

28 SETTEMBRE 2023 - ORE 11.30
ROMA - SPAZIO EUROPA

GESTITO DALL'UFFICIO DEL PARLAMENTO
EUROPEO IN ITALIA E DALLA RAPPRESENTANZA
IN ITALIA DELLA COMMISSIONE EUROPEA



2023 CROSS COUNTRY REPORT WASTE WATCHER INTERNATIONAL OBSERVATORY



RASSEGNA STAMPA



Tg1 del 27 sett ore 7.30



Andrea Segrè Fondatore campagna spreco zero



GLI ALIMENTI PIU' SPRECATI IN ITALIA

Fonte: OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL

- 1 Frutta fresca
- 2 Insalate
- 3 Pane
- 4 Cipolle, aglio, tuberi
- 5 Verdure



Loris Scipioni Presidente Associazione "Sguardo al futuro"





Tg1 del 28 sett ore 13.30



Andrea Segrè Fondatore campagna spreco zero



GLI ALIMENTI PIU' SPRECATI IN ITALIA

Fonte: OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL

- 1 Frutta fresca
- 2 Insalate
- 3 Pane
- 4 Cipolle, aglio, tuberi
- 5 Verdure



Fabio Massimo Pallottini Dir. Centro Agroalimentare Roma





Servizio in onda alle 18:30





Caro-prezzi incide su spesa: cala lo spreco alimentare

NEWS • ECONOMIA | 28 set 2023

I dati sono contenuti nell'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Fra i prodotti che sono ancora più sprecati ci sono la frutta fresca e la verdura.

Servizio in onda alle 18:30



CARO-PREZZI INCIDE SU SPESA: CALA LO SPRECO ALIMENTARE



CARO-PREZZI INCIDE SU SPESA: CALA LO SPRECO ALIMENTARE



CARO-PREZZI INCIDE SU SPESA: CALA LO SPRECO ALIMENTARE



CARO-PREZZI INCIDE SU SPESA: CALA LO SPRECO ALIMENTARE



Guarda la puntata



SIAMO NOI ITALIA PIÙ VIRTUOSA, BUTTIAMO VIA IL 25% DI CIBO IN MENO



SPRECO ALIMENTARE

ITALIA -25%

469,4 grammi settimanali cibo in spazzatura

Fonte: Waste Watcher International



SIAMO NOI

DA SAN VINCENZO (LIVORNO)
ANDREA SEGRÉ
OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL



SIAMO NOI ITALIA PIÙ VIRTUOSA, BUTTIAMO VIA IL 25% DI CIBO IN MENO

SIAMO NOI

ITALIA PIÙ VIRTUOSA, BUTTIAMO VIA IL 25% DI CIBO IN MENO



[Ascolta qui](#)



[Ascolta qui](#)



[Ascolta qui](#)



Ascolta qui

Prof. Luca Falasconi - "Giornata Internazionale di Sensibilizzazione sulla
Perdita e sullo Spreco Alimentare"



Ascolta qui

Intervista a Luca Falasconi

8 OTTOBRE



Ascolta qui

Intervista ad Andrea Segrè



RADIO
VATICANA
ITALIA

Servizio delle 14:10

la Repubblica

il venerdì

di Repubblica



NOI E GLI ALTRI

ANTONELLA BARINA

+

CONTRO LO SPRECO NON BISOGNA SPRECARE TEMPO

Sono appena stati assegnati i piccoli Oscar della sostenibilità: si è appena conclusa l'XI edizione del Premio Vivere a Spreco Zero. Al posto d'onore il tema dell'alimentazione, di cui il 16 ottobre si celebra la Giornata mondiale. Ed ecco tra i vincitori la campagna Bis dell'Associazione Comuni italiani che, contro lo sperpero di cibo, ha promosso la pratica della *food bag*, per abituare i ristoranti a consegnare ai clienti (in contenitori da asporto) le porzioni non consumate. Ecco il progetto Value Ce-In, voluto da Enea e Università di Bologna, che ha messo a punto una tecnologia avanzata per depurare le acque reflue e riutilizzarle nell'irrigare e fertilizzare i campi coltivati, riducendo così anche i concimi chimici. Ed ecco l'azienda Nicola Coniglio Surl che ha investito in un sistema innovativo, creato da Unitec, per scansionare ogni singola ciliegia e classificarne la qualità, in modo da indirizzarla al giusto mercato di riferimento, riducendo drasticamente gli scarti, ingenti nel settore ortofrutticolo.

Ora è partita anche la XII edizione del premio. Che è organizzato dall'impresa sociale Last Minute Market, impegnata nel recupero delle eccedenze alimentari e nel contrasto delle malepratiche. Come sempre, al bando possono partecipare enti pubblici, aziende, associazioni, scuole, cittadini: a tutti si chiede di proporre progetti e azioni concrete per contrastare lo spreco di cibo, di acqua, di energia; per ridurre rifiuti e consumo di suolo; per favorire la biodiversità e l'uso efficiente delle risorse naturali. Insomma, buone pratiche – innovative e replicabili in contesti diversi – che favoriscano l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu. Le candidature dovranno pervenire entro il 15 novembre, seguendo le istruzioni riportate su sprecozero.it.



Una vignetta disegnata da **Altan** per la campagna Vivere a **Spreco Zero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUOTIDIANO NAZIONALE

QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

Calano gli sprechi alimentari. Ma è merito del calo dei consumi

I dati dell'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna 'Spreco Zero'



Bologna, 4 ottobre 2023 – È un'istantanea a luci e ombre, quella che emerge dagli ultimi due rapporti sullo spreco di cibo in Italia: da una parte, l'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability**, promossa dalla campagna **'Spreco Zero'** di Last minute market con il monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, rileva un incoraggiante calo dello **spreco domestico, pari a -25%** rispetto a quello registrato un'estate fa; dall'altra, il focus elaborato dal **Centro studi Divulga**, su dati Eurostat, colloca **l'Italia al terzo posto in Europa per il quantitativo di cibo buttato via** o perso e attribuisce a ciascun cittadino italiano la responsabilità di **146 kg di cibo sprecato ogni anno**. Entrambe le analisi sono state rese note il 28 settembre, data scelta quattro anni fa dalle Nazioni unite per celebrare la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari.

QUOTIDIANO NAZIONALE**QNECONOMIA**

Territori, innovazione e lavoro

L'indagine

Il monitoraggio ha interessato 8 Paesi del mondo: **Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan**. I dati emersi attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione – anche e soprattutto alimentare – che si abbatte con gravi rincari sui cittadini di tutto il mondo. Probabilmente in conseguenza del cosiddetto 'caro-spesa', **lo spreco alimentare è crollato in tutti i Paesi presi in esame**, tra i quali addirittura gli Stati Uniti, che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno e, al contrario, sono presenza fissa ai vertici della nefasta graduatoria sullo spreco di cibo nelle case. **Negli Usa**, infatti, lo **spreco alimentare scende addirittura del 35%**, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record).

Più contenuto, ma decisamente 'tangibile', il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia**: scende del 25% circa, e si assesta su **469,4 grammi settimanali per ogni cittadino** (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, -ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).

Guardando, più in generale, all'**Europa**, sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi settimanali. Clamoroso anche il miglioramento della **Germania**, che riduce lo spreco medio del 43% circa, e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma si nota, il miglioramento dei cittadini del **Regno Unito**, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con - 94 grammi rispetto alla rilevazione 2022. Nella rilevazione 2023 del **Cross country**

QUOTIDIANO NAZIONALE**QNECONOMIA****Territori, innovazione e lavoro**

report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, mostrando un dato fortemente negativo: 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Il dato si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti e dimostra **l'utilità delle campagne di sensibilizzazione sul tema**: uno sforzo di divulgazione che in Azerbaijan è appena cominciato, dunque potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.

L'analisi del Centro studi Divulga

Secondo lo studio condotto dal Centro studi Divulga, intitolato 'Spreco e fame', **l'Italia si colloca al terzo posto in Europa per il quantitativo di cibo gettato o perso ogni anno (8,65 milioni di tonnellate)**. **Peggio di noi fanno solo la Germania**, con 10,9 milioni di tonnellate, **e la Francia**, con 9 milioni di tonnellate. Seguono **Spagna (4,26 milioni di tonnellate) e Polonia (4 milioni di tonnellate)**. Insieme, questi cinque paesi rappresentano il 63% del totale di quasi 59 milioni di tonnellate di cibo sprecato in tutta l'Unione Europea.

In Italia lo spreco maggiore in famiglia

Nel contesto italiano, la maggior parte degli sprechi avviene nelle famiglie, il che contribuisce al **73% del totale (circa 107 kg pro-capite)**. Il dato dimostra più di ogni altro come gli italiani debbano ancora imparare ad attuare comportamenti di consumo più consapevoli. Successivamente ci sono gli sprechi registrati a livello di filiera, sia nell'ambito di produzione, trasformazione e commercializzazione (**21%, con 30 kg pro-capite**), sia nella distribuzione e ristorazione (6%, con 9 kg pro-capite). Lo studio elaborato da Divulga ha anche calcolato che ben il 79% delle perdite economiche - pari a 17,92 miliardi di euro - si verifica all'interno delle abitazioni, mentre il rimanente 21% è suddiviso tra la produzione primaria (11%, corrispondente a 2,4 miliardi di euro), l'industria alimentare (4%, con 960 milioni di euro), la distribuzione (4%, con 970 milioni di euro) e i servizi di ristorazione (2%, con 550 milioni di euro).

L'effetto collaterale di crisi e inflazione, lo spreco alimentare diminuisce

/ di Andrea Segrè



Negli Usa le famiglie riducono gli sprechi del 35%, in Italia del 21% (ma eravamo già più attenti)

La quarta Giornata internazionale che l'Onu dedica alla consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, che si celebra il 29 settembre, è l'occasione per capire quanta strada dobbiamo ancora fare per raggiungere l'obiettivo posto dall'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile al 2030. La riduzione del 50%, questo è il target dichiarato, è ancora alla nostra portata. Ma la nostra azione quotidiana risulta fondamentale per procedere in un quadro economico e sociale per niente favorevole. Vediamo il contesto.

I dati rilevati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher su cibo e sostenibilità, promosso dalla Campagna Spreco Zero in collaborazione con l'Università di Bologna e Ipsos, nell'edizione 2023 ha realizzato un'indagine su un campione rappresentativo di 7.500 famiglie in 8 Paesi: Italia, Francia, Spagna, Germania, Olanda, Germania, Stati Uniti, Regno Unito e, per la prima volta, Azerbaijan. Globalmente abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico, con punte assai rilevanti in Paesi dove a livello domestico si spreca di più come ad esempio gli Usa, ancora 859 grammi pro capite alla settimana ma -35% rispetto al 2022.

