossimi alla scadenza, che raggiunge il valore di oltre 40 milioni di euro di prodotti scontati venduti

03/02/2023

"Mai come in questo periodo storico la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio apre una riflessione su un tema sempre più caro al Paese". E' la Coop ad affermarlo, Coop che proprio in occasione della Giornata torna a ribadire il proprio impegno contro lo spreco.

Stando alle indagini condotte dall'Ufficio Studi Coop, nel 2022, il 57% degli italiani dichiarava di aver operato una attenta riduzione degli sprechi per far fronte all'aumento dei prezzi. Una mentalità di risparmio che da sempre vede attiva Coop. La campagna "Buon Fine" (attiva a livello nazionale dal 2003) che si impegna a recuperare prodotti alimentari altrimenti destinati a rifiuto e donarli a persone in difficoltà, nel 2022 ha permesso di donare 5442 tonnellate di derrate alimentari – in grado di generare quasi 11 milioni di pasti – per un valore pari a quasi 30 milioni di euro. A beneficiarne 842 associazioni di volontariato in tutta Italia. "Donazioni che permettono anche un risparmio in termini di inquinamento – sottolinea la Coop -. Il mancato conferimento in discarica di queste oltre 5 mila tonnellate di cibo trasformate in pasti, ha evitato l'emissione di circa 11.258 tonnellate di CO2, pari a quelle emesse da circa 1.250 auto che percorrono 30.000 km all'anno (fonte Legambiente)".

Con "Buon Fine" il cibo altrimenti invenduto arriva a coloro che vivono in stato di necessità attraverso una rete solidale composta dai dipendenti Coop, che organizzano e gestiscono le diverse fasi della donazione, e dai soci Coop che, a titolo volontario, si occupano delle relazioni con enti pubblici e associazioni. Assieme a questi anche le amministrazioni locali che supervisionano il processo di donazione e i soggetti donatari che ritirano i prodotti per assistere le persone bisognose.

Al fianco di tutto questo, Coop propone anche da tempo "Mangiami subito", l'altra misura di contrasto allo spreco alimentare, che consiste nella vendita di prodotti prossimi alla scadenza a prezzi scontati fino al 50% a fine giornata. Una pratica che nel 2022 ha permesso la vendita di oltre 40 milioni di euro di prodotti in scadenza, coinvolgendo 858 punti vendita.

Inoltre, al fine di ridurre sempre di più lo spreco alimentare, Coop dal 2022 ha accolto la normativa europea che permette per nuove categorie di cibi l'inserimento in etichetta del termine minimo di conservazione. "Al posto quindi di una data di scadenza definita, viene indicata una data che una volta superata lascia a naso, occhi e bocca del consumatore la possibilità di valutare se un cibo è da buttare o da mangiare – ricorda Coop -. Tutto segue rigorose norme sanitarie, ma questa possibilità ha esteso la vita di alcuni prodotti, permettendone quindi il recupero entro qualche giorno dalla eventuale scadenza".

Tutti i particolari dei progetti Coop per il contrasto allo spreco alimentare, Buon Fine, Mangiami subito, ma anche le buone pratiche per la riduzione degli sprechi sono sul sito www.coopnospreco.it assieme anche alle ricette realizzate con gli avanzi, curate dalla cuoca Letizia Nucciotti, piatti che uniscono buona cucina, creatività e risparmio.



CREA: Linee Guida per una sana alimentazione e per sprecare meno

(Agen Food) - Roma, 03 feb. - Come mangia chi spreca di meno? C'è un nesso tra la cultura della sostenibilità alimentare e quella ambientale? In occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio, a queste domande ha provato a rispondere il progetto FAO WASTE, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (MASE), ideato e coordinato dall'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari (OERSA) del CREA Alimenti e Nutrizione, con un'indagine-studio sul rapporto tra gli indicatori AIDGI (Adherence to Italian Dietary Guidelines Index, un indice che misura quanto vengono seguite le raccomandazioni nutrizionali) e HFWBs (Household Food Waste Behaviours, un indice che misura quanto i comportamenti dei consumatori sono attenti alla riduzione e prevenzione dello spreco alimentare).

Il contesto di partenza In un quadro globale in cui lo spreco alimentare è pari al 17% della produzione e riguarda soprattutto il livello familiare (61%), mentre le abitudini dietetiche del consumatore convergono ancora verso un consumo eccessivo di prodotti con elevato impatto ambientale, un approfondimento su questi temi può essere propedeutico al perseguimento degli obiettivi (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In particolare, prevenire e ridurre lo spreco alimentare domestico, insieme all'adozione di consumi sani, può contribuire al perseguimento dell'obiettivo (SGD) 12, che mira alla diffusione di una dieta sostenibile e responsabile.

Dai risultati dello studio, condotto dalle ricercatrici del CREA, Laura Rossi e Federica Grant, su un campione di 2869 maggiorenti in leggera maggioranza femminile (52%), è emerso che circa il 30% degli italiani mostra una scarsa adesione alle raccomandazioni nutrizionali, il 21,5% medio-bassa, il 25,5% bassa e il 24% elevata. Tra i sottogruppi di popolazione, una bassa adesione è stata riscontrata tra gli uomini (34,4%), i giovani (40%) e chi vive in famiglie numerose (42,3%), mentre un'alta adesione tra le donne (29,6%), i più anziani (34,9%) e chi vive in famiglie con due componenti (29,3%).

Una successiva analisi più approfondita ha stabilito che esiste un rapporto direttamente proporzionale tra un'elevata conformità alle raccomandazioni (alto AIDGI) e una positiva propensione dei consumatori ad attuare comportamenti che mirano ad una riduzione dello spreco alimentare (alto HFWB). In particolare, circa il 35-40% del campione con maggiore adesione alle raccomandazioni sembra avere anche elevate abilità nel programmare la spesa e l'utilizzo del cibo, nel valutare bene le quantità da cucinare, nell'evitare acquisti di impulso e nel riciclare gli avanzi, prolungando la shelf-life di un prodotto mediante una cucina creativa. Al contrario, chi ha dimostrato di seguire poco o nulla le raccomandazioni sembra non aver ricevuto alcun tipo di educazione a prevenire lo spreco alimentare.

"Dai dati risulta evidente – dichiara la coordinatrice del progetto Laura Rossi, dirigente di ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione - che chi ha a cuore la sostenibilità alimentare e le raccomandazioni nutrizionali è attento anche a quella ambientale e sociale, ma, nel prossimo futuro, è necessario identificare i sottogruppi di popolazione con minore attenzione a questi temi e pensare a campagne di sensibilizzazione tarate ad hoc su di loro per accrescere il tasso di adesione a stili di vita più sani e aumentare la consapevolezza in termini generali di sostenibilità".



4/02/23

IL GIORNO

Lotta allo spreco A mensa con la 'bag' E il cibo che avanza adesso si porta a casa

Lotta allo spreco A mensa con la "bag" E il cibo che avanza adesso si porta a casa

Da lunedì il debutto nelle scuole di Pogliano Milanese. La ricerca: a scuola ogni anno buttate via 87mila tonnellate di pietanze. Corsi e incontri di educazione alimentare anche per le famiglie

4 feb 2023

Quaderni, libri, astuccio e da lunedì anche la Food Bag antispreco per portare a casa il cibo che non si mangia in mensa. In occasione della decima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio, ieri mattina, sono state distribuite 260 Food Bag antispreco agli alunni della scuola primaria don Milani di Pogliano Milanese. L'iniziativa è stata promossa dal Comune in collaborazione Sodexo, azienda che gestisce il servizio di ristorazione nelle scuole poglianesi. La Food Bag è molto simile a quella che si usa per mettere i surgelati quando si fa la spesa al supermercato, lavabile e riciclabile: ciascun alunno dovrà scrivere nome e cognome, la dovrà portare a scuola quotidianamente per mettere il cibo che non mangia in mensa, come pane, frutta, budini o altri snack confezionati, da portare a casa. Ai più bravi verrà consegnato anche l'attestato "Supereroe zero sprechi" non solo di incentivare i bambini a mangiare tutto quello che viene proposto alla mensa, ma anche a non sprecare. La consegna è stata fatta dal sindaco Carmine Lavanga, dall'assessore all'istruzione Valeria Rossi e del consigliere comunale Alessandra Grimoldi, che hanno spiegato agli alunni come si usa, tra ingenue domande "ma possiamo mettere anche il gelato?" e la voglia di iniziare ad usarla, "il pane non mi piace, oggi lo metto nella bag e lo porto a casa a mia mamma". "Sono certo che si tratta di un'iniziativa apprezzata dai bambini e dai loro genitori - commenta il primo cittadino -. ? importante che è bambini capiscano l'importanza della riduzione dello spreco alimentare che sta diventando un problema anche sociale". La Food Bag verrà consegnata ogni anno ai nuovi iscritti della scuola primaria in modo che la pratica di non sprecare diventi un'abitudine condivisa. "Prevenire lo spreco alimentare significa anche dare una mano alla difesa dell'ambiente e sono certa che i bambini faranno la loro parte", aggiunge l'assessore Rossi.

Secondo le ultime stime nelle mense scolastiche in Italia viene sprecata una percentuale che va tra il 20 e il 30% di tutto il cibo servito, che corrisponde circa 87.000 tonnellate all'anno. Food Bag ma non solo. Sodexo e Comune hanno organizzato incontri di educazione alimentare che stimolano all'assaggio e al giusto utilizzo dei cinque sensi. "L'idea è quella di promuovere una cultura della lotta allo spreco anche fuori dalle mura della scuola e della mensa creando una vera e propria alleanza con le famiglie per prevenire comportamenti errati da evitare in età adulta", dichiara Maurizio De Vivo, responsabile di area per Sodexo.

4/02/23

GREEN PLANET

Informazione Sostenibile e Servizi Editoriali

NEWS

Spesa Sospesa, distribuiti oltre 4 milioni di pasti

Oltre 4,9 milioni di pasti distribuiti, per evitare che il cibo in eccedenza delle aziende di produzione e distribuzione venga sprecato, producendo non solo un danno economico ma anche ambientale a causa della produzione di CO2 e spreco di acqua e suolo.

Di **Daniele Del Moro** 4 Febbraio 2023

37 0

In occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, che il 5 febbraio festeggia la sua decima edizione, il progetto SpesaSospesa.org ha presentato il resoconto dei beni alimentari recuperati, distribuiti alle famiglie più fragili e tracciati attraverso la piattaforma Regusto.

SpesaSospesa.org è il progetto di solidarietà circolare di Fondazione Lab00 ETS, nato nel 2020 per sostenere persone in difficoltà economica e sociale anche temporanea. Un modello virtuoso e sostenibile che grazie alla piattaforma digitale Regusto, permette di gestire le transazioni di beni di prima necessità garantendo la massima trasparenza attraverso la digitalizzazione e tracciabilità dei flussi.

Spesa Sospesa, come funziona il supporto della piattaforma Regusto

Attraverso la piattaforma Regusto le imprese alimentari e non alimentari, catene di distribuzione e produttori locali possono donare i prodotti in eccedenza o in scadenza, ma anche venderli a prezzi sociali contribuendo così alla lotta allo spreco e all'impatto ambientale.

La tecnologia blockchain di Regusto fornisce trasparenza e garanzie a tutti i soggetti coinvolti, tracciando i prodotti e certificando gli impatti positivi generati grazie al mancato smaltimento del prodotto (es. n. pasti equivalenti distribuiti, CO2 risparmiata, acqua risparmiata, ecc). Specifici algoritmi proprietari applicati a ogni transazione consentono di documentare e rendicontare i ritorni concreti per le imprese e per il territorio in chiave di benefici ambientali e sociali.

I pasti raccolti contro la "piaga" dello spreco

Da inizio progetto sono stati raccolti più di 1,4 milioni di euro e i pasti distribuiti sono stati oltre 4,9 milioni. Sono state traslate 3.131 tonnellate tra alimenti e altri beni di prima necessità consegnati direttamente a chi ne ha più bisogno ed è stata evitata l'emissione di oltre 4.000 tonnellate di CO2.

Lo spreco alimentare oggi in Italia è superiore a 5 milioni di tonnellate di prodotti e causa una perdita di oltre 10 miliardi di metri cubi d'acqua. Il valore economico dello spreco equivale a 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case italiane, una stima che sale a 10,5 miliardi se includiamo le perdite lungo la filiera produttiva e di distribuzione.

