



## DOMENICA 5 FEBBRAIO 2023 È LA 10ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE: I NUOVI DATI DEL “CASO ITALIA” DOPO 2 ANNI DI PANDEMIA.

**SCENDE LO SPRECO NELLE CASE ITALIANE, È LA RISPOSTA DEI CITTADINI ALL'INFLAZIONE: NEL 2022, ANNO DI RIPRESA POST PANDEMIA. ABBIAMO**

**GETTATO 75 GRAMMI DI CIBO AL GIORNO - 524,1 g SETTIMANALI**

**OVERO -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 PIU' E POCO MENO DI 1 KG PRO CAPITE. NELLA HIT ANCHE INSALATA, VERDURE, AGLIO E CIPOLLE. VALE 6,48 MILIARDI € LO SPRECO DEL CIBO NELLE CASE E OLTRE 9 MILIARDI € LO SPRECO COMPLESSIVO DI FILIERA.**

**CON ANDREA SEGRÈ, FONDATORE DELLA GIORNATA NAZ. PREVENZIONE SPRECO, SONO INTERVENUTI FRA GLI ALTRI, ALLO SPAZIO EUROPA DI ROMA, IL VICE DIRETTORE GENERALE FAO MAURIZIO MARTINA E LE SENATRICI ALESSANDRA GALLONE E SANDRA ZAMPA.**

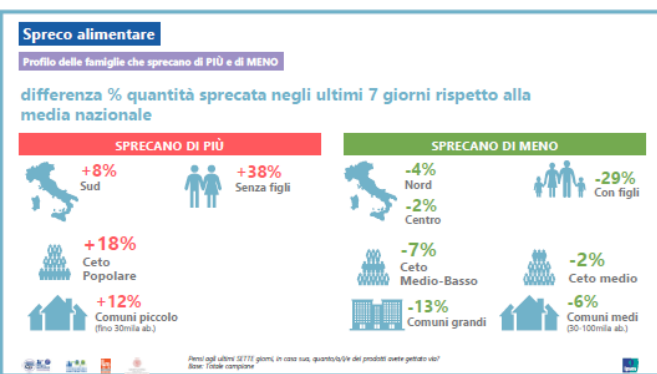


## DATI WASTE WATCHER, LA FOTOGRAFIA DEGLI ITALIANI NEL 2023: EFFETTO

**COVID: CRESCE LA TENDENZA ALLA NIDIFICAZIONE, MENO CENE AL RISTORANTE E MENO DELIVERY, SI ACQUISTANO PRODOTTI MIGLIORI DA CUCINARE. MEGLIO I PRODOTTI KM 0 DEI GRANDI BRAND, PER RISPARMIARE SI TAGLIA SULLO SVAGO, ENERGIA ELETTRICA/GAS, ABBIGLIAMENTO.**

**ITALIANI PRAGMATICI: MENO RISPARMIO E PIÙ ATTENZIONE ALLA SALUTE E ALLA**

**QUALITÀ DEL CIBO CHE PORTIAMO IN TAVOLA.**



ROMA - 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<sup>a</sup> 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, PRESENTATA NELLA MATTINATA DI OGGI 2 FEBBRAIO ALLO SPAZIO EUROPA DI ROMA, 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%.

Sono intervenuti stamane, con il fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare **Andrea Segrè**, il Vice Direttore generale FAO **Maurizio Martina**, le senatrici **Maria Alessandra Gallone** e **Sandra Zampa**, il Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea **Antonio Parenti**, il Presidente Federalimentare **Paolo Mascarino**, il Presidente Confagricoltura e Coordinatore Nazionale Agrinsieme **Massimiliano Giansanti**, 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** e **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 ha concluso il panel di apertura.

### QUANTO SPRECANO GLI ITALIANI: I DATI 2023 NELLE CASE E NELLA FILIERA DEL CIBO.

I nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher che si riferiscono al mese di gennaio 2023 sono stati presentati a Roma oggi, giovedì 2 febbraio - nello Spazio Europa gestito dal Parlamento Europeo in Italia e dalla Rappresentanza della Commissione europea in Italia – 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 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 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 “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 dello spreco 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.

L'indagine 2022 Waste Watcher “Il Caso Italia” 2023, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo. spiega che nella hit degli alimenti più spesso sprecati sventa 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'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%).

## **10<sup>a</sup> Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: in calendario domenica 5 febbraio.**



La 10<sup>a</sup> 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. Gli eventi ufficiali si sono celebrati a Roma 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 sono intervenuti, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, 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 Vice Presidente vicario Confcommercio 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.



**Arriva lo Sprecometro! Il nostro gesto per ridurre e prevenire lo spreco, per calcolare la nostra impronta ambientale. Gratis per tutti, cliccando sprecometro.it**

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10<sup>a</sup> 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, **liberamente utilizzabile**. Ideata 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". 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. 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! 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.

### **Lo sapevi? 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'agroeconomista Andrea Segrè**, fondatore del movimento Spreco Zero, **rinnova questo networking**. I dettagli e gli aggiornamenti di programma sul sito [sprecozero.it](http://sprecozero.it) (fonte: WIKIPEDIA)

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

PRESS: [Vuesse&c\\_ufficiostampa@volpesain.com](mailto:Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com)

cell. 3922067895 - 3490671710