Anche l'Italia riduce lo spreco domestico che scende sotto la soglia dei 500 grammi: -21% pari a 469 grammi. Come negli anni passati, tuttavia, ciò che conta oltre al peso è anche la qualità degli alimenti: nel nostro Paese si getta via prevalentemente frutta fresca (27 grammi), insalate (19,5 grammi), pane fresco (18,8 grammi) e verdure (17,1 grammi). E' chiaro che si tratta di prodotti alimentari che non solo hanno subito un incremento dei prezzi al dettaglio e si deteriorano più velocemente ma rappresentano anche, teniamolo sempre presente, la base di una dieta sana e sostenibile come è il caso della Dieta mediterranea.

Vedendo questi dati una domanda sorge spontanea. È l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, non solo con la Giornata internazionale ma anche nel Food System Summit + 2, recentemente tenutosi presso la Fao a Roma alla presenza del Segretario Generale e di tanti Capi di Stato? In realtà solo in parte. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico, sociale e ambientale drammatico in tutti i Paesi - gli ormai noti effetti della pandemia, della guerra, del cambiamento climatico - con un'inflazione alimentare (e relativi tagli alla spesa) che ha superato le due cifre in molte realtà e un indice di fiducia sul futuro molto basso, come rilevato nel Report da Ipsos. Oltretutto, come si evince dal Report, l'impoverimento delle fasce della popolazione più deboli, dove l'inflazione alimentare colpisce più duro, porta anche a un parallelo peggioramento della dieta alimentare, con effetti negativi sulla salute e sui costi sanitari.

Lo sforzo dei governi deve dunque concentrarsi su un doppio binario - economico ed educativo, strettamente correlati - per riportare il sistema in equilibrio con l'obiettivo, certo di ridurre lo spreco alimentare, ma anche di adottare diete sane e sostenibili. Questa è la vera sfida per il futuro. Per questo è necessario in tutti i Paesi - come emerge dal Rapporto - promuovere nelle scuole attività come: l'educazione alimentare e l'adozione di buone pratiche a partire dalla lista della spesa pianificando in anticipo i consumi familiari; la corretta lettura delle etichette e delle scadenze degli alimenti; l'interpretazione delle etichette fronte pacco dove l'indicazione a semaforo tipo Nutriscore può risultare fuorviante; il packaging alimentare per favorire la conservazione del prodotto; la conservazione degli alimenti nel frigorifero e la cucina degli eventuali avanzi in modo da minimizzare il rifiuto alimentare. Che comunque va differenziato come materia prima seconda ovvero compost per promuovere una vera economia circolare.

In definitiva siamo chiamati a riconoscere una cittadinanza alimentare universale ovvero il diritto ad un'alimentazione adeguata, sufficiente, sana, sostenibile e culturalmente accettabile (ius cibi). E' già nell'art. 25 della Dichiarazione universale dei diritti umani, in diversi documenti dell'Onu sul diritto al cibo, anche nell'art. 32 della Costituzione italiana. Ora è il momento di passare dalle carte ai fatti. Il rapporto Waste Watcher ci aiuta a capire come. Il tempo però stringe, è il momento di passare all'azione.

Linkiesta

Impronte e passi avanti | Lo spreco alimentare sta diminuendo, è ancora necessario parlarne?

Lk di Ilaria Ricotti

I dati sembrano essere positivi, ma la battaglia per un sistema alimentare più sostenibile è solo all'inizio



Il 29 settembre 2023 è stata la quarta Giornata Internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari, promossa dalle Nazioni Unite. Un'altra giornata mondiale che era proprio necessario costituire? In questo caso la risposta è sicuramente sì. L'attenzione verso un sistema alimentare più sostenibile è quanto mai fondamentale, non solo per la salute delle persone ma anche per le (tante) ripercussioni che il fattore cibo ha sull'ambiente.

A metà settembre i ricercatori Marta Antonelli (Fondazione Centro Euro Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici, Cmcc) e Alessandro Galli hanno pubblicato su [Nature Food](#) i risultati del loro ultimo studio, che dimostra come l'impronta ecologica dei cittadini dei ventisette Paesi dell'Unione Europea è diventata ormai insostenibile per la biocapacità (l'ammontare di risorse naturali che può produrre un ecosistema e di anidride carbonica che può assorbire) del continente. Ed è proprio il cibo che si configura come il maggior responsabile di questi dati, con una percentuale che si attesta sul 28-31 per cento dell'impronta ecologica totale pro capite, ovvero più della metà della biocapacità europea.

Un primato che vede i sistemi alimentari battere settori non propriamente riconosciuti per la loro attenzione verso la sostenibilità, come quello abitativo, la mobilità e i servizi. Le possibili soluzioni? Principalmente ne vengono presentate due: una transizione proteica, che permetta di allontanarsi sempre di più da carne e derivati - e soprattutto dalla filiera che oggi li porta sugli scaffali di supermercati e negozi -, ed eliminare lo spreco alimentare.

Per i più attenti non è una novità: già nel 2020 [Project Drawdown](#), ente no profit che si occupa di trovare soluzioni al cambiamento climatico a livello globale, aveva sottolineato come combattere lo spreco alimentare fosse la soluzione numero uno per contrastare il cambiamento climatico e mantenere l'aumento delle temperature al di sotto dei due gradi centigradi entro la fine del secolo.

Linkiesta

E qui arrivano le cattive notizie? In realtà no: il [Cross Country Report 2023-Food & Waste around the World](#) – firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability e pubblicato proprio in occasione della Giornata Internazionale contro gli Sprechi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il monitoraggio di Ipsos – sembra anzi registrate dei grossi passi avanti. Realizzata in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan), la ricerca evidenzia come nell'ultimo anno lo spreco alimentare sia crollato in tutti i Paesi presi in considerazione, tra cui gli Stati Uniti, storicamente l'area meno attenta al fenomeno.

In Italia lo spreco di cibo scende del venticinque per cento circa e si assesta su 469,4 grammi settimanali a persona, con la frutta che mantiene il primato di alimento più buttato a livello globale. Una buona notizia data da una maggiore consapevolezza e attenzione sul tema? Non proprio. L'indagine, infatti, evidenzia anche come i consumatori stiano comprando meno (sette su dieci hanno tagliato drasticamente gli acquisti) e guardando sempre di più al portafoglio.

Una diminuzione dovuta quindi in particolare ai problemi legati all'inflazione e al contesto economico e non direttamente a una maggiore consapevolezza e conseguente cambio di abitudine. Un andamento simile a quello già registrato dopo la pandemia: lo spreco alimentare è sì sceso nell'anno dei lockdown – che hanno portato a una maggior propensione a cucinare a casa e ad utilizzare tutti i prodotti in dispensa – ma già l'anno successivo è ritornato ad aumentare, rincorrendo i numeri pre-pandemia.

Non è però più possibile lasciare queste battaglie alle emergenze pubbliche o alla sola consapevolezza, per quanto rimanga fondamentale. Azioni pubbliche e a livello culturale vanno implementate, per poter raggiungere un livello più alto di coinvolgimento e di efficacia. Ne è convinta, ad esempio, Katherine Miller, figura di spicco nell'ambito del food&beverage negli Stati Uniti che ha pubblicato qualche giorno fa ["At the Table. The Chef's guide to advocacy"](#).

Miller, che è coinvolta in importanti no profit come la James Beard Foundation, chiede agli chef di farsi portavoce di un sistema alimentare migliore, non solo all'interno del loro ristorante ma anche nei confronti dei consumatori e dell'opinione pubblica generale. Un vero e proprio chef attivista, in grado di lottare dietro ai fornelli ma anche con la propria voce, che sta diventando sempre più ascoltata. Il libro, che parla in modo pratico direttamente a chi sta in cucina, al momento è disponibile solo negli Stati Uniti, ma chissà che in futuro non venga tradotto anche in italiano. Di sicuro non ci mancano chef che possano prendere in mano il megafono e diffondere un'idea sempre più concreta della necessità di un cambio del paradigma alimentare.



Presentazione Cross Country Report Waste Watcher

LA GIORNATA INTERNAZIONALE

Guerra, inflazione. E lo spreco alimentare cala

L'indagine **Waste Watcher** certifica una contrazione del 25% del fenomeno in Italia. E 2 su 3 vorrebbero essere più virtuosi

MASSIMILIANO CASSANO

Tra chi acquista troppe cose al supermercato e non fa in tempo a consumarle, chi non presta attenzione alle date di scadenza sulle etichette, e chi cucina (o fa cucinare) porzioni eccessive per gli eventi particolari, montagne di cibo finiscono annualmente nella spazzatura. Da molti definito il principale paradosso dei tempi moderni, lo spreco alimentare resta una piaga che si rinnova di giorno in giorno nelle case - e nelle aziende - dei Paesi del primo mondo. Anche se è in recessione, complice la criticità del periodo, la guerra e l'inflazione dell'inflazione. Lo evidenziano i dati raccolti da **Waste Watcher**, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos e dell'Università di Bologna realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaigian.