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 quindi di 15,6 miliardi l'anno. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano ad acquistare beni di prima necessità a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di persone (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà (dati Istat 2021).

In cima alla classifica di chi produce più spreco troviamo in testa i supermercati (36%), poi i ristoranti (18%), le famiglie (15%), le mense scolastiche (12%), gli ospedali (11%) e le mense di lavoro (8%).

Francesco Lasaponara, Presidente di Fondazione Lab00 ETS e fondatore di SpesaSospesa.org, ha commentato: "Le statistiche sullo spreco alimentare crescono ogni anno e noi con il progetto SpesaSospesa.org dal 2020 cerchiamo di invertire questo processo, cercando di ridurre la distanza tra povertà crescente e spreco anche recuperando tutti i beni possibili che sono donati dalle aziende.

Tutte le eccedenze, che corrispondono a cibo ancora integro e perfettamente in linea con i valori nutrizionali e di igiene, è destinato allo smaltimento, producendo non solo un costo per l'azienda ma anche un danno ambientale. ? un paradosso ed è totalmente immorale considerando le difficoltà economiche che moltissime famiglie italiane sono costrette ad affrontare quotidianamente. ? necessario parlarne e sensibilizzare sempre di più istituzioni, aziende, scuole e cittadini sugli effetti dello spreco alimentare su società e ambiente".

Marco Raspati, Ceo di Regusto, ha aggiunto: "Sprecare significa anche distruggere risorse e per questo mettiamo a disposizione il portale a partner che hanno un'azione diretta sul territorio. Ogni transazione viene registrata ed elaborata, trasformata in un dato della tecnologia blockchain che fungerà da credito multidimensionale certificato permettendo alle aziende di rendicontare l'impatto positivo generato nel territorio".



4/02/23

La rivista di elettrodomestici ed elettronica di consumo

bianco&bruno



Nella Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio) arriva lo Sprecometro, l'app che ci aiuta a tenere comportamenti virtuosi e sostenibili.

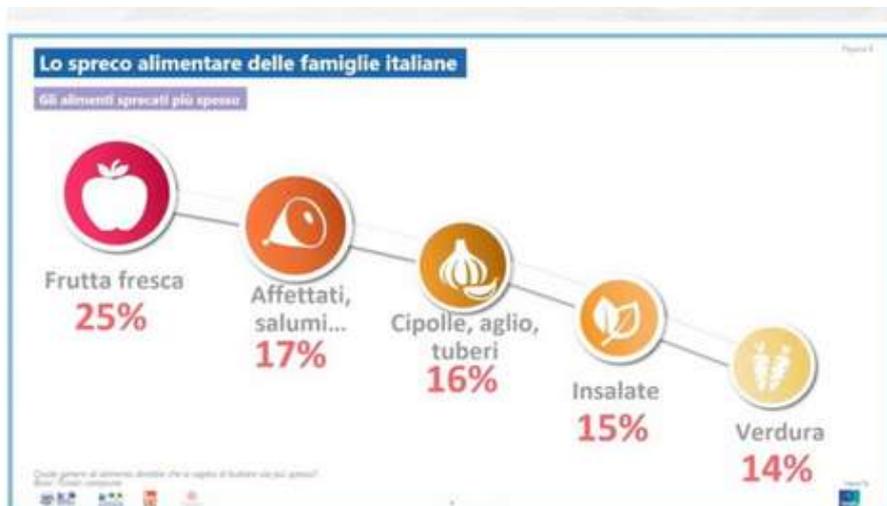


In occasione della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio 2023), giunta alla sua decima edizione, facciamo il punto su come cambiano spreco di cibo e abitudini di consumo degli italiani. La situazione economica contingente aiuta a diventare consumatori più misurati nelle abitudini d'acquisto, più attenti alla qualità del cibo che mangiamo, alla cura della nostra salute, disponibili a risparmiare su spese per l'abbigliamento e sui consumi energetici. E sprechiamo meno cibo. Sono i risultati dell'indagine "Il caso Italia" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.

La pandemia ha cambiato le nostre abitudini

Nelle abitudini quotidiane emerse dallo studio rimangono tracce delle esperienze vissute nel periodo pandemico. Cala il consumo extra-domestico: per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni e i pranzi fuori casa, il 42% rinuncia alle cene al ristorante. Il 36% dei consumatori nazionali opta per alimenti più sostenibili, aumentando il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali (35%), e preferendo prodotti a chilometro zero (29%). Negli acquisti alimentari poi, la qualità è più importante del prezzo per il 32% degli italiani, contro il 7% che dichiara di considerare per prima cosa il risparmio.

La rivista di elettrodomestici ed elettronica di consumo

bianco&bruno

I come e i perché dello spreco

Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio relative al mese di gennaio 2023, scende la quantità di cibo che finisce nella pattumiera di casa: gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, (oltre 27 kg all'anno), circa il 12% in meno rispetto alla stessa indagine del 2022 (erano 595,3 grammi settimanali). Lo spreco è più accentuato al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38%). In generale, in famiglia finisce in pattumiera più spesso la frutta fresca (25%), seguita da affettati e salumi (17%), cipolle, aglio e tuberi (16%), le insalate (15%) e la verdura (14%), mentre nella top 5 degli alimenti sprecati settimanalmente entra anche il pane fresco. Secondo i risultati della ricerca, i consumatori hanno consapevolezza dei propri comportamenti sbagliati; in famiglia sprecano cibo perché: se ne dimenticano e quindi si deteriora o scade (44%), temono di non avere in casa cibo sufficiente (35%), calcolano male le cose che servono (34%). Non sono in pochi, però, a pensare che lo spreco non dipenda da loro: frutta e verdura conservate nelle celle frigorifere portate a casa vanno a male (48%), i cibi venduti sono già vecchi (39%). Mai come in questo periodo possiamo fare di necessità virtù. Una spesa alimentare più attenta e ponderata porta a risparmiare sugli acquisti e a ridurre gli sprechi. Ad esempio, per il 36% degli intervistati è utile organizzare in frigo o in dispensa i prodotti in base alla loro scadenza, o fare la lista della spesa basata su un menù settimanale (35%); preferire gli acquisti di piccoli formati (34%), mentre il 39% del campione compra periodicamente prodotti a lunga scadenza, e frequentemente alimenti freschi.

Un gesto concreto contro lo spreco: usare lo Sprecometro

La rivista di elettrodomestici ed elettronica di consumo

bianco&bruno

Nella decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare c'è un gesto concreto concreto che possiamo fare: scaricare e usare la nuova app Sprecometro, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. L'obiettivo di Sprecometro è generare consapevolezza e conoscenza così da adottare comportamenti virtuosi riguardo all'uso sostenibile di risorse naturali, alla riduzione e prevenzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e sostenibili. Con Sprecometro possiamo misurare, in grammi, il nostro livello di spreco alimentare, calcolato in perdita economica e sperpero delle risorse per la produzione (impronta carbonica e idrica del prodotto in questione). L'applicazione offre molte funzionalità (diario dello spreco, creazione di gruppi, contenuti di approfondimento, monitoraggio) e la possibilità di fissare personali traguardi di riduzione, in linea con gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU e in particolare con quello di dimezzare lo spreco alimentare. Tutte le informazioni su: sprecometro.it.

Da sapere

Alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023, solo a livello domestico lo spreco del cibo vale complessivamente 6,48 miliardi di euro. A questo si aggiunge lo spreco di filiera, fra perdite in campo, sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione: nel 2022 sono stati sprecati oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, per un valore complessivo di 9,3 miliardi di euro. La perdita nella catena produttiva pesa per il 26% in agricoltura, per il 28% nell'industria e per l'8% nella distribuzione. I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna. (l.c.)

food&tec



Chi segue le Linee Guida per una sana alimentazione butta via meno cibo e tutela il pianeta

CREA: c'è un rapporto diretto tra conformità alle raccomandazioni (alto AIDGI) e riduzione dello spreco (alto HFWB)

In occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, che si celebra il 5 febbraio, il progetto FAO WASTE, finanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, ideato e coordinato dall'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA Alimenti e Nutrizione, ha cercato di dare risposta a domande cruciali e attualissime: Come mangia chi spreca di meno? C'è un nesso tra la cultura della sostenibilità alimentare e quella ambientale? L'indagine, infatti, ha inteso fare luce sul rapporto tra gli indicatori AIDGI Adherence to Italian Dietary Guidelines Index, un indice che misura quanto vengono seguite le raccomandazioni nutrizionali, e HFWBs Household Food Waste Behaviours, un indice che misura quanto i comportamenti dei consumatori sono attenti alla riduzione e prevenzione dello spreco alimentare. I risultati di questo studio, inedito assoluto in letteratura scientifica, sono stati pubblicati sulla rivista internazionale "Frontiers in Nutrition" grazie all'articolo Sustainable choices: The relationship between adherence to the dietary guidelines and food waste behaviors in Italian families.

Il contesto di partenza

In un quadro globale in cui lo spreco alimentare è pari al 17% della produzione e riguarda soprattutto il livello familiare (61%), mentre le abitudini dietetiche del consumatore convergono ancora verso un consumo eccessivo di prodotti con elevato impatto ambientale, un approfondimento su questi temi può essere propedeutico al perseguimento degli obiettivi (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In particolare, prevenire e ridurre lo spreco alimentare domestico, insieme all'adozione di consumi sani, può contribuire al perseguimento dell'obiettivo (SGD) 12, che mira alla diffusione di una dieta sostenibile e responsabile.

I risultati

Dai risultati dello studio, condotto dalle ricercatrici del CREA, Laura Rossi e Federica Grant, su un campione di 2.869 maggiorenni in leggera maggioranza femminile (52%), è emerso che circa il 30% degli italiani mostra una scarsa adesione alle raccomandazioni nutrizionali, il 21,5% medio-bassa, il 25,5% bassa e il 24% elevata.

Tra i sottogruppi di popolazione, una bassa aderenza è stata riscontrata tra gli uomini (34,4%), i giovani (40%) e chi vive in famiglie numerose (42,3%), mentre un'alta aderenza tra le donne (29,6%), i più anziani (34,9%) e chi vive in famiglie con due componenti (29,3%).

Una successiva analisi più approfondita ha stabilito che esiste un rapporto direttamente proporzionale tra un'elevata conformità alle raccomandazioni (alto AIDGI) e una positiva propensione dei consumatori ad attuare comportamenti che mirano ad una riduzione dello spreco alimentare (alto HFWB).

In particolare, circa il 35-40% del campione con maggiore adesione alle raccomandazioni sembra avere anche elevate abilità nel programmare la spesa e l'utilizzo del cibo, nel valutare bene le quantità da cucinare, nell'evitare acquisti di impulso e nel riciclare gli avanzi, prolungando la shelf-life di un prodotto mediante una cucina creativa.

"Dai dati risulta evidente - dichiara la coordinatrice del progetto Laura Rossi, dirigente di ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione - che chi ha a cuore la sostenibilità alimentare e le raccomandazioni nutrizionali è attento anche a quella ambientale e sociale. Ma nel prossimo futuro, è necessario identificare i sottogruppi di popolazione con minore attenzione a questi temi e pensare a campagne di sensibilizzazione tarate ad hoc su di loro per accrescere il tasso di adesione a stili di vita più sani e aumentare la consapevolezza in termini generali di sostenibilità".

Infatti dallo studio emerge che chi ha dimostrato di seguire poco o nulla le raccomandazioni, sembra non aver ricevuto alcun tipo di educazione a prevenire lo spreco alimentare.

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

LINK IESTA

Un inizio 2023 positivo verso la sostenibilità dei sistemi alimentari

Italiani più attenti alla spesa Un inizio 2023 positivo verso la sostenibilità dei sistemi alimentari

Ilaria Ricotti

L'Osservatorio Waste Watcher 2022 rilascia gli ultimi dati sull'andamento dello spreco alimentare in Italia e lancia lo Sprecometro. Segrè: «Strumento fondamentale per misurare i propri progressi verso l'obiettivo di un mondo più sostenibile»
Foto di Patricia Valé©rio su Unsplash

Dell'importanza dei sistemi alimentari e della loro sostenibilità per l'Italia ne abbiamo già parlato qualche settimana fa: che a rendersene conto siano (anche) gli italiani?

Domenica 5 febbraio ricorre la decima Giornata di Prevenzione dello Spreco Alimentare: un'occasione che ha l'obiettivo di puntare i riflettori su un problema, quello delle perdite e degli sprechi alimentari, sempre più centrale di anno in anno. Andrea Segrè, ideatore e coordinatore della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", ha lanciato insieme all'Università di Bologna e al Ministero dell'Ambiente questa giornata, si è fatto ancora una volta portavoce dei dati del "caso Italia", prodotti e analizzati dall'osservatorio Waste Watcher 2022.

Ma prima di passare ai dati relativi allo spreco, è bene soffermarsi su alcune informazioni di scenario più generale, che ci fanno ben sperare: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi un italiano su tre presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%) e quattro italiani su dieci quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal luogo di fiducia in cui si fa la spesa (il 23% sceglie prodotti private label), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Non sorprende quindi che nove italiani su dieci mettano al primo posto nella gerarchia dell'acquisto il fattore salute (89%), legato a una produzione a chilometro zero (85%) e all'impatto ambientale della produzione di cibo in generale (78%). Un cambio di abitudini e stili di vita verso un'alimentazione che sia più sostenibile per il pianeta e le persone è possibile? La direzione sembra quella, ma appuntamento, per ora, alla prossima puntata.

Intanto i nuovi dati sullo spreco alimentare, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, ci dicono che gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,25 chilogrammi annui: circa il 12% in meno rispetto alla stessa indagine nel 2022. Quantificato in euro, complessivamente lo spreco alimentare domestico vale comunque 6,48 miliardi: una cifra enorme, che non tiene conto di quello che viene "speso" in termini di risorse (di acqua, energia, combustibili, emissioni) per far arrivare il cibo sugli scaffali, sulle nostre tavole e infine in pattumiera. Tra gli alimenti più sprecati, nelle prime posizioni troviamo la frutta fresca (24 grammi settimanali), insieme al pane, di cui sprechiamo 2,3 grammi al giorno. Nella top ten anche insalata, verdure, aglio e cipolle. I consumatori finali non sono gli unici responsabili: i dati di filiera elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher International con Distal (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) dell'Università di Bologna ci dicono che lo spreco pesa al 26% in agricoltura, 28% nell'industria e 8% nella distribuzione, dimostrando ancora una volta che il problema è generalizzato e non può essere affrontato in modo univoco. Oltre alla campagna di sensibilizzazione, nel 2023 il professor Segrè ha deciso di lanciare anche uno strumento con l'obiettivo di aiutare le persone a sprecare meno, monitorando i propri gesti e abitudini: lo Sprecometro è un'applicazione che serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o nel proprio gruppo di riferimento. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare con il Goal 12.3: «Dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030».

Spiega il professor Segrè: «Il dato che ricaviamo dall'Osservatorio, ovvero il valore assoluto di 524 grammi di cibo a settimana sprecati a persona, non ci deve far riflettere solo sul calo che abbiamo avuto ma sull'obiettivo molto scritto e poco messo in atto di dimezzare lo spreco alimentare pro capite entro il 2030. La strada è ancora lunga e lanciamo (anche) l'app proprio per questo motivo: sappiamo che un obiettivo c'è ma nessuno dice cosa fare e come misurare questo progresso (o regresso). Non pretendo di risolvere questo problema solo con l'app, ma ci sono studi scientifici di economia comportamentale che dimostrano come questi strumenti possano essere un modo per ingaggiare le persone. Lo Sprecometro darà la possibilità di confrontarsi con amici e parenti, con i compagni di scuola, di verificare quanti euro sto buttando quando spreco cibo e altro ancora, aiutandoci a porci degli obiettivi, a misurare i nostri progressi e a individuare una strada da percorrere per arrivare a destinazione».

Andrea Segrè



6/02/23

greenreport.it

quotidiano per un'economia ecologica

Waste watcher, lo spreco di cibo in Italia vale ancora oltre 9 miliardi di euro l'anno

Segrè: «La scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale»

[6 Febbraio 2023]

In quanto frutto di stime e sondaggi, non è semplice quantificare lo spreco di cibo. Eppure si tratta di un'operazione sempre più necessaria, per tutelare le nostre tasche come anche il clima e più in generale gli ecosistemi naturali, dato che la filiera agroalimentare rappresenta un'attività antropica tra le più impattanti.

A provarci, come consueto, è il Waste watcher international observatory on food and sustainability, diffuso in occasione della 10ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco zero di Last minute market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

I nuovi dati che si riferiscono al mese di gennaio 2023 ci dicono che gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: si tratta soprattutto di frutta, pane, verdure.

In termini economici lo spreco di cibo vale oltre 9 miliardi di euro, se si guarda all'intera filiera (26% in agricoltura, 28% nell'industria, l'8% nella distribuzione). «Nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240.340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di €9.301.215.981», spiega il coordinatore del rapporto, Luca Falasconi.

Di tale spreco, la gran parte si concentra comunque nel tratto finale, ovvero le nostre abitazioni. «Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste watcher di gennaio 2023 – argomenta il fondatore Spreco zero, l'agroeconomista Andrea Segrè – L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata ma la prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa: la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo».

Nel frattempo qualche segnale positivo nella lotta allo spreco di cibo è arrivato, in particolar modo con la pandemia. L'indagine mostra infatti una marcata riduzione del consumo extra-domestico e dell'effetto "nidificazione": per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%).

«Il problema dello spreco alimentare è riconosciuto come una dei più gravi paradossi dell'attuale sistema di produzione del cibo – commentano nel merito dal Wwf – In un mondo dove ancora oggi la sicurezza alimentare non è garantita per tutti, se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le emissioni di gas serra (lo spreco è responsabile del 10% di "inutili" emissioni di gas serra) e allentare la pressione sulle risorse naturali, in particolare il consumo di acqua e di suolo, per aumentare la sostenibilità dei nostri sistemi di produzione e delle nostre società».

Tutti possiamo agire per ridurre lo spreco acquistando solo ciò che ci serve realmente, compilando liste precise, scegliendo alimenti locali e di stagione, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti, stipando con metodo i cibi e cucinando le porzioni giuste, senza eccessi. ? indispensabile una svolta ecologica a tavola (nel frigo e nelle dispense) per aiutare il Pianeta e la nostra salute».



6/02/23



Educazione alimentare, Confeuro: le scuole devono formare i ragazzi con una materia ad hoc

Proprio ieri si è tenuta la “Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare” che ha quantificato lo spreco alimentare annuo in Italia in 3,6 milioni di tonnellate di cibo. Questi livelli di spreco sono inaccettabili perché contribuiscono all’aumento di rifiuti e dei livelli d’inquinamento nel pianeta – afferma Andrea Michele Tiso, presidente di Confeuro.

I dati di una ricerca del Crea (il Consiglio per la ricerca in agricoltura) presentati, mostrano che solo il 35% del campione è attento al riciclo degli avanzi mentre il 30% degli italiani ha una scarsa adesione alle raccomandazioni nutrizionali. Ricordiamo che per ridurre gli sprechi alimentari è sufficiente agire con un po’ di buon senso e programmare la spesa e l’utilizzo del cibo. Ancora una volta è indispensabile provvedere ad informare i cittadini e a renderli edotti di una gestione più attenta della propria alimentazione.

L’invito per il Ministero dell’Istruzione è di introdurre nelle scuole una nuova materia “Educazione Alimentare” che formi le nuove generazioni su questi due temi: sicurezza alimentare e ambiente. Solo così sarà possibile ampliare i livelli di conoscenza della popolazione, prevenire e combattere le malattie legate alla cattiva alimentazione, tutelare le produzioni agricole locali, il made in Italy e la dieta mediterranea e infine ridurre anche gli sprechi alimentari futuri – conclude il Presidente di Confeuro.



In Italia cala lo spreco di cibo

La quota di alimenti gettati scende del 12% nel 2022, ma nella pattumiera finisce comunque l'equivalente di nove miliardi di euro l'anno

Diminuisce lo spreco di cibo nelle case degli italiani, anche se ancora troppi alimenti vengono gettati nella pattumiera prima del tempo in quanto non più utilizzabili; per l'incapacità o la mancata voglia di recuperarli, ad esempio con ricette salva-spreco. In media vengono buttati 75 grammi di cibo al giorno a testa, vale a dire più di mezzo chilo a settimana e oltre 27 ogni anno. Una quantità comunque in diminuzione del -12% rispetto allo scorso anno ma che, sommata allo spreco di filiera, corrisponde comunque ad un valore superiore ai nove miliardi di euro.

FOOD WASTE: LA TOP 5

I dati citati sono contenuti nel report "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. In testa agli alimenti più sprecati dagli italiani c'è la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) seguita dal pane (2,3 g): in un anno poco più e poco meno di un chilo pro capite, rispettivamente. Nella top 5 anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

SPRECO DOMESTICO E DI FILIERA

D'altra parte, rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare quasi un italiano su tre presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e quattro italiani su dieci ragionano sulla base di promozioni e offerte quando fanno la spesa, tenendo conto anche della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Allo spreco domestico si aggiunge quello di filiera, altrettanto impattante. "Nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana oltre quattro milioni di tonnellate di cibo – ricorda Luca Falasconi, Coordinatore del rapporto 'Il caso Italia' 2023 – per un valore complessivo e vertiginoso di oltre 9 miliardi".

Intervenuto alla presentazione del rapporto, il Presidente di Federalimentare Paolo Masciarino ha sottolineato l'impegno dell'industria alimentare "a prevenire lo spreco ancor prima che si realizzi, attraverso una serie di azioni che spingono il consumatore verso modelli più consapevoli secondo una serie di linee di azione. Ad esempio il riposizionamento degli alimenti in linea con nuovi stili di vita e abitudini di consumo, ma anche packaging più evoluti che siano in grado di preservare più a lungo sicurezza e qualità degli alimenti oltre a garantire l'estensione della shelf life".

IL CONTRIBUTO AL RISPARMIO DI SPESASOSPESA.ORG

Sono tante le iniziative che provano a contrastare e arginare questo fenomeno. Ad esempio, grazie al progetto SpesaSospesa.org sono stati raccolti più di 1,4 milioni di euro e distribuiti oltre 4,9 milioni di pasti; 3.131 tonnellate tra alimenti e altri beni di prima necessità sono state consegnate direttamente a chi ne ha più bisogno ed è stata evitata l'emissione di oltre 4.000 tonnellate di anidride carbonica.

GLI ITALIANI SPRECANO MENO

Più di un italiano su tre (il 35%) ha tagliato gli sprechi adottando a casa soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola, "con una svolta green spinta dall'inflazione e dai rincari delle bollette", stima Coldiretti. Non mancano poi decaloghi e vademecum predisposti con l'obiettivo di aiutare le famiglie a sprecare di meno. Unaitalia (associazione di filiera della carni bianche) e Unc (associazione consumatori) puntano ad esempio su consigli e suggerimenti pratici per i consumatori su come mettere in tavola alimenti e piatti nutrienti: si va dalle pratiche di corretta conservazione agli usi delle parti meno nobili. La prima regola per non sprecare è "programmare ciò che serve realmente preparando una lista della spesa.

ASSOCIAZIONE AMBIENTE E LAVORO

Spreco alimentare, la nuova indagine Waste Watcher e l'app Sprecometro su cibo e sostenibilità

In occasione della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare sono stati diffusi i dati del rapporto 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, realizzato su monitoraggio Ipsos, da cui emerge che, nonostante una riduzione del 12% rispetto al 2022, lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,48 miliardi. Lanciata l'app gratuita Sprecometro per misurare e prevenire tale fenomeno.

Il rapporto 2023 "Il caso Italia" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare", per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna e su monitoraggio Ipsos, rivela che non manca di farsi sentire l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane: marcata la riduzione del consumo extra-domestico per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km 0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio" dunque non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani, solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto: prevale piuttosto la "pragmaticità", per 6 italiani su 10, la qualità per il restante 32%.

I nuovi dati che si riferiscono al mese di gennaio 2023 dicono che gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: ca il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Un dato che si accentua a sud (+ 8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 38% rispetto alla media italiana). «Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 – annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè – L'obiettivo ONU, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata – osserva ancora Andrea Segrè – ma la prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa: la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo». Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo: «Nel 2022 – aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del rapporto – sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240.340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di €9.301.215.981». Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione. I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.

In occasione della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, è stata resa disponibile da scaricare e attivare gratuitamente la nuova app Sprecometro su cibo e sostenibilità. L'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International costituisce uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile.