Secondo l'indagine, che assume particolare rilevanza perché diffusa alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite, in tutti e 8 i Paesi analizzati lo spreco è diminuito nell'ultimo anno: perfino negli Stati Uniti, storicamente meno attenti al fenomeno, c'è stata una contrazione del 35% del cibo andato perduto. Più contenuto, ma comunque significativo, il calo dello spreco alimentare domestico in Italia: scende del 25% circa, e si assesta su 469,4 grammi settimanali per ogni cittadino. Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati nelle abitudini di Dieta mediterranea. «La colpa non è al 100% di chi vende ma è principalmente da quella parte», dice Guido Vesconi, senior researcher per l'azienda di ricerche di mercato Doxa. «La grande distribuzione - argomenta - cerca di inseguire il consumatore proponendo solo prodotti di una certa bellezza apparente e scartando tutto quello che è esteticamente non perfetto ma organoletticamente buono. Questo paradigma è ormai superato, oggi le persone non ricercano la bel-

lezza estetica nei prodotti, ma il prezzo, la qualità e l'origine controllata». Doxa ha realizzato diversi sondaggi tra gli italiani per sondarne il livello di consapevolezza verso il fenomeno dello spreco alimentare: l'indagine ha riscontrato l'interesse molto positivo degli intervistati nei confronti degli acquisti in grado di facilitare una spesa soste-

nibile: 2 italiani su 3 vorrebbero fare una spesa "antispreco", ma un italiano su 2 ritiene di dover cambiare le proprie abitudini per mettersi "in regola". Tra i principali ostacoli il tempo e lo sforzo extra richiesto e la disponibilità ridotta dei punti vendita. Diverse realtà provano a venire incontro ai consumatori per colmare queste esigenze:

tra loro c'è Babaco, azienda che ha commissionato lo studio Doxa e si occupa di recapitare box di alimenti freschi di filiera controllata calcolati per essere consumati settimanalmente. «Vogliamo far capire alle persone l'impatto che hanno le loro scelte, anche dal punto di vista ambientale» spiega Francesco Giberti, fondatore di Babaco,

«Con il nostro lavoro - aggiunge - evitiamo tratte che partono dall'altro capo del mondo per alimenti che vengono prodotti anche nel nostro territorio, diamo così sostegno economico agli operatori che lavorano in Italia e sprechiamo meno risorse perché mettiamo in circolo solo prodotti di stagione». Oltre ai fornitori di servizi a domicilio c'è anche chi si è organizzato per fermare l'emorragia di alimenti scartati proprio lì dove ha origine, nei grandi mercati. I volontari di Recup fanno esattamente questo: girano tra i banchi di frutta e verdura si fanno consegnare i prodotti non venduti che sarebbero andati persi e li organizzano in cassette che distribuiscono gratuitamente ai passanti. L'associazione è nata a Milano nel 2016 ed opera attualmente in dieci mercati del capoluogo lombardo. «Spesso i commercianti non hanno una cella frigorifera per conservare l'inventario, oppure acquistano più di quanto contano di vendere per avere sempre il banco pieno e catturare l'occhio del cliente» spiega Irene Panizza, del consiglio direttivo di Recup. «Con la nostra attività - aggiunge - restituimo valore sociale a questo cibo. Intorno ai nostri banchi si formano capannelli di persone spesso emarginate, e anche se non operiamo necessariamente con fine caritatevole, ben venga che questi alimenti finiscano a chi ne ha più bisogno».



L'INTERVISTA

«Meno grammi buttati? Più poveri. Non chiamatela buona notizia»

Secondo il Banco alimentare i dati restituiscono una fotografia drammatica delle condizioni del Paese. «Insistere sul recupero, non sullo spreco»

VIVIANA DALOISO

Ma c'è da esser contenti, a contare il 25% di grammi in meno sprecati in un anno "grazie" alla grande crisi che come un effetto domino sta coinvolgendo larga parte del Pianeta, e in primis l'Europa? È sono i grammi di cibo finiti in spazzatura ciò a cui guardare, quando si parla di spreco di cibo? Per il Banco alimentare la risposta a entrambe le domande è "no", e le ragioni le spiega ad *Avenire* il presidente Giovanni Bruno. **Dunque lo spreco è crollato del 25% in un anno nel nostro Paese. Una buona notizia, sulla carta...** Discutere dei grammi di alimenti buttati, a dire il vero, non ci entusiasma particolarmente. Per la peculiarità che

da sempre contraddistingue l'azione del Banco alimentare a noi interessa sempre di più il recuperato rispetto allo sprecato. Guardiamo, per dirlo più in chiaro, al mezzo bicchiere pieno. La verità è che una riduzione dello spreco avevamo cominciato ad osservare nel corso del 2020, complice il Covid. Poi abbiamo assistito all'anno del boom del Pil, con una leggera ripresa, seguito dalla guerra in Ucraina, dalla crisi energetica, dalla galoppata dell'inflazione. I risultati che vengono misurati oggi insomma non ci sorprendono, e non costituiscono affatto una buona notizia.

Perché?

Per almeno due ragioni. La prima: se potessimo spaccettare quei grammi in base alle fasce di reddito, ci accorgeremmo facilmente che le fasce me-

die e quelle più ricche, che di solito sono anche quelle che sprecano di più, avranno continuato a sprecare quello che sprecavano prima, o poco meno. Mentre le fasce più povere, quelle che già sprecavano poco, avranno smesso di sprecare anche quel poco, tirando la cinghia il più possibile. Non è un caso d'altronde se in questi ultimi due anni abbiamo visto cambiare anche certe abitudini a fare la spesa: più discount, spese più leggere, più spese alla settimana. Abitudini che, nuovamente, hanno coinvolto le fasce più povere. Ecco allora che dobbiamo smettere di guardare ai grammi e al solo fenomeno dello spreco e concentrarci sulla povertà, che è ciò che è aumentato davvero. È la povertà che c'entra coi consumi e con gli stili di vita e sono i poveri ad essere cresciuti

vertiginosamente: 350mila in più secondo l'Istat quelli scivolati sulla china dell'indigenza assoluta, da 1 milione e 600mila a 1 milione e 750mila solo negli oltre 7mila enti caritativi a cui noi, come Banco, garantiamo il cibo recuperato.

Ma c'è effettivamente più consapevolezza della necessità di non sprecare cibo?

C'è senz'altro, ma siamo stati e siamo costretti ad essere consapevoli perché il nostro potere d'acquisto è crollato. Quindi il risultato di quello che sta accadendo è senz'altro positivo, ma non c'è affatto da gioire. I grammi sprecati sono diminuiti, ma i poveri sono aumentati. Ed è su questo che dobbiamo riflettere, è sulla povertà che dobbiamo concentrare i nostri sforzi.

© ANTONIO MARRAS

Domani

CIBO E SOSTENIBILITÀ

Tutti i dati dimostrano che i poveri mangiano molto peggio dei ricchi

ANDREA SEGRÈ E ENZO RISSO

Domani Venerdì 6 ottobre 2023

ANALISI 11

Davvero i poveri mangiano meglio dei ricchi? La risposta, non solo a livello nazionale, viene dai dati rilevati dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher su cibo e sostenibilità, promosso dalla Campagna Spreco Zero in collaborazione con l'università di Bologna e Ipsos. Nell'edizione 2023, presentata a Roma, in occasione della 4 Giornata internazionale che l'Onu dedica alla consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 Settembre), emerge esattamente il contrario. I ceti meno abbienti non solo mangiano peggio ma, paradossalmente, sprecano di più e soffrono delle patologie legate alla malnutrizione per eccesso di alimenti di basso valore nutrizionale. Andiamo con ordine guardando il contesto e le rilevazioni puntuali. L'indagine è stata condotta su un campione rappresentativo di 7.500 famiglie in 8 Paesi: Italia, Francia, Spagna, Germania, Olanda, Germania, Stati Uniti, Regno Unito e, per la prima volta, l'Azerbaijan. Globalmente abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico, con punte assai rilevanti in paesi dove a livello domestico si spreca di più come ad esempio gli USA, ancora 859 grammi pro capite alla settimana ma - 35 per cento rispetto al 2022. Anche l'Italia riduce lo spreco domestico che scende sotto la soglia dei 500 g: -21 per cento pari a 469 gr. Effetto dello scatto inflattivo, che porta le persone a porre più attenzione a quello che si compra e a ridurre il più possibile quello che si getta via. Come negli anni passati, tuttavia, ciò che conta oltre al peso è anche la qualità degli alimenti: nel nostro paese si getta via prevalentemente frutta fresca (27 g), insalate (19,5 g), pane fresco (18,8 g) e verdure (17,1 g). Si tratta di prodotti alimentari che hanno subito un incremento dei prezzi al dettaglio e che si deteriorano più velocemente ma sono anche, teniamolo sempre presente, alimenti che si collocano alla base di una dieta sana e sostenibile come è il caso della Dieta mediterranea. È l'effetto combinato di un quadro economico, sociale e ambientale drammatico in tutti i Paesi - pandemia, guerra, cambiamento climatico - con un'inflazione alimentare (e relativi tagli alla spesa) che ha superato le due cifre in molte realtà e un indice di fiducia sul futuro molto basso, come rilevato nel Report da Ipsos. Il quadro economico e sociale globale non mostra dinamiche particolarmente positive. Le uniche due nazioni in cui la maggioranza dell'opinione pubblica mostra un pizzico di ottimismo sono Usa e Olanda. Nel primo paese l'indice di fiducia dei consumatori è al 54,4 per cento mentre in Olanda è di 0,8 superiore al 50 per cento. Negli altri paesi, Italia compresa, il termometro volge al pessimismo. In tutte le realtà monitorate il giudizio sullo stato di sa-

lute dell'economia del proprio paese vede una maggioranza di cittadini assegnare una valutazione negativa. In Olanda siamo al 49 per cento di cittadini che danno un giudizio sostanzialmente buono, mentre in Italia si scende al 33 per cento, in Gb al 28 per cento e in Francia al 24 per cento. A far da padrone nei giudizi negativi delle persone è l'inflazione. È il nemico numero uno a livello mondiale e preoccupa il 43 per cento degli americani e degli inglesi, il 40 per cento dei francesi, il 38 per cento dei tedeschi e il 31 per cento di italiani e spagnoli. Solo gli olandesi hanno un tasso di tensione sul tema più basso che si colloca al 25 per cento. Oltretutto, come si evince dal Report, il deterioramento economico ovvero l'impoverimento delle fasce della popolazione più deboli, dove l'inflazione alimentare colpisce più duro, porta ad un abbassamento della quantità e della qualità dei prodotti alimentari acquistati e un parallelo peggioramento della dieta alimentare, con effetti negativi sulla salute e i costi sanitari. Guardando all'Italia, ad esempio il quadro è significativo. Mentre il ceto medio, che può permettersi di comprare prodotti migliori, riesce a ridurre lo spreco (-10 per cento), i ceti popolari che, invece, sono tendenzialmente costretti a fare i conti con i prezzi sempre in salita e a comprare prodotti che costano meno o che hanno una minore qualità, si trovano maggiormente a fare i conti con lo spreco per il deterioramento veloce dei prodotti acquistati. Così nei ceti popolari lo spreco alimentare fa registrare un +12 per cento, con picchi del 17 per cento sulla verdura e del 13 per cento sulla frutta fresca, il dato più eclatante è quello legato al 24 per cento di spreco per frutta e verdura non fresche, che porta alla luce il tipo di dieta di queste classi popolari, con effetti negativi sulla salute e sul modello esistenziale. Lo sforzo dei Governi deve dunque concentrarsi su un doppio binario - economico ed educativo, strettamente correlati - per riportare il sistema in equilibrio con l'obiettivo, certo di ridurre lo spreco alimentare (che significa risparmiare), ma anche di adottare diete sane e sostenibili che significa riconoscere il valore del cibo. Soprattutto nelle fasce più vulnerabili ed esposte della popolazione: questa è la vera sfida per il futuro, se è vero che siamo chiamati a riconoscere il diritto ad un'alimentazione adeguata, sufficiente, sana, sostenibile e culturalmente accettabile (ius cibi) come indicato nell'art. 25 della Dichiarazione universale dei diritti umani, in diversi documenti dell'Onu sul diritto al cibo, e nell'art. 32 della Costituzione. Ora è il momento di riconoscere che i poveri non mangiano meglio dei ricchi e di passare dalle dichiarazioni ai fatti.

Il ministro Lollobrigida aveva detto che in Italia i poveri mangiano meglio dei ricchi
FOTO ANSA



IL RAPPORTO

Il G8 dello spreco: meno cibo buttato, ma l'Italia non brilla. Con crisi e inflazione addio dieta mediterranea

di **Pepe Aquaro** | 28 set 2023

Il catalogo è questo: crisi e inflazione giovano (perlomeno) all'ambiente, perché inducono i cittadini del mondo ad essere più oculati nelle abitudini di acquisto, fruizione e gestione del cibo. In sostanza: a sprecare meno. E' quanto emerso dal nuovo report globale "Waste Watcher" dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, promosso dalla campagna Spreco Zero di **Last Minute Market** () con il **monitoraggio Ipsos**, e presentato giovedì 28 settembre a Roma (nello spazio Europa della Commissione europea, dove erano presenti, tra gli altri, Maximo Torero Cuellen, chef economista della **Fao**, l'Organizzazione dell'Onu per l'alimentazione e l'agricoltura, e Maurizio Martina, vicedirettore generale aggiunto della Fao) alla vigilia della quarta "Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari" promossa dalle Nazioni Unite.

Alla vigilia della Giornata mondiale (29 settembre) di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, presentato a Roma il Rapporto Waste Watcher, con i dati spreco di otto Paesi del mondo. In Italia lo spreco cala, ma solo del 25 per cento. Spagna e Francia le più virtuose. Il caso Usa

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

Nel report sono stati monitorati otto Paesi nel mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan), una sorta di G8 dello spreco alimentare, e hanno partecipato all'indagine 8mila persone, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese, considerando, come metodologia, tre aspetti: comportamento d'acquisto, dieta e spreco domestico. Diciamo subito che, in tutto il Pianeta, il 70 per cento dei consumatori è stato 'costretto' dalla crisi economica a non riempire il carrello della spesa; di conseguenza, lo spreco alimentare ha subito un crollo in otto Paesi su dieci. E persino per gli statunitensi, tradizionalmente spreconi, vittime anche loro della crisi, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record).

Fiducia del consumatore

In Italia? Si è risparmiato, certo, ma realizzando uno spreco più contenuto e che, "snobbando" frutta e verdura fresche (troppo colpite dai rincari legati anche ai cambiamenti climatici) finisce per mettere da parte i valori della dieta mediterranea. L'attenzione ad evitare sprechi si registra soprattutto tra le quattro mura domestiche, dove lo spreco alimentare è sceso del 25 per cento, assestandosi su 469,4 grammi settimanali per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio). E' chiaro che non siamo i più virtuosi in Europa, dove troviamo in testa Francia e Spagna, incalzate dalla Germania, in grado di ridurre lo spreco alimentare del 43 per cento. Anche il Regno Unito sta imparando a non riempire il carrello della spesa: magari a piccoli passi (94 grammi in meno rispetto alla rilevazione dello scorso anno) ma in modo sostanziale. Tornando all'Italia, se consideriamo la fiducia del consumatore, siamo penultimi (44,2 per cento) in questo "G8" dello spreco; mentre l'indice di fiducia degli americani e degli olandesi supera abbondantemente il 50 per cento. Le gerarchie si capovolgono, ascoltando gli intervistati sulla preoccupazione per l'inflazione, con il 43 per cento degli americani preoccupati e con l'Italia al penultimo post (31%) nell'indice di preoccupazioni legate all'inflazione economica.

Dal report alle politiche di sviluppo

E se i consumatori dell'Azerbaijan imitano in qualche modo gli americani (1116,3 grammi di cibo a testa gettato in una settimana; numeri che ricordano quelli Usa del 2022) non tutto è perduto, in quanto una campagna di sensibilizzazione come quella dell'Osservatorio Waste Watcher International arriva solo adesso nell'ex Repubblica sovietica. Ora, che questo report non sia soltanto una indagine statistica, ce lo fa capire Andrea Segrè, fondatore di **Spreco Zero** (la campagna contro lo spreco alimentare) e direttore scientifico di Waste Watcher International Observatory: «Il Rapporto diventa un concreto punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private, e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli obiettivi di sviluppo sostenibile, in particolare al punto 12.3 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030».

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 30

Non è solo una questione di etichetta

Scendendo più nel particolare, nell'analisi del tipo di cibi sprecati, troviamo al primo posto la frutta fresca, con l'Italia al secondo posto (col 33 per cento) dello spreco di frutta, subito dopo la Spagna (40%). Entrambi i Paesi, poi, interpreti naturali della dieta mediterranea, tra le misure utili per ridurre lo spreco alimentare, la pensano alla stessa maniera sull'importanza di acquistare cibi freschi. Inoltre, il 70 per cento degli italiani, quando si aggirano per gli scaffali di un supermercato presta molta attenzione all'etichetta di un prodotto (per il 54 per cento su latticini e formaggi) oltre che alle informazioni nutrizionali. Per quanto riguarda lo spreco di frutta, si registrano più o meno le stesse percentuali anche per gli altri Paesi, ad eccezione dell'Azerbaijan, molto più sprecone sui cibi cotti. E dopo la frutta e verdura, in Italia non ci pensiamo più di tanto (nel Paese della dieta mediterranea) a buttare via foglie e cespi di insalata (ne sprechiamo il 24%), mentre la nouvelle cuisine d'Oltralpe può benissimo non curarsi di cipolle, aglio e tuberi in eccedenza. Ed ancora, cercando un identikit del gruppo familiare più sprecone: sono le coppie senza figli a sprecare più cibo e questo accade soprattutto nelle isole. Quasi tutti d'accordo (l'82%), da Nord a Sud dell'Italia, sugli effetti negativi dello spreco, che genera spreco di risorse vitali come acqua, energia e suolo.

Con l'app non si butta via niente

Infine, un importante momento dell'incontro è stato dedicato a come sia possibile controllare lo spreco alimentare. Un metodo c'è, e lo strumento per attuarlo pure: è lo "Sprecometro", una app messa a punto dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'università di Bologna e da Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Grazie all'app, lanciata lo scorso 31 gennaio, è stato possibile monitorare l'attenzione allo spreco di più di 10mila cittadini, quantificando le conseguenze in 96mila euro di cibo sprecato per un impatto ambientale di 44.100 chili di Co2 e 3.186 metri cubi di acqua. 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. 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 e pubblica amministrazione.

la Repubblica

L'inflazione fa ridurre lo spreco alimentare: in Italia giù del 25 per cento ma si butta ancora troppa frutta e verdura

di Giulia Torlonie



(ansa)

L'altra faccia del taglio del carrello. Negli Usa il cibo non consumato scende del 35 per cento. Italiani più attenti nella lettura dell'etichetta. Segrè: "Importante il ruolo dell'istruzione e delle politiche di sviluppo sostenibile". I dati dell'Osservatorio Waste Watcher international di Last Minute Market

L'**inflazione** e il rincaro del **costo della vita** hanno drasticamente abbattuto lo spreco alimentare. I nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher international di Last Minute Market, presentati oggi in occasione della Quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite, provano a gettare una nuova luce su uno dei periodi economicamente più complicati degli ultimi anni.

Negli otto Paesi presi in analisi (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan) i consumatori fanno più fatica a riempire il carrello della spesa e questo ha fatto crollare lo spreco alimentare persino negli Stati Uniti, che sono storicamente l'area meno attenta al fenomeno. Negli USA, infatti, il cibo non consumato scende del 35 per cento, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali (-479 rispetto al 2022, un calo record). I tagli al carrello della spesa Mentre l'inflazione colpisce i generi alimentari e il costo della vita aumenta a gran ritmo, sono ben 7 consumatori su 10 che hanno dichiarato di dover tagliare il proprio carrello della spesa, che si traduce in una maggiore attenzione ai bisogni e minore spreco. A vantaggio della salute del pianeta.

Lo spreco alimentare, infatti, viene identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a una fonte emorragica per le loro economie. Secondo Andrea Segrè, economista fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International, 'per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale. Ma è l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'ONU a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo **Sviluppo Sostenibile**. Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso.

la Repubblica

In Italia record di spreco della frutta.

Nel nostro Paese il calo dello spreco alimentare appare più contenuto, ma in ogni caso tangibile. Scende infatti del 25 per cento circa, assestandosi su 469,4 grammi settimanali per ogni cittadino (- 125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022). In Italia, però, la frutta fresca è il prodotto che più di ogni altro viene scartato senza essere consumato. Il triste primato italiano è condiviso con la Spagna, entrambi Paesi in cui la dieta mediterranea è di casa: da noi si getta nel cestino il 33 per cento della frutta, in Spagna il 40 per cento.

A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24%) e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Ridurre lo spreco partendo dall'istruzione. Nei dati del Rapporto ci sono quelli dedicati alle misure pubbliche utili a ridurre lo spreco: una domanda che registra la risposta unanime dei cittadini dei Paesi indagati, ovvero puntare sull'istruzione nelle scuole.

Ma c'è anche una nuova attenzione verso le [etichette fronte pacco](#), considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Ci sono poi le [strategie antispreco](#) legate al dna dei Paesi interrogati: i cittadini di Italia e Spagna scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi, assecondando così i principi base della dieta mediterranea.

La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti. Consumi, i prodotti sostenibili colpiti dal taglio della spesa di Caterina Maconi 25 Settembre 2023 Italiani più attenti Focalizzandosi in modo specifico sui dati delle etichette fronte pacco emerge che 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (69%), laddove in Francia saliamo al 66%.

Questo è indicativo del fatto che gli italiani sono molti più attenti, rispetto al resto d'Europa, nel conoscere la provenienza dei prodotti prima di acquistarli. 'La riduzione dello spreco, registrata ovunque, è un effetto positivo di un quadro economico molto negativo. Bisogna intervenire sulle fasce meno abbienti della popolazione dove

la Repubblica

l'inflazione alimentare colpisce duro. L'impoverimento porta anche un peggioramento della dieta alimentare, con effetti negativi sulla salute. Per questo è necessario - come emerge dal Rapporto - promuovere nelle scuole l'[educazione alimentare](#) e l'adozione di buone pratiche a partire dalla lista della spesa necessaria, la corretta lettura delle etichette e scadenze, l'uso consapevole del frigorifero. L'obiettivo, garantendo il diritto al cibo per tutti, è l'adozione di diete sane e sostenibili' conclude Segré.