AGI >

HOME > CRONACA

Il 'padre' di Spreco Zero: "Quattro consigli per non buttare il cibo"

Andrea Segrè, ideatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare spiega all'AGI quali sono i comportamenti virtuosi per non sperperare alimenti ancora buoni. Dal carrello della spesa, al frigorifero, fino al cestino che "deve restare vuoto"



© Mirco Toniolo Errebi / AGF

- Andrea Segrè

AGI - **"Spingiamo noi il carrello della spesa"** sordi, quindi, al richiamo delle offerte sugli scaffali; **"compriamo solo quello che pensiamo di consumare"** fedeli a una lista della spesa programmata; **"non utilizziamo il frigorifero come uno ripostiglio di alimenti"**; **"solo raccolta differenziata"**: sono i quattro consigli di **Andrea Segrè**, ideatore della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** interpellato dall'AGI alla vigilia della decima edizione.

Fondatore di **Last Minute Market** (spin off accreditato dell'Università di Bologna), ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International on Food and Sustainability, Segrè interpreta (da anni) la lotta allo spreco come una missione.

AGI >

Proprio il 'suo' Osservatorio è la **bussola del comportamento degli italiani**: il cibo pro capite buttato ogni settimana è più di mezzo chilo (524,1 grammi) vale a dire **27,253 kg annui**. Monetizzando il fenomeno: **6,48 miliardi di euro finiscono nella pattumiera** nell'arco di 12 mesi.

"Ciò nonostante quest'anno lo spreco è diminuito del 10 per cento invertendo una tendenza che durante la pandemia era in crescita". E nel cestino, paradossalmente, finiscono i 'gioielli' della dieta mediterranea. "Frutta, ortaggi, pane, patate che - sottolinea l'agroeconomista - rappresentano la base di una sana alimentazione. **Compriamo troppo e conserviamo il cibo in modo non corretto**. Lasciamo deperire gli alimenti in frigorifero non sapendo che ogni scomparto ha una temperatura diversa ed è adatto ad un determinato alimento. Uno dei punti fondamentali poi è fare una **spesa ragionata**. Poi è importante differenziare tutto in modo che il cestino rimanga quasi vuoto".





Lo Sprecometro

In aiuto a chi sperpera quotidianamente latte, focacce, arance, pasta o prosciutto è in arrivo lo **"Sprecometro"**, una app creata dallo stesso Segrè e dal suo team che agisce come 'specchio' delle nostre cattive abitudini e da buon **'grillo parlante'** ci fornisce soluzioni.

"Con questo strumento - spiega il fondatore di Last Minute Market - siamo in grado di calcolare in soli 3 minuti quanto e cosa sprechiamo. Anche in termini d'impatto ambientale perché per produrre un alimento si utilizza energia, acqua e terra. Poi in base al profilo emerso 'Sprecometro' ci dà una serie d'indicazioni. Si può anche 'competere' in modo virtuoso per scalare la classifica da **'sprecone'** fino a **'parsimonioso'**. L'obiettivo è **agire tutti insieme** altrimenti nel 2030 saremo ancora qui a parlare delle stesse cose e non avremo raggiunto il traguardo che ci chiede l'Onu, ovvero dimezzare lo spreco di alimenti".

L'Italia e i Paesi spreconi

L'Italia si consola guardando la classifica dei Paesi 'spreconi'. "Dai dati dell'Osservatorio il nostro Paese - rivela Segrè - è nella **parte bassa di questa classifica** ma c'è ancora molto da fare". Anche come sistema Paese. A partire dalla raccolta e dallo smaltimento dei rifiuti. **"Manca un'omogeneità** tra le diverse città. Ma soprattutto occorre **un patto tra chi gestisce i rifiuti e chi li produce per una comune azione**. Una sorta di mutuo soccorso. A monte differenziare i rifiuti e a valle garantirne un corretto smaltimento trasformandoli in risorse per l'energia circolare". Un auspicio che suona, a oggi, come un'utopia. Le immagini di Roma **invasa dai rifiuti** sono una **sentenza senza appello**.



HOME > CRONACA

Il 'padre' di Spreco Zero: "Quattro consigli per non buttare il cibo"

Andrea Segrè, ideatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare spiega all'AGI quali sono i comportamenti virtuosi per non sperperare alimenti ancora buoni. Dal carrello della spesa, al frigorifero, fino al cestino che "deve restare vuoto"



© Mirco Toniolo Errebi / AGF

- Andrea Segrè

AGI - **"Spingiamo noi il carrello della spesa"** sordi, quindi, al richiamo delle offerte sugli scaffali; **"compriamo solo quello che pensiamo di consumare"** fedeli a una lista della spesa programmata; **"non utilizziamo il frigorifero come uno ripostiglio di alimenti"**; **"solo raccolta differenziata"**: sono i quattro consigli di **Andrea Segrè**, ideatore della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** interpellato dall'AGI alla vigilia della decima edizione.

Fondatore di **Last Minute Market** (spin off accreditato dell'Università di Bologna), ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International on Food and Sustainability, Segrè interpreta (da anni) la lotta alla spreco come una missione.



Lo Sprecometro

In aiuto a chi sperpera quotidianamente latte, focacce, arance, pasta o prosciutto è in arrivo lo **"Sprecometro"**, una app creata dallo stesso Segrè e dal suo team che agisce come 'specchio' delle nostre cattive abitudini e da buon **'grillo parlante'** ci fornisce soluzioni.

"Con questo strumento - spiega il fondatore di Last Minute Market - siamo in grado di calcolare in soli 3 minuti quanto e cosa sprechiamo. Anche in termini d'impatto ambientale perché per produrre un alimento si utilizza energia, acqua e terra. Poi in base al profilo emerso 'Sprecometro' ci dà una serie d'indicazioni. Si può anche 'competere' in modo virtuoso per scalare la classifica da **'sprecone'** fino a **'parsimonioso'**. L'obiettivo è **agire tutti insieme** altrimenti nel 2030 saremo ancora qui a parlare delle stesse cose e non avremo raggiunto il traguardo che ci chiede l'Onu, ovvero dimezzare lo spreco di alimenti".

L'Italia e i Paesi spreconi

L'Italia si consola guardando la classifica dei Paesi 'spreconi'. "Dai dati dell'Osservatorio il nostro Paese - rivela Segrè - è nella **parte bassa di questa classifica** ma c'è ancora molto da fare". Anche come sistema Paese. A partire dalla raccolta e dallo smaltimento dei rifiuti. **"Manca un'omogeneità** tra le diverse città. Ma soprattutto occorre **un patto tra chi gestisce i rifiuti e chi li produce per una comune azione**. Una sorta di mutuo soccorso. A monte differenziare i rifiuti e a valle garantirne un corretto smaltimento trasformandoli in risorse per l'energia circolare". Un auspicio che suona, a oggi, come un'utopia. Le immagini di Roma **invasa dai rifiuti** sono una **sentenza senza appello**.



Lo Sprecometro

In aiuto a chi sperpera quotidianamente latte, focacce, arance, pasta o prosciutto è in arrivo lo **"Sprecometro"**, una app creata dallo stesso Segrè e dal suo team che agisce come 'specchio' delle nostre cattive abitudini e da buon **'grillo parlante'** ci fornisce soluzioni.

"Con questo strumento - spiega il fondatore di Last Minute Market - siamo in grado di calcolare in soli 3 minuti quanto e cosa sprechiamo. Anche in termini d'impatto ambientale perché per produrre un alimento si utilizza energia, acqua e terra. Poi in base al profilo emerso 'Sprecometro' ci dà una serie d'indicazioni. Si può anche 'competere' in modo virtuoso per scalare la classifica da **'sprecone'** fino a **'parsimonioso'**. L'obiettivo è **agire tutti insieme** altrimenti nel 2030 saremo ancora qui a parlare delle stesse cose e non avremo raggiunto il traguardo che ci chiede l'Onu, ovvero dimezzare lo spreco di alimenti".

L'Italia e i Paesi spreconi

L'Italia si consola guardando la classifica dei Paesi 'spreconi'. "Dai dati dell'Osservatorio il nostro Paese - rivela Segrè - è nella **parte bassa di questa classifica** ma c'è ancora molto da fare". Anche come sistema Paese. A partire dalla raccolta e dallo smaltimento dei rifiuti. **"Manca un'omogeneità** tra le diverse città. Ma soprattutto occorre **un patto tra chi gestisce i rifiuti e chi li produce per una comune azione**. Una sorta di mutuo soccorso. A monte differenziare i rifiuti e a valle garantirne un corretto smaltimento trasformandoli in risorse per l'energia circolare". Un auspicio che suona, a oggi, come un'utopia. Le immagini di Roma **invasa dai rifiuti** sono una **sentenza senza appello**.

4/02/23

askanews

ALIMENTARE

Sabato 4 febbraio 2023 - 12:00

L'inflazione riduce lo spreco di cibo a casa ma serve più attenzione

Da Unitalia a Carni sostenibili i suggerimenti per i consumatori



Milano, 4 feb. (askanews) – L'inflazione ha contribuito a rendere gli italiani più sensibili al tema dello spreco alimentare. Secondo il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher, a gennaio 2023 abbiamo buttato nella spazzatura il 12% di cibo in meno, un passo in avanti anche se ancora oggi si sprecano quotidianamente 75 grammi di cibo a testa per un totale di 524,1 g settimanali e 27,253 chili all'anno. Tra gli alimenti più spesso sprecati, sveltano la frutta fresca (3,4 grammi al giorno) e il pane (2,3 g), insalata, verdure, aglio e cipolle.

ask@news

Soffermandoci sullo spreco fatto nelle nostre case, che vale complessivamente 6,48 miliardi di euro – escludendo quindi quanto avviene lungo la filiera dove nel 2022 sono andate sprecate oltre 4 milioni di tonnellate di cibo pari a circa 9,3 miliardi di euro – in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare sono molte le iniziative di sensibilizzazione, vademecum, realizzati soprattutto da associazioni di categoria per sensibilizzare i consumatori soprattutto in un'ottica preventiva.

Unitalia in collaborazione con l'Unione nazionale consumatori per esempio ha proposto 10 consigli pratici su come portare in tavola alimenti e piatti nutrienti e come conservarli riducendo gli sprechi. Si va dal preparare la lista per comprare solo il necessario, programmando il menu settimanale, al controllare sempre la data di scadenza sugli alimenti freschi (e non farsi ingannare dalle offerte); dal conciliare nutrizione e risparmio, rispettando ad esempio la stagionalità non solo per verdure e frutta ma anche per il pesce azzurro (che costa meno) ai tempi e modalità di congelamento.

“Fondamentale, assieme alla programmazione – afferma Massimiliano Dona, presidente Unc – è il congelatore, il nostro migliore alleato antispreco, ma occorre stare attenti alle scadenze. E poi usare la creatività e ricette di recupero, come facevano i nostri nonni. Con la frutta e la verdura nella top 5 della piramide dello spreco, facciamo marmellate, minestrone e patatine da bucce di melanzane e patate. Per le carni bianche, le più amiche del portafoglio e tra l'altro ricche di proteine e aminoacidi, povere di grassi, scegliamo di acquistare il pollo intero o le parti meno usate: sono il collo e le ali, seguono sovracosce, frattaglie come fegatini e cuore e il petto di tacchino che in media costa meno di quello di pollo”. E la creatività può essere usata anche nelle ricette di riciclo, come quella di Takahiko Kondo, sous chef del ristorante Osteria Franceseana, che nell'ambito del progetto Why Waste di Bottura, usa alette e gli avanzi di albume d'uovo e fecola di patate per un pollo fritto croccante. Restando sulle carni di pollame, come insegnano chef e osti, non si butta nulla. Molti tagli del pollo sono andati perduti insieme alle tradizioni contadine, ma come per il quinto quarto è possibile valorizzare le singole peculiarità: basti pensare alla cresta nel suo risone, creste di gallo e indivia, di Anthony Genovese (Pagliaccio, Roma) o alla zampa di gallina, maionese di moscioli, percebes, polvere di cavolo viola fermentato e caviale citrico di Moreno Cedroni (Madonnina del pescatore, Senigallia).

ask@news

Anche Carni Sostenibili, l'associazione che rappresenta le filiere della lavorazione e trasformazione delle carni (bovine, suine e avicole), ha lanciato il suo vademecum anti-spreco realizzato con la consulenza dello chef Antonello Colonna. "In Italia siamo dei cultori del cibo – spiega lo chef – viviamo di tradizioni e di abitudini, ma anche di cattive abitudini. Siamo infatti dei consumatori seriali. Soprattutto quello che manca è un'istruzione alimentare, siamo tanto informati, anche troppo, ma non siamo istruiti. Spesso compriamo i prodotti senza farci delle domande. Servirebbe una campagna più aggressiva che evidenziasse le perdite e i rischi dello spreco alimentare e insegni ai consumatori l'importanza della prevenzione, del riutilizzo e del recupero".