I dati.

Analizzando i dati del Rapporto Waste Watcher su monitoraggio Ipsos, in Europa sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose, e le ultime della classifica dello spreco collocandosi, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Marcato anche il miglioramento della Germania, che riduce lo spreco medio del 43 per cento circa, e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con - 94 grammi rispetto alla rilevazione 2022. Nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffuse di sensibilizzazione sul tema: una sensibilizzazione che l'Azerbaijan inizia ora ad attivare e che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.



VANITY FAIR

FOOD NEWS

Sprecare cibo è sbagliato, ma lo facciamo lo stesso. Ecco perché (secondo le neuroscienze)

Avete anche voi una «mente sprecona»? Ce l'abbiamo tutti, ma ci sono piccolissime abitudini che potrebbero farci cambiare idea



DI MICHELE RAZZETTI



Talvolta c'è qualcosa di paradossale nel nostro modo di acquistare e ordinare cibo. **Lo spreco alimentare domestico** - cioè l'enorme quantità di alimenti e bevande che buttiamo via (27 chilogrammi all'anno per ogni italiano secondo il *Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability* relativo al 2022) - ne è il segno più inaccettabile.

Si vive meglio con meno

Se da un lato aumenta la nostra consapevolezza del problema – lo dicono anche recenti indagini condotte da realtà che contrastano il fenomeno come *Too Good To Go* e *Babaco Market* – dall'altro il cambiamento verso consumi più consapevoli e, sì diciamolo, uno stile di vita più frugale, meno esagerato, è piuttosto lento. **Sappiamo che si vive meglio con meno**, eppure la tentazione è sempre quella di comprare e ordinare un po' di più, fino a **fenomeni assurdi come l'*all you can eat***.

VANITY FAIR

Perché? Cosa succede nella nostra mente quando, secondo il modo di dire, **al supermercato compriamo in eccesso o al ristorante «ordiniamo con gli occhi»** invece che ascoltando il nostro corpo e la sua effettiva necessità di nutrirci? Abbiamo provato a capirlo grazie all'aiuto di **Vincenzo Russo**, professore di **Psicologia dei consumi e coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing allo IULM di Milano**, nonché autore di molti libri fra cui «**Neuroscienze a Tavola**» (Guerini).

Macchine pensanti che si emozionano

Anche il professor Russo ci conferma che, soprattutto dopo il periodo pandemico, **la nostra sensibilità sullo spreco alimentare è cresciuta** stando alle interviste che svolgono costantemente nel centro di ricerca che ha fondato nel 2008. Una buona notizia, quindi, dovuta «da un lato ad aspetti utilitaristici, perché **lo spreco di cibo è sinonimo anche di spreco di denaro**, dall'altro a un maggiore **rispetto per la natura**».

Tuttavia, nonostante cresca la consapevolezza razionale di questi temi, è altresì vero che il più delle volte **i nostri acquisti e le nostre ordinazioni al ristorante seguono altre vie, più istintive ed emotive**. Il professor Russo nel centro di ricerca dello IULM prova, attraverso sofisticate tecniche neuroscientifiche, a fare proprio questo, a distinguere le dichiarazioni razionali delle persone dalle reazioni emotive, che spesso sono inconscie, ma ciononostante molto potenti: «Una bellissima frase del neuroscienziato Antonio Damasio dice che **“non siamo macchine pensanti che si emozionano, ma macchine emotive che pensano”**. La dimensione morale e razionale spesso viene messa da parte quando si entra nel campo dei desideri perché **il nostro cervello è predisposto naturalmente per rispondere agli stimoli prima emotivamente e poi razionalmente**».

VANITY FAIR

Al supermercato: 4 secondi per decidere

Questo accade anche di fronte allo scaffale di un supermercato dove, ci spiega Russo, trascorriamo **tra i 4 e i 26 secondi**: un tempo brevissimo nel quale spesso domina l'istinto e non una selezione razionale di ciò di cui avremmo bisogno. In questo lasso di tempo, la reazione emotiva agli input che riceviamo è ancora più fulminea, **13 millisecondi**. «**Al supermercato acquistiamo per abitudine e, nel 64% dei casi, per istintualità ciò che a parità di prezzo ci colpisce emotivamente**».

Un colpo di fulmine con il prodotto che, come avviene anche fra le persone, è spesso guidato da un solo senso, la **vista**. Non un caso se sbirciamo nella struttura del nostro cervello, dove «il 50% delle cellule è deputato al sistema visivo. Non dobbiamo quindi stupirci se **un'etichetta di un certo colore è così potente da influenzare perfino il gusto**. Se prendiamo un succo di frutta e lo coloriamo di rosso con una sostanza inodore e insapore, le persone diranno che è più zuccherato e fruttato dello stesso identico succo non colorato».

Cosa fare quindi?

Spesso sentiamo parlare della nostra come di una **società del benessere**; se fosse solo così, tutto sommato andrebbe bene, ma il problema è che sempre più spesso **questo benessere si traduce in spreco illogico di risorse**. L'ideale, in teoria, sarebbe riportare la rotta della nave verso ciò di cui abbiamo bisogno, ma inversioni di questo tipo non sono così semplici.

«Tornare indietro, avviarsi verso una decrescita felice, per molti, fra cui il collega scomparso Giampaolo Fabris, è impensabile perché **siamo ormai troppo abituati a soddisfare i nostri desideri**. I consumatori, sosteneva Fabris, sono sempre più degli **edonisti maturi**: per loro è determinante la soddisfazione dei desideri ma con maggiore sensibilità verso i temi critici, fra cui quello dello spreco alimentare».

VANITY FAIR

La spinta gentile

Ciò che può contribuire fattivamente al cambiamento, oltre alle realtà che combattono attivamente lo spreco (e [di cui vi abbiamo parlato qui](#)), secondo Russo è la **spinta gentile**, o **nudging**, teorizzata da **Richard Thaler, premio Nobel per l'economia nel 2017**. Si tratta di *pungoli* (traduzione letterale dell'inglese *nudge*), **alternative che se messe a disposizione, sono in grado di modificare alcuni nostri comportamenti senza farci sentire costretti a farlo.**

Un esempio pratico? La **doggy bag al ristorante**: «una soluzione comportamentale tutto sommato semplice, che se messa sul tavolo induce le persone a portarsi a casa il cibo e a non sprecarlo», conclude Russo. Facile, quasi come compilare una lista della spesa un po' più precisa che limiti l'influenza delle emozioni quando siamo di fronte allo scaffale.



LEGGGO

2 **LEGGGO**

Attualità

venerdì
29 settembre

2023

L'ALTRO LATO DEI RINCARI

Gli italiani riscoprono la cucina di nonna crollati del 25% gli sprechi di alimenti

L'indagine Coldiretti: in più di due case su tre (68%) tornano il recupero e il riutilizzo degli avanzi

..... Lorena Loiacono

Un effetto positivo, all'impennata dei costi della spesa, c'è stato: gli italiani, ma non solo loro, hanno imparato a ridurre gli sprechi alimentari e ad arrangiarsi in cucina con le ricette di una volta, quando non si buttava via nulla. Di fronte ai prezzi alle stelle, quindi, si risparmia evitando di buttare quel-

la parte di cibo dimenticata puntualmente in fondo al frigorifero.

Nei primi otto mesi del 2023, infatti, lo spreco alimentare in Italia è crollato del 25% e si assesta a 469,4 grammi settimanali a persona quindi 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022 e 54,7 grammi in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio: è quanto emer-

ge dal Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Come si evitano gli sprechi? Coldiretti spiega che in più di due case italiane su tre, nel 68% dei casi, sono tornati i piatti antispreco,

con il riutilizzo degli avanzi del giorno prima, proprio come si faceva una volta con i piatti di recupero dalle polpette alle frittate di pasta. Oppure si va a caccia dei prezzi più bassi da un negozio all'altro e sempre con la lista della spesa per evitare gli acquisti di impulso. Dai dati dell'Osservatorio di Too Good To Go emerge infatti



che per l'88% degli intervistati la pianificazione della spesa passa attraverso il controllo del frigorifero, il 67% decide di acquistare prodotti che si avvicinano alla data di scadenza a un prezzo scontato e il 54% usa ricette per cucinare con quanto avanza-

to.

Un calo degli sprechi registrato anche a livello mondiale: in Italia e nel mondo infatti 7 consumatori su 10 hanno ridotto drasticamente gli acquisti e, allo stesso tempo, lo spreco alimentare è diminuito in 8 Paesi, osservati dall'indagine firmata da **Waste Watcher** in 8 Paesi del mondo come Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan che entra nel report per la prima volta e sventa per quantità di spreco con 1116,3 grammi di cibo pro capite gettato nel corso di una settimana.

riproduzione riservata ©

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

|| BASILICATA PRIMO PIANO

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 29 settembre 2023

IL NOSTRO FOCUS

LA LOTTA ALLA POVERTÀ ALIMENTARE

I NUMERI VIRTUOSI

«Cittadini attivi» ha raccolto in sei anni alimenti per 360mila euro mentre «Magazzini sociali», dal 2020, ha raggiunto 680mila euro

Avanzi tutta, ma cresce l'esercito del no-spreco

Associazioni in trincea: si gettano 27kg pro capite all'anno

CARMELA COSENTINO

● La Basilicata in trincea nella lotta alla povertà alimentare. Una Regione che vuole invertire la rotta del cibo sprecato, recuperandolo e trasformandolo in una risorsa per la collettività. Tutto questo, appunto, mentre nel nostro Paese si continuano a gettare alimenti nella spazzatura.

Nel report «Il caso Italia» del 2023 condotto da «Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability» si stima che ogni cittadino italiano butta nella pattumiera circa 27 chilogrammi di cibo all'anno, per uno spreco pari a oltre nove miliardi di euro. A finire nei cassonetti la verdura (48%), seguita da frutta (40%), pane fresco (37%) e latticini (22%).

A sprecare di più, secondo il rapporto di Requesto la prima piattaforma blockchain per la gestione dei prodotti a rischio spreco, i supermercati (36%), e poi via via i ristoranti (18%), le famiglie (15%), le mense scolastiche (12%), gli ospedali (11%) e le mense di lavoro (8%).

«BUON FINE»

Il grande store di Venusio ha donato 54 pasti giornalieri per un anno

campagna «Spreco Zero», su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna (fonte Adnkronos) pare che lo spreco alimentare domestico in Italia sia sceso del 25% circa, assestandosi sui 469,4 grammi a settimana per ogni cittadino, vale a dire, -125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022. Percentuali che saltano all'occhio oggi, in occasione della «Giornata internazionale della consapevolezza sullo spreco ali-



mentare», ma che in Basilicata portano a riflettere su un'altra questione: si spreca sì, ma si recupera anche. E con numeri elevati.