Lo chef Colonna dà tre suggerimenti contro lo spreco alimentare: tenere sotto controllo gli acquisti, senza eccedere nelle quantità, al fine di scegliere solo ciò che è davvero necessario; andare al supermercato a "pancia piena" per evitare l'effetto compulsività e leggere bene le etichette, facendo attenzione agli ingredienti, data di scadenza e indicazioni per la conservazione.

Ma se è vero che il consumatore italiano è ancora poco attento allo spreco, va ricordato che l'Italia è all'avanguardia in Europa nel contrasto allo spreco alimentare grazie alla legge Gadda del 2016 che prevede una serie di misure per ridurre la produzione di rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo, oltre ad incentivare la redistribuzione delle eccedenze alimentari.

"Saper cucinare con creatività riutilizzando gli avanzi – sottolinea lo chef Colonna – è un'arte. Ma oggi si ha poco tempo e spesso poca voglia correndo il rischio di buttare cibo che avrebbe potuto avere una nuova vita. Per esempio, con la carne avanzata si possono realizzare tante idee gustose, dalle polpette alla carne in umido, rappresentando così le nostre abitudini alimentari. Bistecche, lombate o paillard, infatti, possono essere recuperate e trasformate con un taglio a punta di coltello in carne macinata per ottime polpette a cui aggiungere salsa di pomodoro o carne da spezzatino da fare in umido con i fagioli, tutti piatti gustosi, sani e veloci".

4/02/23

Rai

Il 'Kilimangiaro' tra viaggi e ambiente

In primo piano il borgo di Issogne



Domenica 5 febbraio alle 17.15 su Rai3 nuovo appuntamento con "Kilimangiaro", il programma di viaggi, ambiente, divulgazione e approfondimento di Rai Cultura. Camila Raznovich condurrà il pubblico intorno al mondo con ospiti e filmati d'eccezione, per esplorare, capire e divertirsi. In questa puntata, attraverso i documentari, si andrà alla scoperta del Senegal, della Bolivia e della città blu dell'India, Jodhpur. Primo ospite di puntata è Giacomo Moro Mauretto, giovane biologo evoluzionista, divulgatore scientifico e youtuber che dell'entropia ha fatto il suo stile di vita. Con Matteo si conoscerà la biologia in modo curioso e divertente ma anche, in nome della scienza, dei mostri che non sono mostri.

4/02/23



Mario Tozzi parlerà di un record della scienza italiana: la nave rompighiaccio "Laura Bassi" dell'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale che ha toccato il punto più a Sud mai raggiunto da una nave. e ci sarà il collegamento con Roberto Luigi Pagani per scoprire tutto quello che c'è da vedere e sapere sull'Islanda. Roberto si è trasferito a Reykjavik nel 2014 dove è diventato docente di linguistica e paleografia islandese. Questa domenica è la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare. Si parlerà di cibo, di alimentazione e di consumo consapevole con l'agro-economista professor Andrea Segrè dell'Università di Bologna, fondatore del movimento Spreco Zero, in collegamento dalla sede Rai di Bologna, e con, in studio, Maurizio Martina, vicedirettore generale della Fao. Come ogni domenica si visiterà uno dei bellissimi borghi del nostro Paese. Questa settimana: Issogne, in provincia di Aosta. Al desk dei viaggiatori le autrici prestate alla telecamera Floriana Pastore e Maria Iodice che, oltre a svelare posti poco noti dai quattro angoli della terra, visiteranno l'Italia facendo delle esperienze in prima persona.



SCIENZA & TECNOLOGIA • MOBILE

Arriva lo Sprecometro, l'app che calcola quanto cibo buttiamo via. L'abbiamo provata per capire se ti serve davvero

In occasione della decima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del prossimo 5 febbraio**, arriva lo **Sprecometro**, ovvero un'app ideata per renderci conto, in definitiva, di quanto cibo gettiamo nella pattumiera e di quanto impattiamo sul Pianeta.

Sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità e nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market (impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna Spreco Zero), l'abbiamo scaricata e provata ad usare, il risultato è presto detto: ci potrebbe essere molta approssimazione a ricordarsi di segnare le cose, ma può essere un buon viatico per iniziare a prendere coscienza di ciò che consumiamo (o non consumiamo).

Leggi anche: [Spreco alimentare, ogni settimana ognuno di noi getta mezzo chilo di cibo nella spazzatura](#)

In pratica, l'app misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica in euro), l'impronta carbonica (CO2 e chilometri percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

“ *Tutto ciò – si legge nella **nota** – per indirizzare le scelte individuali e collettive verso la riduzione dello spreco alimentare, l'adozione di diete sane, l'uso sostenibile delle risorse naturali: suolo, acqua, energia.*

L'app

Appena scaricata – da **QUI** o da **QUI** – dà sia la possibilità di loggarsi (o creare un account ex novo) sia semplicemente di **fare un test**.

Ecco alcuni esempi di domande del test questionario:

- Compro più di quanto ho bisogno
- Non so conservare
- Compro confezioni troppo grandi
- Cucino troppo
- Ci sono troppe offerte
- Me ne dimentico e scade/fa la muffa/marcesce/si deteriora odore e/o sapore



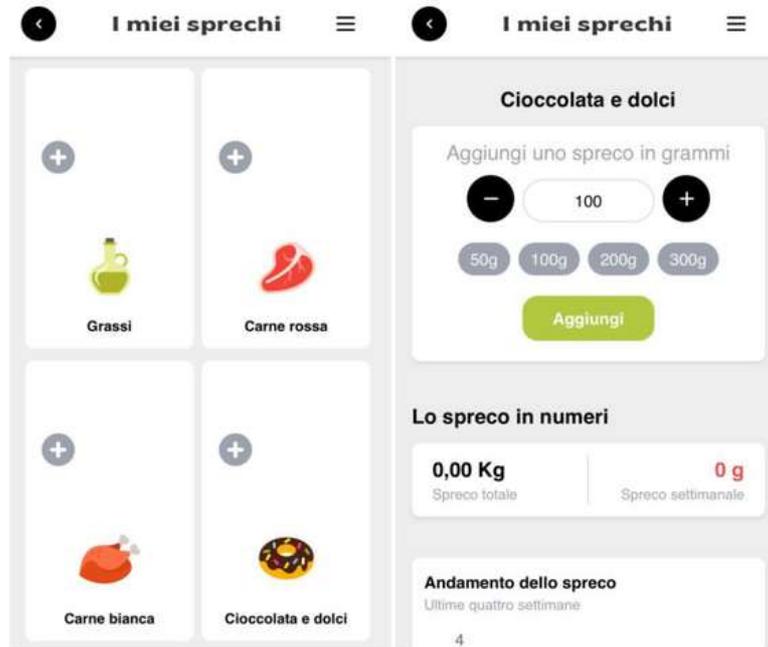
©Test Sprecometro

Già il questionario è molto divertente, perché consente di fare un vero e proprio *recap* di ciò che usualmente compriamo o come cuciniamo o conserviamo i prodotti, concentrandosi anche sulle abitudini alimentari degli ultimi sette giorni. Alla fine dice che tipo consumatore sei (noi siamo **Parsimoniosi!**) e dà consigli utili qualora non dovessi esattamente eccellere...

3/02/23



Quanto allo Sprecometro vero e proprio, abbiamo fatto una simulazione e ipotizzato di andare a sprecare cioccolata (impossibile...), pane e affettati (per ogni tipologia di prodotto, si ha la possibilità di sceglierlo):



©Sprecometro

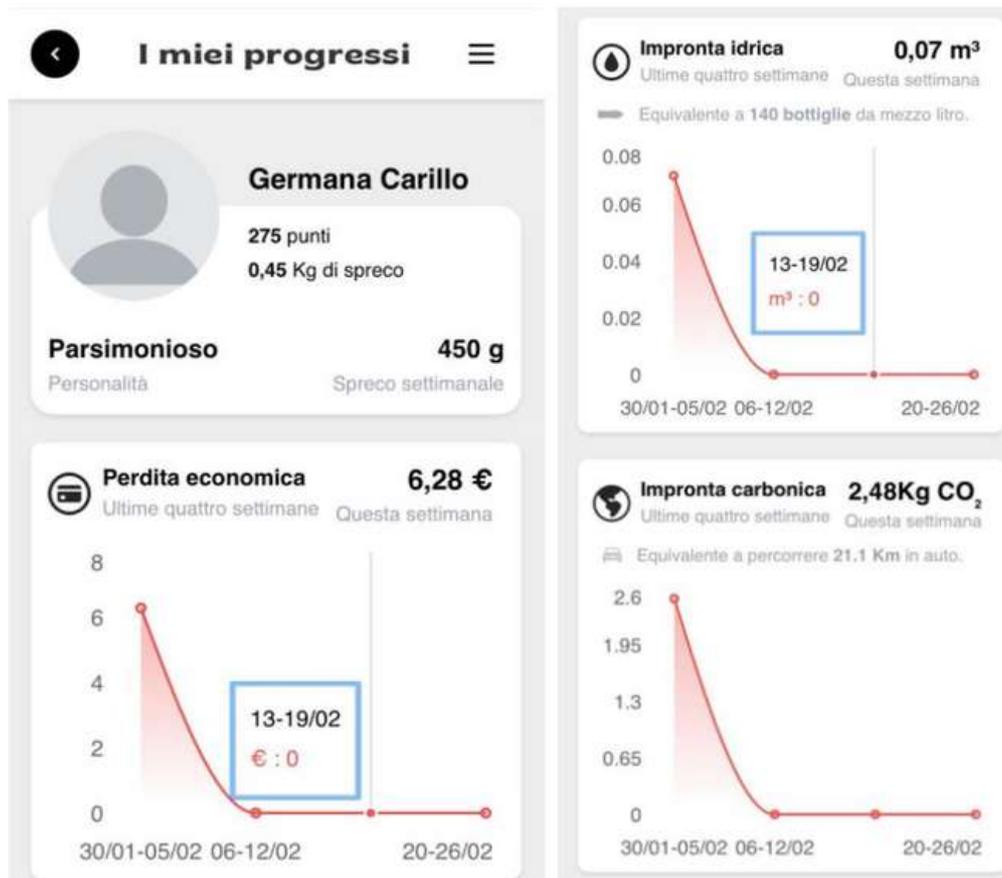
E questo è il risultato:



©Sprecometro

Ipotizzando di sprecare 100 grammi di cioccolata, scopriamo di gettare al vento più di 2 euro, di immettere 700 grammi di CO₂ e sprecare anche dell'acqua. In totale, invece, va anche peggio:

3/02/23



©Sprecometro

Cosa fare allora? Aggiornando puntualmente il nostro comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, possiamo **valutare i progressi che facciamo nel corso del tempo** fissandoci anche dei veri e propri obiettivi di riduzione. Inoltre, in base ai risultati della rilevazione, l'applicazione propone contenuti educativi video, schede e quiz che aiutano a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo spreco e adottare nel contempo diete sane.

Infine, l'app inoltre dei **punteggi** per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti (lo Sprecometro infatti consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...).

La pecca dell'app? Probabilmente troppo complesso andare di volta in volta ad aggiornare un'applicazione per conoscere quanto ompatta realmente ciò che sprechiamo.

Forse basta solo guardare coscienziosamente il percorso tra frigo e pattumiera di casa e valutare quante volte lo facciamo, basta essere oculati nella spesa e nel consumo e chiederci di volta in volta **di cosa abbiamo realmente bisogno**. Voi che ne pensate?

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Lo sprecometro: la app per misurare il nostro spreco alimentare

In occasione della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, il fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè assieme all'ambasciatore di buone pratiche Andrea Maggi, ha presentato la nuova app già scaricabile liberamente in tutti gli store e gratuitamente utilizzabile

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app Sprecometro, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile. Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, e' la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una Sfida da vincere tutti assieme.

Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia. Lo Sprecometro - uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico - in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

4 Febbraio 2023

E' domenica, che si fa? Si scarica l'app Sprecometro...

ROMA. C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app Sprecometro, uno strumento quotidiano per un vivere sostenibile. Sprecometro, presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, è l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile.

...Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce per la Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E in questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme. Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030.



da 0.5 l).

... Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

BOLOGNA

TODAY

ECONOMIA

Anti-spreco, il cibo "meno bello" dal supermercato alle cucine delle strutture caritative

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: report 2022 di Waste Watcher ci dice che siamo un pochino migliorati, ma non basta. Si buttano più alimenti in casa che nella gdo e nella ristorazione



Redazione

05 febbraio 2023 07:20



Ascolta questo articolo ora...



Sprechiamo tanto, troppo. Un po' meno dello scorso anno (circa il 12%), ma comunque 75 grammi di cibo al giorno e oltre 27 chili l'anno, soprattutto frutta e pane, insalata, aglio e cipolle. Nonostante l'inflazione e tutti gli aumenti dei prezzi che si sono fatti sentire pesantemente nell'ultimo anno, fra carrello della spesa ed energia. Lo spreco, fra l'altro avviene soprattutto in ambito domestico. Oggi, 5 febbraio è la decima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** e il report 2022 di **Waste Watcher** ci fornisce una fotografia delle nostre abitudini per iniziativa di una campagna di **Last Minute Market** e dell'Università di Bologna, monitorata da Ipsos.

LEGGI ANCHE

- Spreco alimentare: arriva un app ad hoc, lo "Sprecometro"

- Recupero delle eccedenze e solidarietà: recuperate quasi 300 tonnellate di cibo

Cosa ci dicono i dati dell'anno appena passato, il 2022? Che siamo un po' migliorati rispetto al 2021 ma che buttiamo via in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui di alimenti. Un dato che si accentua a sud (+8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38% rispetto alla media italiana). Vale complessivamente **6,48 miliardi di euro** lo spreco del cibo nelle nostre case. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5,151 miliardi di euro. E porta il costo economico complessivo dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro.

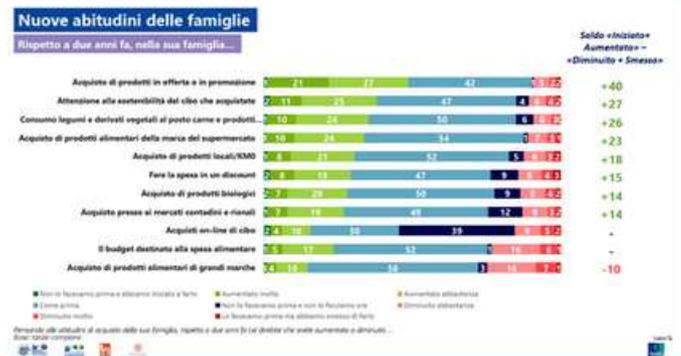
Dagli scaffali del supermercato alle "Cucine Popolari" di Civibo

Un esempio virtuoso e ormai longevo a Bologna lo dà l'impegno di un'insegna della grande distribuzione gestita dalla concessionaria Aspiag Service che negli ultimi dodici mesi in Emilia Romagna ha raccolto 253,5 tonnellate di prodotti alimentari in eccedenza nei diversi punti vendita e rimessi virtuosamente in circolo, che hanno consentito la preparazione di oltre 560 mila pasti destinati ai più bisognosi. In particolare, dai punti vendita felsinei, questa merce in eccedenza (spesso solo con il packaging rovinato) viene lavorata o distribuita per esempio agli utenti di **Cucine Popolari**, gestita dall'associazione di volontariato Civibo. Come funziona la catena? Gli addetti del punto vendita radunano la merce che non si può vendere, prepara delle cassette scansionando ogni singolo prodotto che vengono ritirate dai volontari settimanalmente. I cibi recuperati vengono portati presso le sedi delle associazioni e lì vengono gestite: cucinate, preparate o consegnate così come sono alle persone che ne hanno bisogno.

BOLOGNA TODAY

Dove si spreca di più? Nelle nostre case, nonostante i rincari

Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: 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. Per questo, a livello globale ma anche locale, diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile.



Nuove abitudini famiglie

La classifica degli alimenti che si sprecono di più: in cima frutta e pane

L'indagine 2022 Waste Watcher spiega che nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la frutta fresca (24 grammi settimanali), quotidianamente quindi gettiamo circa 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite, nella hit anche insalata, verdure, aglio e cipolle. D'altra parte, rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle location di acquisto (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%). Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'estrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%) l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane

Gli alimenti sprecati più spesso



Cosa si spreca

La 10ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

La 10ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è proiettata verso il traguardo sempre più vicino degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Sarà quindi focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli - da quello domestico, che incide per oltre il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale - alle perdite in campo, alla dispersione alimentare negli step che precedono l'acquisto, la gestione e il consumo del cibo nelle case. Sarà un'edizione per sensibilizzare su vasto raggio la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, sulle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale. Sarà, soprattutto, l'occasione per appropriarsi degli Obiettivi dell'Agenda 2030, e capire come inserirli ciascuno nel proprio quotidiano, attraverso azioni e comportamenti concreti. La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare venne celebrata per la prima volta in Italia il 5 febbraio 2014. La giornata è stata ideata e istituita dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l'Università di Bologna - Distal con il Ministero dell'Ambiente, per iniziativa del coordinatore PINPAS Andrea Segrè. Nel 2004 furono convocati gli "Stati generali" della filiera agroalimentare italiana. PINPAS, promosso da Ministero dell'ambiente, è il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare per sensibilizzare i cittadini sul tema dello spreco alimentare.

Verso il target dell'Agenda 2030: lo spreco va dimezzato in 7 anni

"Una collaborazione che qui a Bologna va avanti da oltre dieci anni grazie a un progetto strutturato che ha l'obiettivo di prevenire i rifiuti alimentari e sostenere gli enti del territorio che si occupano di assistere persone fragili. - spiega **Matteo Guidi, Amministratore Delegato di Last Minute Market** - Quest'importantissima iniziativa, attiva su tutta la rete di vendita, contribuisce concretamente al raggiungimento degli obiettivi proposti dall'Agenda2030 dell'ONU, in particolare il target 12.3 dedicato allo spreco alimentare, che chiede di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare nelle fasi di consumo e vendita al dettaglio. Siamo quindi molto orgogliosi di presentare oggi gli importanti risultati di questa partnership con Despar". Si tratta di 253,5 tonnellate di prodotti alimentari in eccedenza raccolti nei diversi punti vendita a gestione diretta dell'Emilia-Romagna e rimessi virtuosamente in circolo, che hanno consentito la preparazione di oltre 560 mila pasti destinati ai più bisognosi.

LEGGI ANCHE

Bankitalia dona a Cucine Popolari 50 mila euro

"In Emilia-Romagna, i numeri della lotta allo spreco alimentare continuano a progredire - ha commentato **Alessandro Urban**, Direttore Regionale Aspiag Service Despar per l'Emilia-Romagna - grazie al proficuo rapporto con Last Minute Market e all'importante tessuto di volontariato sociale della nostra regione. Grazie a questo progetto di cessione merce, che la nostra azienda porta avanti ormai da oltre vent'anni, abbiamo potuto aiutare concretamente sia le persone più bisognose che il nostro pianeta, riducendo ulteriormente le emissioni di CO2 equivalente rispetto all'anno precedente, contribuendo così ad uno sviluppo del nostro territorio maggiormente sostenibile".

IL MATTINO

Roma, la crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo. «Nel Lazio giù del 14%»

Ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana

Gli alimenti più sprecati nel Lazio



Nelle case del Lazio c'è sempre meno **pane** raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La **crisi** spinge le **famiglie** a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli **alimenti** più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%). Cipolle, aglio e patate sono al 17%.

[Aumento prezzi, a Frosinone per la frutta e verdura si spende più che a Roma e Milano](#)

Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarsi, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumentando. Le istituzioni si devono porre il problema», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «C'è stato un calo dei consumi tra il 2020 e il 2021 estremamente importante. La crisi incide sui comportamenti di consumo delle famiglie, anche facendo attenzione a quello che si acquista per evitare di sprecare denaro - spiega Sergio Paolantoni, presidente di Fipe Confcommercio

Roma - Si fa ancora confusione tra i prodotti con la scritta consumare preferibilmente entro, che hanno un margine di tolleranza abbastanza ampio nella scadenza e quelli con lo scade il più perentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa l'ordinato ma non consumato dei locali. Su questo c'è il progetto Rimpiattino lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

[Il Covid ha cambiato la tavola degli italiani: «Spendiamo di meno ma mangiamo di più»](#)

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le Acli, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà - dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».

LEGGO

Roma, la crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo. «Nel Lazio giù del 14%»

Ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana

Gli alimenti più sprecati nel Lazio



Nelle case del Lazio c'è sempre meno **pane** raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La **crisi** spinge le **famiglie** a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli **alimenti** più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%). Cipolle, aglio e patate sono al 17%.

[Aumento prezzi, a Frosinone per la frutta e verdura si spende più che a Roma e Milano](#)

Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarsi, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumentando. Le istituzioni si devono porre il problema», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «C'è stato un calo dei consumi tra il 2020 e il 2021 estremamente importante. La crisi incide sui comportamenti di consumo delle famiglie, anche facendo attenzione a quello che si acquista per evitare di sprecare denaro - spiega Sergio Paolantoni, presidente di Fipe Confcommercio

Roma - Si fa ancora confusione tra i prodotti con la scritta consumare preferibilmente entro, che hanno un margine di tolleranza abbastanza ampio nella scadenza e quelli con lo scade il più perentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa l'ordinato ma non consumato dei locali. Su questo c'è il progetto Rimpiattino lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

[Il Covid ha cambiato la tavola degli italiani: «Spendiamo di meno ma mangiamo di più»](#)

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le Acli, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà - dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».

Il Messaggero

Roma, la crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo. «Nel Lazio giù del 14%»

Ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana

Gli alimenti più sprecati nel Lazio



Nelle case del Lazio c'è sempre meno **pane** raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La **crisi** spinge le **famiglie** a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli **alimenti** più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%). Cipolle, aglio e patate sono al 17%.

[Aumento prezzi, a Frosinone per la frutta e verdura si spende più che a Roma e Milano](#)

Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarsi, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumentando. Le istituzioni si devono porre il problema», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «C'è stato un calo dei consumi tra il 2020 e il 2021 estremamente importante. La crisi incide sui comportamenti di consumo delle famiglie, anche facendo attenzione a quello che si acquista per evitare di sprecare denaro - spiega Sergio Paolantoni, presidente di Fipe Confcommercio

Roma - Si fa ancora confusione tra i prodotti con la scritta consumare preferibilmente entro, che hanno un margine di tolleranza abbastanza ampio nella scadenza e quelli con lo scade il più perentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa l'ordinato ma non consumato dei locali. Su questo c'è il progetto Rimpiattino lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

[Il Covid ha cambiato la tavola degli italiani: «Spendiamo di meno ma mangiamo di più»](#)

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le Acli, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà - dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».

Corriere Adriatico

Roma, la crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo. «Nel Lazio giù del 14%»

Ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana

Gli alimenti più sprecati nel Lazio



Nelle case del Lazio c'è sempre meno **pane** raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La **crisi** spinge le **famiglie** a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli **alimenti** più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%). Cipolle, aglio e patate sono al 17%.

[Aumento prezzi, a Frosinone per la frutta e verdura si spende più che a Roma e Milano](#)

Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarsi, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumentando. Le istituzioni si devono porre il problema», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «C'è stato un calo dei consumi tra il 2020 e il 2021 estremamente importante. La crisi incide sui comportamenti di consumo delle famiglie, anche facendo attenzione a quello che si acquista per evitare di sprecare denaro - spiega Sergio Paolantoni, presidente di Fipe Confcommercio

Roma - Si fa ancora confusione tra i prodotti con la scritta consumare preferibilmente entro, che hanno un margine di tolleranza abbastanza ampio nella scadenza e quelli con lo scade il più perentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa l'ordinato ma non consumato dei locali. Su questo c'è il progetto Rimpiattino lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

[Il Covid ha cambiato la tavola degli italiani: «Spendiamo di meno ma mangiamo di più»](#)

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le Acli, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà - dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».

Roma, la crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo. «Nel Lazio giù del 14%»

Ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana

Gli alimenti più sprecati nel Lazio



Nelle case del Lazio c'è sempre meno **pane** raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La **crisi** spinge le **famiglie** a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli **alimenti** più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%). Cipolle, aglio e patate sono al 17%.