Nel nostro territorio infatti c'è chi lavora da anni per la raccolta delle eccedenze alimentari. Un'azione di forza che vede schierate in prima linea le Associazioni di volontariato che operano sul territorio di concerto con le Caritas diocesane e che nel corso degli ultimi anni ha permesso di recuperare tonnellate di cibo finite poi sulle tavole delle persone più bisognose.

A Matera l'associazione «Cittadini attivi», fautori della rete «CiBus», ha raccolto nell'arco di sei anni, 150 tonnellate di cibo per un valore commerciale di 360mila euro, mentre a Potenza l'associazione «Io potentino» che gestisce i «Magazzini sociali», dal 2020 ad oggi, ha recuperato 68.338 Kg di alimenti per un controvalore in euro pari 679.691 e per un totale di 396.663 porzioni di cibo

recuperate di cui hanno beneficiato 21.881 persone (di queste 2900 solo nel 2023). I numeri parlano da soli. Ma si potrebbe fare di più con l'attivazione, richiesta dall'Ordine dei tecnologi, di un Osservatorio sullo spreco alimentare che «permetterebbe di capire nel dettaglio quanto e quale cibo viene buttato», dice la presidente Laura Moegiello. Lo scorso anno abbiamo avviato un'indagine in alcune scuole di Potenza che hanno il servizio mensa, per capire i gusti degli studenti ed evitare che il cibo non gradito finisca nella spazzatura, così, individuando le preferenze, si potrebbe intervenire per ottenere un risultato diverso.

Stesso discorso per i ristoranti, dove lo spreco alimentare presenta un conto salato, e ancora poco diffusa è l'abitudine di chiedere la cosiddetta «doggy bag» per portare via il pasto non consumato.

Ma la soluzione c'è. E a fornirla sono gli stessi supermercati e i piccoli commercianti che metto-

no a disposizione delle reti solidali gli alimenti in eccesso non venduti, attivando anche programmi ad hoc. Tra questi il progetto «Buon fine», avviato dal grande store di borgo Venusio che solo nel 2022 ha donato circa 10 tonnellate di cibo pari a 54 pasti giornalieri, alla Comunità terapeutica Fratello Sole, all'opera Mariana del Samaritano Onlus, all'associazione di volontariato Basilica Mozambico-Parrocchia di San Rocco e all'associazione La Martella, mentre sui prodotti di prossima scadenza applica ai soci anche uno sconto anche del 50 per cento, un modo per abbattere i prezzi ma anche per ridurre lo spreco.

Ma se da una parte si dona, dall'altra il cittadino va a caccia di offerte anche su internet. Ad esempio l'App Too good to go permette di visualizzare le proposte dei negozianti lucani. Offerte last minute su prodotti freschi o confezionati, acquistabili a un costo ragionevole.



LA CUCINA ITALIANA

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ

Gli sprechi alimentari in casa: i dati e come ridurli

Giornata mondiale della consapevolezza delle perdite e gli sprechi alimentari: uno sguardo attraverso i dati del food waste in Italia e nel mondo. Come ridurli?



di Lodovica Bo



Il 29 settembre di ogni anno, il **mondo** si unisce per celebrare la **Giornata mondiale della consapevolezza delle perdite e gli sprechi alimentari**. In questa occasione, sono stati rilasciati i risultati di uno studio globale condotto da **Waste Watcher International Observatory**, in collaborazione con la campagna Spreco Zero di Last Minute Market e il monitoraggio Ipsos, che ha coinvolto otto Paesi: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaigian. Insieme a questi **Babaco Market ha presentato i risultati della sua seconda edizione dell'Osservatorio commissionato a BVA-Doxa**, che rivela un crescente interesse degli italiani verso la sostenibilità nella spesa alimentare.

Il calo dello spreco alimentare nel mondo: l'inflazione spinge i consumatori a tagliare le spese

LA CUCINA ITALIANA

Waste Watcher International ha pubblicato i dati del rapporto Food & Waste 2023, rivelando un **calo significativo dello spreco alimentare in 8 paesi del mondo**, inclusa l'Italia. Questi risultati sono stati presentati durante l'**evento della campagna Spreco Zero a Roma** in occasione della 4^a Giornata mondiale della consapevolezza delle perdite e gli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati mostrano che **l'inflazione sta battendo lo spreco alimentare**, ovvero che l'aumento dei prezzi sta spingendo i consumatori a ridurre lo spreco alimentare in tutto il mondo, poiché le persone stanno facendo sforzi per ridurre le spese alimentari, con il 70% dei consumatori che taglia drasticamente gli acquisti. In **Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25%**, arrivando a 469,4 grammi settimanali per persona. Negli Stati Uniti, lo spreco è diminuito del 35%, raggiungendo 859,4 grammi settimanali, un calo record. **Spagna e Francia sono i paesi europei più virtuosi** con 446 e 459 grammi rispettivamente, mentre la **Germania ha ridotto il suo spreco medio del 43%**, arrivando a 512,9 grammi settimanali.

Il fondatore della **campagna Spreco Zero**, Andrea Segrè, economista e fondatore della campagna Spreco Zero, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, ha riportato:

La cucina italiana appartiene al mondo



LA CUCINA ITALIANA

«Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale. È l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'ONU a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. **Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso.** Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su **un doppio binario - economico ed educativo** - per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta».

Il rapporto ha anche esaminato l'atteggiamento dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari, evidenziando che in Italia il **71% dei consumatori legge l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo.**

L'app Sprecometro

L'app **Sprecometro** è stata lanciata dal 31 gennaio 2023 per monitorare lo spreco alimentare da parte dei cittadini, famiglie e gruppi. I dati mostrano una **diminuzione significativa del cibo sprecato** da quando è stata lanciata, evidenziando una maggiore consapevolezza e attenzione verso la riduzione dello spreco alimentare. L'app fornisce anche punteggi per i progressi individuali e permette agli utenti di confrontarsi con altri.

Come agire: il ruolo chiave dell'istruzione nelle scuole

Un risultato unanime emerso dai dati è la richiesta di **maggiore istruzione nelle scuole** sulla riduzione dello spreco alimentare. Questo obiettivo è stato da sempre al centro della campagna Spreco Zero ed è stato sottolineato dai cittadini dei paesi considerati come una strategia fondamentale per affrontare il problema.

LA CUCINA ITALIANA

La variazione nelle strategie nazionali

Le strategie per affrontare lo spreco alimentare variano da paese a paese. Ad esempio, Italia e Spagna, noti per il loro **stile di vita mediterraneo**, cercano di prevenire lo spreco acquistando prodotti freschi, promuovendo così i principi della **dieta mediterranea**. Nel contempo, paesi come Germania, Regno Unito e Stati Uniti considerano ancora la lista della **spesa** come il principale punto di riferimento.

I dati sulle abitudini d'acquisto e consumo degli italiani

Stando ai dati raccolti da **BVA-Doxa**, rispetto a un contesto nazionale, ecco il quadro di oggi in Italia a seguito di una ricerca condotta da **Babaco Market**.

1. **96% degli italiani è consapevole dello spreco**, tuttavia, solo il 41% ha una comprensione completa dell'entità dello spreco alimentare. Il 97% crede nell'importanza di limitare questa problematica.

2. **9 italiani su 10 ritengono che le calamità naturali hanno un impatto sulle produzioni**, causando perdite agricole e conseguente spreco alimentare

3. Spreco alimentare: le principali cause risiedono nella scarsa attenzione in fase di acquisto e nella preparazione degli alimenti. **Il 57% dichiara di aver riscontrato almeno un episodio di spreco alimentare** in casa nell'ultimo mese: **verdura e frutta** i più buttati al 72%, ma anche gli alimenti confezionati al 69%.

LA CUCINA ITALIANA

4. Azioni antispreco e nuove opzioni di acquisto: **2 italiani su 3 gradirebbero molto fare una spesa antispreco e sostenibile**, ma 1 su 2 lo ritiene poco fattibile tramite i canali tradizionali.

La lotta allo spreco alimentare con Babaco Market

Mentre il mondo si concentra su come affrontare lo spreco alimentare, aziende come Babaco Market stanno emergendo come veri innovatori e precursori nell'e-grocery e nella lotta contro lo spreco. **Babaco Market è un servizio di e-grocery 100% made in Italy**, che mira a cercare e comprare dai fornitori tutti quegli ortaggi “non belli da vedere”. Cosa significa nel dettaglio? La grande distribuzione prevede la vendita di prodotti orto-frutta che rispettino degli standard estetici. È proprio qui che Babaco interviene andando a ricercare quei prodotti che, non rispettando quegli standard, non possono essere messi sul



LA CUCINA ITALIANA

mercato e quindi verrebbero buttati e sprecati. Questo non significa che Babaco lavori e cerchi prodotti non buoni, anzi, gli stessi a livello organolettico sono impeccabili, hanno solo qualche difetto estetico dato dalla produzione o dalle calamità.

Babaco oggi sta ampliando la propria offerta con **La Bottega**, una soluzione per una spesa sostenibile e comoda. Con La Bottega Babaco Market risponde alla crescente esigenza di una spesa antispreco, sostenibile ed etica in modo semplice. Oltre ai prodotti ortofrutticoli, ora offre prodotti confezionati selezionati con cura per rispettare criteri di economia circolare, provenienza italiana e impatto positivo sull'**ambiente** e sulla società.

«Babaco Market collabora con oltre 100 produttori in tutta Italia e ha già contribuito a salvare oltre 1800 tonnellate di frutta e verdura unica e 100% made in Italy».

— Francesco Giberti - Founder Babaco Market

Le Box

La **Jungle box** da 10 kg di frutta e verdura: un mix di stagione da cui possono essere escluse fino a 3 prodotti (29,90€).

La **Bonsai box** da 6 kg di frutta e verdura con una varietà dai 9-11 prodotti: un mix di stagione da cui potrai escludere fino a 3 prodotti (21,90€).

LA CUCINA ITALIANA

Curiosità

Lo sapevate che le **melanzane e i peperoni** sono tra i prodotti **più inclini a essere fuori norma estetica**? Nella grande distribuzione infatti se ne sprecano circa il 10-12%.

Inoltre, secondo i dati di Waste Watcher International (che ha coinvolto 8mila cittadini in questa indagine) **l'alimento più sprecato in tutto il mondo è la frutta fresca.**

Conclusioni

La Giornata mondiale della consapevolezza delle perdite e gli sprechi alimentari ci offre **l'opportunità di riflettere sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare**, non solo per la nostra economia domestica, ma anche per l'ambiente. In un mondo in cui l'inflazione alimentare mette a dura prova le famiglie e il clima cambia impattando sulle produzioni alimentari, prevenire lo spreco alimentare diventa un atto di responsabilità e sostenibilità.

I miglioramenti ci sono e si vedono con i dati del rapporto Food & Waste 2023 che mostrano una **riduzione dello spreco alimentare in tutto il mondo a causa dell'inflazione.**

In questa sfida, non sono solo i dati a parlare bensì la pratica: infatti aziende come **Babaco Market stanno giocando un ruolo fondamentale, offrendo soluzioni concrete per una spesa sostenibile**, contribuendo alla lotta contro lo spreco alimentare. Con un impegno crescente nella promozione di prodotti sostenibili e nella riduzione degli sprechi, possiamo sperare in un futuro in cui il cibo non sarà più sprecato in modo così eccessivo e dannoso per il nostro pianeta e le nostre economie familiari.

VITA

La paura svuota il carrello: ora cala anche lo spreco alimentare

Crolla del 25% la quantità di cibo non utilizzato. Dietro c'è l'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi. Lo dice l'ultimo rapporto Waste Watcher

di ALESSIO NISI



Calano gli sprechi alimentari nel mondo, vanno giù un po' ovunque: -25% di media tra Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan. Negli Stati Uniti il segno meno è addirittura da record, in Italia siamo sotto i 400 grammi di cibo gettato nella spazzatura ogni settimana. Certo, restano alti in Russia e in Cina e in Giappone sono sotto i 300 grammi (ma solo perché la frutta, in testa agli alimenti che si sprecano, è un bene raro e molto costoso). A influire in questa direzione sono certo le politiche antispreco (e il monitoraggio attento di quanto ci costa in termini di ambiente e salute) che da qualche tempo hanno fatto capolino nelle agende dei nostri governi.

VITA



La presentazione del rapporto Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability

Incertezza sul futuro

C'è un dato che pesa più di tutti e si chiama paura, quella sensazione di precarietà (lavorativa, di reddito, di futuro) che fa svuotare i carrelli della spesa. Si chiama inflazione? Più precisamente è una paura legata alla percezione dell'inflazione. Che fa leva quindi su elementi emotivi sì, irrazionali anche, ma anche tremendamente oggettivi. Il richiamo alla guerra tra Russia e Ucraina è il primo a finire sul banco degli imputati. Anche per quella condizione di precarietà alimentare (vedi aumenti del costo degli alimenti) che ha portato nelle nostre case.



La mappa dello spreco

VITA

È questo in estrema sintesi la direzione in cui portano i numeri di *Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability*, ricerca promossa dalla campagna **Spreco zero** di *Last Minute Market* con il monitoraggio Ipsos / Università di Bologna, realizzata in otto paesi: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan (all'indagine hanno preso parte 7500 cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun paese e 500 interviste per l'Azerbaijan, che fa il suo ingresso nella rilevazione 2023). I dati sono aggiornati ad agosto 2023.

Per **Andrea Segrè**, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico *Osservatorio Waste Watcher International*, «per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale. È l'effetto della crescente dell'attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo».



Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso

Andrea Segrè – economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International

Spreco di cibo uguale spreco di denaro

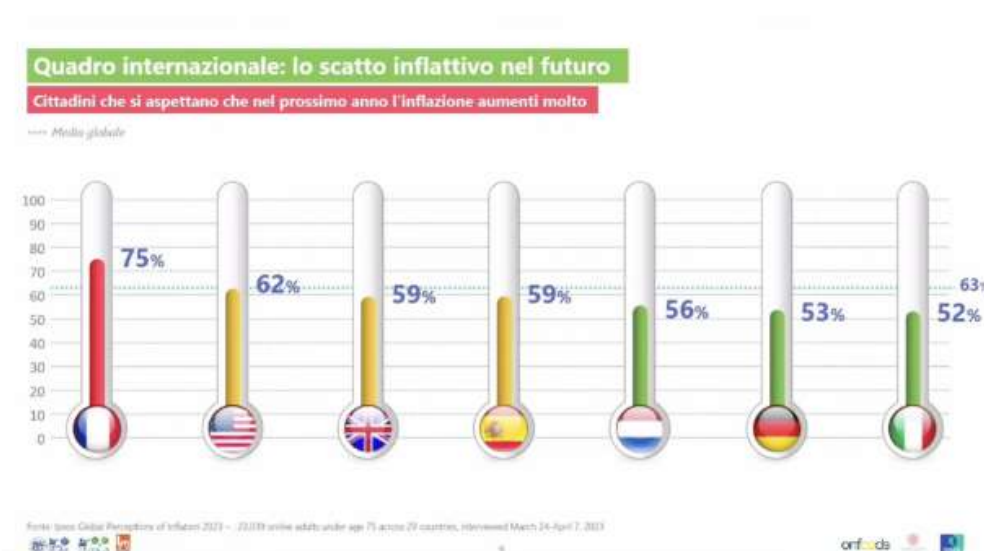
L'analisi ci dice soprattutto questo: lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia e l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare, ovunque nel mondo.

Secondo lo studio i consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa. «Le conseguenze degli choc esogeni hanno minato la percezione da parte dei cittadini della bontà della situazione economica del proprio paese», spiega **Barbara Toci** di Ipsos. «Anche per il futuro le aspettative», aggiunge, «sono quelle di una ulteriore aumento dell'inflazione».

VITA



Il calo dell'indice di fiducia del consumatore, anche di 5 punti rispetto allo scorso anno



La percezione del futuro

Doppio binario, economico ed educativo

Lo sforzo dei governi, secondo l'esperto, dovrà «concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta».

VITA

Il calo record degli Stati Uniti, -25% in Italia

Secondo lo studio, negli Stati Uniti lo spreco alimentare è sceso del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Non è un caso che, incrociando i dati, i cittadini più preoccupati a livello internazionale per **l'impatto economico dello spreco del cibo** sono gli statunitensi che legano al fenomeno 3 impatti negativi legati al denaro: 81% spreco di denaro, 62% conseguenze economiche per la mia famiglia, 59% conseguenze economiche e sociali.

Per tornare alla classifica dei paesi più virtuosi. Più contenuto, rispetto agli Usa, il calo dello spreco alimentare domestico in Italia, che scende del 25% e si assesta su 469,4 grammi settimanali per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio). Importante anche il miglioramento della Germania, che riduce lo spreco medio del 43% circa, e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca, il più sprecato del pianeta

L'analisi dell'osservatorio ci dice che ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, in Italia (33%) e Spagna (40%), in Germania (30%), Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e Stati Uniti), e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Che fare contro lo spreco

Nei dati del rapporto ci sono quelli dedicati alle misure pubbliche utili a ridurre lo spreco: una domanda che registra la risposta unanime dei cittadini dei paesi indagati, puntare sull'istruzione nelle scuole. Una rinnovata attenzione è anche quella per le etichette fronte pacco, di prima rilevanza nel dibattito europeo, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Ci sono poi le strategie antispreco legate all'essenza dei Paesi interrogati: i cittadini di Italia e Spagna, popoli mediterranei, scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi, assecondando così i principi base della Dieta Mediterranea. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.

Il Sole 24 ORE

Cibo gettato, Italia terza nella Ue ma il caro vita frena lo spreco

La giornata internazionale

Nel nostro Paese finiscono nelle pattumiere 22,8 miliardi, 385 euro a testa

Micaela Cappellini

Italia sprecona. Oggi è la giornata internazionale contro lo spreco alimentare, ma secondo i dati elaborati dal centro studi Divulga il nostro è il terzo peggior Paese in Europa quanto a cibo buttato. Ogni anno sprechiamo 8,65 milioni di tonnellate di alimenti, appena dietro i 10,9 milioni della Germania e i 9 della Francia. A testa, fanno 146 chili di cibo buttato all'anno, molto più della media Ue che è di 131 chili. I più virtuosi del continente? Sono gli abitanti della Slovenia, respon-

sabili soltanto di 68 chili di spreco procapite.

Economicamente parlando, ricorda lo studio Divulga, insieme col cibo nelle pattumiere del nostro Paese finiscono ogni anno 22,8 miliardi di euro, 385 euro a testa: 17,9 miliardi vengono buttati nel cestino direttamente dalle famiglie, tra cibo scaduto e avanzi non consumati; 2,4 miliardi di euro rimangono nei campi, sotto forma di prodotti non raccolti; per il resto, 960 milioni di euro sono responsabilità dell'industria alimentare, 970 milioni della grande distribuzione e 550 milioni di euro dei ristoranti.

Il caro-prezzi nel carrello della spesa, però, sta cambiando le carte in tavola. Secondo i dati di **Waste Watcher** International raccolti lo scorso agosto, in pieno boom inflattivo, sette consumatori su dieci nel mondo hanno cominciato a tagliare drasti-

camente gli acquisti e lo spreco alimentare ha così cominciato a diminuire negli 8 Paesi oggetto dell'indagine, tra cui appunto l'Italia. Nel nostro Paese, in particolare, nell'ultimo anno il caro-prezzi avrebbe contribuito a diminuire lo spreco domestico del 25%: quest'estate, infatti, il cibo buttato era pari in media 469,4 grammi per ogni cittadino, 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022.

La perdita di cibo costituisce ha anche un impatto negativo sull'ambiente. Secondo la Fao, gli alimenti sprecati rappresentano il 10% delle emissioni globali di gas serra. In Europa ogni anno lo spreco alimentare produce 161 milioni di tonnellate di CO₂, che corrispondono a 0,36 chili a persona. Anche in questo caso, la performance italiana risulta peggiore rispetto alla media Ue, con 0,40 chili procapite.

LA STAMPA

Sprechi: con il cibo perso in un anno si potrebbe sfamare tutta Roma

DI SARA ROVERSI



Nella giornata per la Consapevolezza riguardo questo tema delicato, una riflessione sul futuro del cibo e del Pianeta

A gennaio 2023, in una sola settimana, noi italiani abbiamo buttato via 524,1gr di cibo: 24 gr di frutta, 17, gr di insalata, 16,3 gr di pane fresco, 16 gr di verdure. Circa 75 grammi di cibo al giorno, per un totale stimato di 27,253 kg annui. I dati si accentuano al Sud (+8%), nei piccoli comuni (+12%) e riguardano soprattutto le coppie senza figli (+38%) e le fasce meno abbienti (+18%). Nel 2022, ancora peggio: 595,3 gr di cibo sprecato settimanalmente. In totale, nella filiera italiana lo spreco ammonta a 4.340.340 tonnellate, per un valore complessivo di 9.301.215.981 euro. Ecco quanto riportato dall'ultimo report pubblicato dal **Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability**. Ammettiamolo, questi numeri non ci dicono troppo: sono talmente alti da risultare difficilmente immaginabili. Ma cosa pensereste se vi dicessi che con il cibo sprecato in un anno da noi italiani, si potrebbe sfamare l'intera area metropolitana di Roma?