[Aumento prezzi, a Frosinone per la frutta e verdura si spende più che a Roma e Milano](#)

Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarsi, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumentando. Le istituzioni si devono porre il problema», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «C'è stato un calo dei consumi tra il 2020 e il 2021 estremamente importante. La crisi incide sui comportamenti di consumo delle famiglie, anche facendo attenzione a quello che si acquista per evitare di sprecare denaro - spiega Sergio Paolantoni, presidente di Fipe Confcommercio

Roma - Si fa ancora confusione tra i prodotti con la scritta consumare preferibilmente entro, che hanno un margine di tolleranza abbastanza ampio nella scadenza e quelli con lo scade il più perentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa l'ordinato ma non consumato dei locali. Su questo c'è il progetto Rimpiattino lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

[Il Covid ha cambiato la tavola degli italiani: «Spendiamo di meno ma mangiamo di più»](#)

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le Acli, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà - dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».



Spreco alimentare: soprattutto frutta, pane e verdure finiscono nei cassonetti

BY LA REDAZIONE | 5 FEBBRAIO 2023

ATTUALITÀ

Oggi Giornata mondiale dello spreco alimentare: la parola chiave è il risparmio. Questo è quanto emerge dal report "Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero, di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Il dato è incoraggiante e ciò vuol dire che siamo tornati ad essere più virtuosi in materia di spreco alimentare rispetto al 2021 o in generale ai due anni passati, ma anche più attenti a ciò che si mangia puntando a una maggiore qualità. Secondo i recenti dati analizzati dagli esperti, ad agosto scorso erano destinati alla spazzatura 674 grammi di alimenti a testa ogni settimana mentre erano 750 ad agosto 2021: ad oggi il dato è sceso a 524 grammi ogni sette giorni. Quali sono i cibi più buttati nella pattumiera? Frutta fresca, insalate, cipolle, aglio, tuberi, pane fresco e verdure gli scarti più frequenti.

A sprecare di più, evidenzia l'Osservatorio in vista della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare in programma domenica 5 febbraio 2023 sono le regioni meridionali ma le coppie senza figli, il ceto popolare e i Comuni più piccoli, quelli fino a 30mila abitanti; quelle più virtuose invece sono le regioni del Nord e del Centro Italia ma anche le famiglie con figli e a sorpresa anche i Comuni grandi.

C'è da tenere anche in considerazione il periodo dell'anno in cui si spreca di più che, secondo i dati, è il periodo estivo rispetto a quello invernale: secondo i calcoli sono stati sprecati 674,2 grammi ad agosto 2022 e 750 grammi ad agosto 2021, un dato comunque incoraggiante che fa ben sperare sul fatto che l'Italia possa mantenere un trend sempre più positivo in fatto di spreco alimentare.



Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: i consigli per una routine sostenibile

8–11 minutes



Arrivata alla sua decima edizione, la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare sensibilizza sul tema e promuove comportamenti che aiutino a centrare gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Per farlo si avvale di strumenti come l'Osservatorio Waste Watcher e l'innovativa app Sprecometro.

Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Si celebra domenica 5 febbraio la decima edizione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, iniziativa che si focalizza sulla lotta del fenomeno su diversi livelli: [quello domestico](#), che incide per oltre il 50%, quello in campo e quello nei passaggi che precedono l'acquisto. L'ottica generale è quella di promuovere conoscenza e comportamenti che aiutino a centrare gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Sono destinatari dell'iniziativa tutti gli strati della società, a partire dai cittadini, fino alle scuole e alle aziende, passando per le istituzioni: il tema è quello di inserire nella propria routine delle [azioni e dei comportamenti concreti legati alle abitudini di fruizione e gestione del cibo che servano a contrastare lo spreco](#). Alla direzione scientifica della manifestazione c'è l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero.

GAMBERO ROSSO®



La quantità di cibo che viene prodotta e non consumata in Italia è enorme. Nel 2022 sono stati buttati circa 27 chili di cibo per ogni persona, per un valore di oltre 6 miliardi di euro ([solamente per quanto riguarda l'uso domestico](#)). Lo spreco non riguarda solo i consumatori: secondo l'Istat più di 7 milioni e 500 mila tonnellate di prodotti ortofrutticoli sono stati scartati in fase di raccolta e non sono mai entrati nella grande distribuzione. Questi sprechi contribuiscono a creare preoccupazioni etiche e sociali e minacciano l'ambiente: circa l'8% delle emissioni totali di gas serra sono prodotte dallo spreco alimentare.



L'Osservatorio Waste Watcher

L'Osservatorio Waste Watcher sullo spreco alimentare domestico e sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo è stato ideato da Andrea Segrè e ha avviato con l'istituto di rilevazioni SWG nel 2013 le sue prime rilevazioni, che procedono con monitoraggi annuali. Tra gli obiettivi dell'Osservatorio c'è quello di fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e degli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie, per creare conoscenza comune e condivisa e orientare le politiche e le azioni di prevenzione. Negli ultimi anni la ricerca – che è realizzata con metodo scientifico ed è basata su opinioni e autopercezioni – ha iniziato a trattare i temi collegati allo spreco alimentare domestico in un'ottica di economia circolare e sviluppo sostenibile, diventando un punto di riferimento nazionale ed europeo sul tema, ed è uno degli strumenti principali della Campagna Spreco Zero. Nel 2022 è stato registrato un calo del 12% rispetto al 2021; una delle

GAMBERO ROSSO®

motivazioni di questa riduzione è l'inflazione che ha portato alla prevenzione degli sprechi, in modo simile a quanto avvenuto con le bollette dell'energia elettrica e del gas.



Sprecometro

Sprecometro è una app ideata e sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. Si tratta di uno strumento che aiuta a sviluppare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare le scelte individuali e collettive verso la riduzione dello spreco alimentare, l'adozione di diete sane e l'uso sostenibile di tre risorse naturali come il suolo, l'acqua e l'energia. Il funzionamento è piuttosto semplice: l'app misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica in euro, l'impronta carbonica e l'impronta idrica. Una volta effettuate le rilevazioni e in base ai risultati ottenuti, l'app propone contenuti educativi come video, schede e quiz che aiutano l'utente a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo spreco.

GAMBERO ROSSO®



Sprecometro contiene anche un diario dello spreco in base al quale l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo e fissare degli obiettivi di riduzione, magari puntando a seguire le linee guida dettate dall'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, che prevedono il dimezzamento dello spreco alimentare entro il 2030. L'app attribuisce anche dei punteggi per ogni variazione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato e consente l'attivazione di gruppi, per esempio tra amici o familiari, ma anche all'interno di classi scolastiche o ambienti aziendali.



Le altre app contro lo spreco alimentare

Negli ultimi anni sono nati diversi progetti per combattere lo spreco alimentare, sia a livello di distribuzione e produzione, sia a livello di riutilizzo degli scarti. Tra le più famose c'è [Too Good To Go](#) – fondata in Danimarca nel 2015 e cresciuta fino a diventare un player del panorama mondiale – che consente a supermercati, bar, ristoranti e forni di vendere online il cibo rimasto invenduto utilizzando diverse formule per delle box che vanno dai 3 ai 10 euro e vengono poi ritirate in negozio dai consumatori a un orario prestabilito; il servizio è attivo in 15 paesi e finora ha consentito di salvare 91 milioni di pasti. Un progetto simile è quello di **Last Minute Sotto Casa**, la più grande community digitale italiana antispreco, che mette in contatto negozianti e consumatori: il negoziante comunica di avere alimenti freschi prossimi alla scadenza o cibo in eccedenza e invia offerte scontate, il

GAMBERO ROSSO®



consumatore risparmia e contribuisce a evitare gli sprechi con un acquisto ecologico.

Uno dei settori in cui si registrano gli sprechi più ingenti è quello ortofrutticolo, che ha visto la nascita di alcune realtà interessanti come [Bella Dentro](#), un progetto fondato sul recupero di frutta e verdura destinata a rimanere fuori dal mercato perché brutta. Si tratta di prodotti buoni ma imperfetti, per esempio per ammaccature del tutto inevitabili e naturali nella vita di una pianta, che comportano uno scarto fisso di circa il 20% della produzione totale. Anche [Babaco](#) e **Cortilia** contribuiscono a evitare gli sprechi connettendo consumatori consapevoli e produttori sostenibili attraverso un servizio efficiente in un sistema rispettoso nei confronti delle persone e del pianeta. **Food for Good**, invece, non è una vera e propria startup ma un'iniziativa a sfondo sociale nata da Federcongressi&eventi: un progetto che punta al recupero delle eccedenze alimentari degli eventi per donarlo a enti caritatevoli come mense per i poveri, case-famiglia e centri per i rifugiati. Un'altra idea innovativa è quella di **Svuotafriigo**, app che ti consente di trovare ricette sul web tramite i maggiori siti di cucina inserendo quello che c'è nel frigo o in dispensa.

a cura di Maurizio Gaddi



Giornata contro lo spreco alimentare

Troppi rifiuti e poco recupero di cibo. Gli italiani arrivano a sprecare fino a 65kg di cibo all'anno

Il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica Gilberto Pichetto Fratin: "Lo spreco danneggia l'ambiente ed è un costo energetico insostenibile. Rafforzare le buone pratiche"

Il 5 febbraio è la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Un evento relativamente recente, organizzato per la prima volta nel 2014, per sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema dello spreco di cibo.

Secondo la **Fao**, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, **gli italiani arrivano a sprecare fino a 65kg di cibo all'anno**. Cifre che superano di molto la media europea. Anche per questo, in occasione della decima Giornata nazionale è stata lanciata una nuova iniziativa. Si chiama **Sprecometro** ed è **una app scaricabile gratuitamente** che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2O dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. Il nuovo strumento misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare.

"Lo spreco alimentare reca danno all'ambiente e rappresenta un insostenibile costo energetico, oltre ad essere un peso etico della nostra società di fronte alla povertà. E' una realtà che riguarda tutti noi: coltivare, produrre, trasportare e conservare cibo che poi non mangeremo e getteremo via, con il relativo smaltimento, determina una catena di costi energetici che, a maggiore ragione oggi, non può essere accettata". Lo afferma **il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica, Gilberto Pichetto Fratin**, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare.

"Negli anni - ricorda Pichetto Fratin - si è fatto tanto, anche sul fronte parlamentare con l'approvazione di una legge specifica, per arginare un fenomeno da numeri che restano comunque allarmanti: investendo innanzitutto sulla consapevolezza dei consumatori, ma anche sulla limitazione di quegli sprechi nella filiera che oggi, grazie a una diffusa attenzione, appaiono più contenuti che in passato. L'azione meritoria delle realtà attive nel **sostegno ai più bisognosi** - spiega il ministro - si sta coordinando con maggiore successo, ad esempio, con le catene di supermercati, così che i prodotti prossimi alla scadenza non vengano buttati, ma destinati a chi ne ha più necessità. Allo stesso tempo, si coglie una maggiore attenzione del mondo imprenditoriale verso una **produzione più sostenibile**, così come nelle realtà agricole e della ristorazione".

"Il governo - conclude il Ministro - proseguirà a confrontarsi con Regioni e Comuni, prime frontiere della **lotta allo spreco di cibo**, ma anche in sede europea, per rafforzare le buone pratiche e renderle patrimonio comune. La sfida ambientale e climatica - conclude il ministro - si gioca anche dunque su questo terreno: usare bene le nostre risorse naturali, l'energia che produciamo, quel cibo nel quale l'Italia rappresenta l'esempio massimo di eccellenza".



Gli alimenti "più sprecati"

A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private dove si butta mediamente circa l'11% del cibo acquistato mentre mense e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%, secondo un'analisi della Coldiretti su dati Onu. Un fenomeno che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti dirompenti sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Si stima, infatti, che le emissioni associate allo spreco alimentare rappresentino l'8-10% del totale dei gas serra. "Nelle case italiane si gettano mediamente ogni anno oltre 27 chili di cibo all'anno per abitante. **La frutta è l'alimento più sprecato in Italia**, con 1,2 chili a testa che finiscono nella pattumiera in un anno - evidenzia Coldiretti - **seguita dal pane** con oltre 0,8 chili pro capite **e poi da insalata, verdure, aglio e cipolle** con perdite economiche nei bilanci delle famiglie per quasi 6,5 miliardi di euro, secondo il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market da Borsa Merci Bologna 2023. Dalla cucina degli avanzi alla doggy bag al ristorante, dal ritorno della gavetta in ufficio agli orti sul balcone, dalla lista della spesa allo sguardo attento alla data di scadenza fino al boom della spesa nei mercati contadini a chilometro zero sono solo alcune delle strategie adottate dagli italiani che hanno fatto scendere del 12% lo spreco alimentare nelle case nell'ultimo anno".

Alcuni consigli pratici anti spreco

- Preparare una **lista della spesa** consente di acquistare il necessario, così da non ritrovarsi con scorte eccessive di uno stesso alimento, che potrebbero sfociare in uno spreco.
- **Evitare di farsi intrappolare dal fascino delle promozioni:** il famoso tre per due spesso è ingannevole e porta ad acquistare beni di cui non si ha veramente bisogno.
- Meglio ancora se **la spesa la si programma per tutta la settimana**, dopo aver stilato un menù per ogni pasto di ciascun giorno: in questo modo gli acquisti saranno mirati.
- **Fare la spesa a stomaco pieno.** È assodato infatti che andarci da affamati porta a comprare più del dovuto e soprattutto a fare ampie scorte di alimenti non realmente necessari.
- La **data di scadenza:** la nota dicitura "consumarsi preferibilmente entro" non vuol dire che il tutto va gettato nel cestino allo scoccare della mezzanotte. Si dovrà di certo controllare lo stato dell'alimento in questione, sapendo però che al sopraggiungere della data ci sarà un inizio di perdita di alcune proprietà organolettiche, come il profumo e il gusto ad esempio.
- **Organizzare dispensa e frigorifero in maniera razionale**, posizionando più a portata di mano i prodotti con le scadenze più ravvicinate.
- È preferibile **non riempire mai il frigorifero** al fine di garantirne sempre il corretto funzionamento, poiché un frigorifero strapieno non assicura il mantenimento della temperatura impostata e ciò potrebbe causare il deterioramento degli alimenti in esso conservati.
- **Il cibo non esteticamente eccellente non è di serie B.** Se alcuni prodotti sono troppo maturi si può pensare di sfruttarli per arricchire dei dolci, preparare zuppe e altro ancora.
- Un modo utile per ridurre gli sprechi è **riciclare gli avanzi**

TECNOLOGIA

Giornata contro spreco alimentare: ecco lo Sprecometro, l'app che calcola il cibo buttato

05 feb 2023 - 07:00

Instagram



Sviluppata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, l'applicazione punta a far compiere un percorso virtuoso all'utente, riportando i suoi progressi e calcolando quanto perso in termini sia economici che di sostenibilità. "È uno strumento di consapevolezza e partecipazione per raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'ONU", ha dichiarato Andrea Segré, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher

DIRETTA

LIVE



ASCOLTA ARTICOLO

CONDIVI

Ci vogliono 3 domande e 5 minuti per valutare lo spreco alimentare di ciascuno ed è questo il sistema utilizzato dallo Sprecometro, la nuova web app dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher lanciata in occasione della 10ª [Giornata nazionale Prevenzione dello spreco alimentare](#), in calendario oggi 5 febbraio. Come ha raccontato al *Corriere della Sera* Andrea Segré, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio, "l'app è uno strumento di consapevolezza e partecipazione per raggiungere in modo concreto gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Conosciamo l'obiettivo, è un percorso lungo possibile, ma dobbiamo anche sapere la direzione per arrivarci".

Come funziona

L'applicazione, sviluppata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e da Last Minute Market, ha un accesso piuttosto elementare: una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di tracciare un profilo dell'utilizzatore, distinguendolo come Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso. La differenza nei profili è basata sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro, i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da mezzo litro, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può aggiornare periodicamente il proprio profilo, valutando i propri progressi e fissando gli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, e anche migliorarlo, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app, al cui interno sono presenti video, schede informative di approfondimento e quiz. L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa. Inoltre, si può collegare il proprio account dello Sprecometro al profilo Instagram in modo da condividere i progressi e i risultati raggiunti. C'è la possibilità di creare dei gruppi tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione per stimolare una sana competizione nella lotta allo spreco alimentare.

LEGGI ANCHE

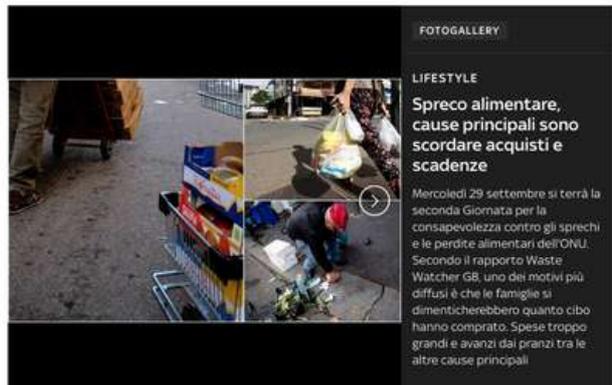
- ▶ [Giornata contro lo spreco alimentare, 10 consigli pratici per evitarlo](#)

Il test

L'app è già stata testata in questi mesi da più di 500 studenti dei 21 licei di Transizione Ecologica e Digitale (orientamento formativo superiore nato soltanto lo scorso settembre) sparsi in tutta l'Italia. Secondo le prime rilevazioni, il cibo sprecato è pari a 196.5 kg, equivale in termini di impronta carbonica alle emissioni di un'automobile che percorre poco più di 8mila km mentre l'impronta idrica è poco meno di 670mila bottiglie da mezzo litro di acqua. Lo spreco ha anche un costo, pari a 1571,85 euro. Secondo i più recenti studi, ogni anno vengono buttate tonnellate di cibo, corrispondenti ad una perdita economica di 940 miliardi di dollari annui a livello mondiale. Come ha evidenziato al *Corriere* Andrea Maggi, ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023, "la quantità di cibo che produciamo potrebbe nutrire 12 miliardi di persone e solo recuperando gli sprechi alimentari sarebbe possibile sfamare due miliardi di persone. La tutela dell'ambiente e l'educazione alimentare sono temi fondamentali per vivere in armonia tra le persone e con l'ambiente".

VEDI ANCHE

- ▶ [L'impatto della pandemia sullo spreco alimentare](#)



FOTOGALLERY

LIFESTYLE

Spreco alimentare, cause principali sono scordare acquisti e scadenze

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

L'Istituto Comprensivo di Villanova d'Asti ha ricevuto un riconoscimento per la sua attività di Scuola della Rete Green



La scuola è capofila provinciale e regionale della Rete delle Scuole Green



Il 2 febbraio, la Scuola Secondaria di I grado A. Astesano dell'Istituto Comprensivo di Villanova d'Asti ha visto premiato il suo impegno nell'educazione alla sostenibilità.

In rappresentanza dell'Istituto Comprensivo, le docenti **Paola Semprini e Maria Grazia Marocco** si sono recate a Roma per ricevere il "Premio Vivere a spreco zero", un riconoscimento istituito dieci anni fa dal progetto di Last Minute Market-Impresa Sociale, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Alma Mater Studiorum dell'Università di Bologna e curato dal Prof. Andrea Segrè, ordinario di Politica Agraria internazionale presso la stessa Università e fondatore del progetto. Spreco Zero, nata nel 2010 è l'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare, è promossa da Last Minute Market e realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente.

la voce di **Asti**.it

L'Istituto Comprensivo di Villanova d'Asti, premiato per la categoria scuole da Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Comunicazione Conad, è capofila provinciale e regionale della Rete delle Scuole Green. La dirigente, Dott.ssa Claudia Sardelli e i docenti hanno accolto questo premio con grande orgoglio perché mette in risalto la coerenza delle scelte didattiche con le linee d'azione della Rete. L'educazione è un potente strumento che la nostra società ha per veicolare messaggi importanti, per rendere consapevoli le giovani generazioni di questioni fondamentali per il futuro come quella dello Sviluppo sostenibile e formare cittadini responsabili e amministratori illuminati di domani. La Rete delle Scuole Green fa di questo principio un caposaldo del proprio manifesto istitutivo.

L'evento si è svolto nel palazzo romano della Commissione europea e numerose sono state le personalità intervenute in rappresentanza di istituzioni pubbliche come la FAO e il Ministero degli Affari esteri. Nel corso della mattinata si sono succeduti contributi tecnici e specialistici e l'urgente questione dello spreco alimentare è stata sviscerata in modo globale e globalizzato.

Apporti al tema sono arrivati tanto dal mondo consolidato dell'imprenditoria alimentare alla ricerca di risposte efficaci a problemi che essa stessa ha determinato all'ambiente, quanto dalle più giovani start-up proiettate in un futuro tecnologico e informatizzato pieno di speranze, con tante app anti-spreco e algoritmi per il controllo dei flussi alimentari sui territori. Non è mancata la Ricerca universitaria classica con i suoi numeri a dimostrare quanto ormai il problema ci tocchi in tutti gli ambiti della nostra vita. Naturalmente, è stata folta la schiera di buone pratiche ed esempi virtuosi. Dall'Istituto bancario che mette nel programma formativo per i propri dipendenti l'educazione alla lotta contro lo spreco alimentare, alle associazioni di volontariato che ogni anno, salvando tonnellate di cibo dai rifiuti, salvano dalla fame migliaia di indigenti. Ma anche la comunicazione pubblica si fa paladina anti-spreco, insieme a Comuni sensibili che coordinano il recupero degli alimenti presso produttori e venditori per dirigerli verso le organizzazioni che distribuiscono pasti ai bisognosi.

la voce di **Asti**.it

In un caleidoscopio di visioni, l'istituto Comprensivo di Villanova d'Asti come ambasciatore della Scuola, ha presentato alla platea, oltre al ruolo che riveste nella società, anche le proprie peculiarità. La Scuola nei suoi percorsi educativi porta la realtà. I ragazzi apprendono in modo significativo vivendo fatti veri, se possibile, in forma ludica. Il progetto premiato ha dato agli alunni la possibilità di vestire i panni degli adulti, così che, di volta in volta, sono stati sondaggisti, cuochi, scienziati, ricercatori e comunicatori. Inconsapevolmente, giocando a fare gli attori sulla scena dell'intervista o davanti ai fornelli di una cucina, sono diventati consapevoli di un problema, lo hanno penetrato a fondo e lo hanno compreso con un approccio reale e autentico.

Le attività sono state programmate grazie a un'Unità di Apprendimento interdisciplinare e inclusiva, quando, nel 2021, al ritorno a scuola in presenza, il servizio mensa ha dovuto adeguarsi alle norme previste dallo stato di emergenza sanitaria. I pasti venivano distribuiti da un catering nelle stesse aule dove erano state svolte le lezioni.

In un tale contesto era tangibile ed evidente lo spreco del cibo che non veniva consumato e così alunni e docenti hanno deciso di indagare più a fondo la questione. Le ricerche in rete hanno condotto alla scoperta del progetto Reduce promosso dalla Campagna Spreco Zero. I ragazzi lo hanno approfondito ed è divenuto la cornice teorica all'interno della quale sono maturate esperienze più applicative. Hanno condotto un'indagine statistica conoscitiva, intervistando i Villanovesi su quantità acquistate, spreco e modalità di conservazione e recupero del pane.

Hanno svolto prove sperimentali per verificare quale tipo di pane mantenesse le proprie qualità più a lungo e quali modalità di conservazione fossero più efficaci. Hanno pure vestito i panni di cuochi proponendo ricette anti spreco della tradizione italiana con tanto di colonna sonora. L'invenzione di slogan e la realizzazione di loghi per sensibilizzare al problema hanno stimolato la loro creatività. Le buone pratiche per ridurre lo spreco del cibo in famiglia sono entrate a far parte dei loro diari e c'è stata anche la scoperta di app per l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza a prezzi ridotti presso venditori e produttori.

6/02/23

la voce di **Asti**.it

Il progetto andrà avanti poiché da quest'anno gli alunni sono tornati a consumare il pranzo nella mensa scolastica e con alcune classi è stata avviata una campagna di misure quantitative sullo spreco pro capite a mensa. I risultati saranno pubblicati a fine anno ma i numeri rilevati fino a ora sono linea con quelli presenti sul sito <https://www.sprecozero.it/>. Gli studenti saranno invitati a riflettere sull'esito dell'analisi dei dati e a fare ipotesi per dare soluzioni al problema. Poi, i rappresentanti del Consiglio Comunale dei Ragazzi saranno chiamati a farsi portavoce dei risultati con l'Amministrazione comunale di Villanova d'Asti.