LA STAMPA

Facciamo un po' di calcoli sulla base dei dati riportati: considerato che ogni italiano spreca in media 27,253 kg all'anno e che la popolazione italiana è di circa 60 milioni di persone, lo spreco annuo totale del Paese è di circa 1.655.180 tonnellate (il peso di circa 278 mila elefanti). Se, secondo la FAO, una persona ha bisogno in media di circa 2.100kcal al giorno per mantenersi in uno stato di salute ottimale e ipotizzando che 1 kg di cibo (composto da frutta, pane, verdure ecc.) fornisca più o meno l'equivalente di 2.500kcal, con il cibo sprecato in un anno in Italia si potrebbero sfamare 5 milioni di persone. Appunto, l'intera area metropolitana di Roma. Un'immagine che colpisce più di qualsiasi numero.

Parliamo ovviamente di un gigantesco dispendio economico, ma anche di un enorme danno ecologico ed etico. Perché quando sprechiamo il cibo, non sprechiamo solo degli alimenti: buttiamo via acqua, terra, lavoro, energie; tutto ciò che è stato impiegato per produrlo. Tutto ciò, peraltro, a fronte del 22% della popolazione italiana a rischio di insicurezza alimentare. A valle di questa urgenza è necessario agire. Ma da dove bisogna partire? Di soluzioni ne abbiamo moltissime. Linee guida su acquisti responsabili; tecnologie e applicazioni che ci aiutano a tracciare gli alimenti che conserviamo nei nostri frigoriferi, consigliandoci ricette sulla base degli ingredienti disponibili; raccolta differenziata e compostaggio domestico. E persino moltissimi incentivi governativi che incoraggiano le aziende a donare il cibo in eccesso o regolamentazioni che facilitano la riduzione di sprechi per produttori e rivenditori.

LA STAMPA

Forse allora, nonostante le soluzioni, non abbiamo gli strumenti. È giunto il momento di lavorare sugli stili di vita. Ridurre lo spreco alimentare richiede un cambiamento radicale del modo in cui le persone percepiscono il cibo. Perché – non mi stancherò mai di ripeterlo – il cibo non è solo cibo. È il dove, è il quanto, è il come, è il perché. È il luogo dove è stato coltivato, il suolo dove è cresciuto, l'acqua che lo ha bagnato, la mano che l'ha raccolto, la persona che lo ha gustato. Il cibo è la sua produzione, il suo impatto ambientale e il suo valore.

Ancora una volta, è dall'educazione che bisogna partire: degli adulti, formando alla consapevolezza sugli impatti totali creati anche da una singola scelta; e dei nostri ragazzi, informando nelle scuole sull'importanza di un consumo responsabile.

Ed è altrettanto necessario instaurare un dialogo con il cibo che proviene dalle nostre tradizioni. Riutilizzare gli avanzi - come facevano le nostre nonne e i nostri nonni, che non buttavano via nulla. Tornare ad annusare e a guardare gli alimenti, e non solo le etichette delle scadenze, fidandosi anche delle proprie sensazioni. Scegliere i cibi "imperfetti" perché, spesso, sono quelli più "speciali": proprio come quando ci innamoriamo di un difetto sul volto di una persona. Reimparare a condividere: con familiari, amici, vicini di casa. E donare, donare, donare.

LA STAMPA

Quattro anni fa, grazie all'intuizione di **Antonio Parenti** oggi Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea insieme a **Future Food Institute** mi sono battuta per facilitare l'istituzione della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, che celebriamo il 29 settembre. Nel 2019, San Marino e Andorra – due tra gli stati più piccoli appartenenti all'Unione Europea – hanno mosso l'intera Assemblea Generale delle Nazioni Unite portandola a questa storica risoluzione che ha aperto un dibattito a livello globale su un tema cruciale. Oggi, seguendo il loro esempio, tocca a noi continuare ad agire dal basso. E tenere a mente quanto anche una piccola scelta possa creare un enorme cambiamento.

GIORNALE DI BRESCIA

GIORNALE DI BRESCIA · Venerdì 29 settembre 2023

11



Emergenza. Troppo cibo viene buttato: in Italia 67 kg annui pro capite

costo di 5 euro, ad esempio, anziché 15. L'intermediario guadagna sui grandi numeri, l'esercente si ripiatta dei costi di produzione.

La società fa sapere di aver «salvato» oltre 22.000 pasti da gennaio 2023 a oggi, nel Bresciano: 92.000 dal 2019 ossia «230.000 chili di emissioni di CO₂ evitati». Una quindicina i negozi e le botteghe aderenti all'inizio, ora i partner sono più di 100: pane, pizza, pasticceria, box di cibo dei supermercati o di qualche gastronomia ma anche merce degli ortofrutta.

Too Good To Go lancia oggi un Osservatorio sullo Spreco alimentare con le Università di Torino e RomaTre: perché «il Wwf ha stimato nel 2021 che il 40% del cibo veniva sprecato e contribuiva al 10% di emissioni di gas serra. La lotta allo spreco alimentare è la soluzione numero uno per risolvere la crisi climatica».

Quindi o mangiamo avidamente la pastasciutta fino all'ultimo come Totò in «Misericordia e Nobiltà», o ne cuociamo meno (e magari con la tecnica del Nobel per la Fisica Giorgio Parisi spegnendo il fuoco, cheché ne dicano gli chef) o pensiamo a come riutilizzarla domani. //

Un fenomeno in calo, ma c'è molto da fare

L'iniziativa

Spagna e Francia sono i Paesi più attenti: migliorano anche gli Usa



Strategie. Serve un impegno a più mani contro gli sprechi

■ Nutrirmento gettato via: deriva da evitare sotto il profilo etico e ambientale. Due aspetti che non possono che andare a braccetto. Per sensibilizzare la popolazione mondiale su questi temi oggi, 29 settembre, si celebra la quarta Giornata della consapevolezza delle perdite e gli sprechi alimentari, che sono causa letale della crisi climatica.

Molti i numeri interessanti di varie indagini rese pubbliche in queste ore. Secondo la ricerca commissionata a Bva-Doxa per Babaco Market, il 96% degli intervistati afferma di avere nitida percezione dello spreco e ritiene importante agire come collettività per arginare il fenomeno. Ma solo il 41% della popolazione ne conosce la reale entità. Tra

gli elementi di novità di questa indagine 2023 il fatto che 9 italiani su 10 oggi siano consapevoli di quanto gli eventi meteorologici estremi causati dai cambiamenti climatici compromettano i raccolti agricoli generando perdite alimentari.

Oggi si compra meno e quindi di butta meno cibo. Abbiamo già detto della riduzione degli sprechi in Italia del 25% rispetto all'estate 2002 (indagine di Waste Watcher, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market col monitoraggio Ipsos). Da qui emerge come siano più virtuosi anche negli Usa: lo spreco scende del 35%, attestandosi a 859,4 grammi settimanali pro capite. Spagna e Francia i Paesi più virtuosi. Guardando il carrello della spesa, la frutta fresca è l'alimento più sacrificato. Ma ad aiutare arriva lo «sprecometro», app lanciata in via sperimentale: adottata da più di 10mila cittadini, in 8 mesi ha misurato 90mila euro di cibo gettato per un impatto ambientale pari a 44.100 chili di CO₂ equivalenti e 3186 metri cubi di acqua. //

In Valcamonica il... Rebus sprechi è stato risolto brillantemente

Funziona con ottimi risultati il sistema messo a punto da Acli e Comunità montana

Progetti

■ Un sistema «quasi perfetto» che, se replicato su tutti i territori, porterebbe a risparmi notevoli e a recuperi di cibo «da capogiro».

Su una vallata lunga circa cento chilometri e con centomila abitanti, vengono recuperate, all'anno, almeno 175 tonnellate di cibo e aiutata, di conseguenza, circa ottocento famiglie in difficoltà, oltre a un centinaio di ospiti di sei comunità residenziali e a sei piccoli agricoltori per l'alimentazione degli animali. Tutto questo grazie al progetto Rebus (Recupero eccedenze beni utilizzabili solidalmente), avviato cinque anni fa dalle Acli bresciane insieme alla Comunità montana con l'obiettivo di incentivare il recupero delle eccedenze alimentari e favorire la promozione di una cultura contro lo spreco.

In un lustrò di lavoro, ogni anno la quantità di cibo «salvato dalla pattumiera» è cresciuta esponenzialmente, così come le realtà che vi partecipano: i prodotti preservati provengono da dieci punti vendita della grande distribuzione della Valcamonica, ovvero i supermercati Iperal di Sonjico, Breno,

Darfo e Costa Volpino, i Conad di Esine, Darfo e Lovere, il Md di Esine, l'Aldi e il Lidl di Breno, oltre che da cinque esercizi commerciali più piccoli situati in media Valle.

Il sistema è molto sostenibile, anche perché poggia sulla rete del volontariato: a Rebus partecipano diverse realtà del terzo settore camuno e sebino, che mettono a disposizione, diversi giorni alla settimana, le persone che raccolgono il cibo nei punti vendita, lo sistemano in pacchi e lo distribuiscono ai bisognosi.

Si tratta di almeno una cinquantina di volontari di 23 associazioni, tra cui la cooperativa Exodus, l'Operazione Mato grosso, le Caritas di Borno, Cividate e Piancogno, le

San Vincenzo di Breno ed Edolo, l'Ana camuna e l'Auser di Pisogne, e sei enti, tra Unioni e Comuni. Quest'anno le Acli hanno lavorato anche per coinvolgere le scuole, per un totale di una ventina di classi e trecento alunni, ed è entrata nel sistema pure l'Associazione ristoratori di Valcamonica, che ideato e sta utilizzando «il buono che avanza», ovvero una doggy bag dove recuperare il cibo non consumato dai clienti, coinvolgendo così anche clienti e chef. // MOSS

Una bag a settimana vale 500 euro annui

Lo studio

■ L'Osservatorio sullo spreco alimentare è stato presentato in occasione della Giornata internazionale: si tratta di uno studio realizzato in collaborazione con le Università di Torino e Roma Tre con Itain & Company Italia. A commissionarlo è la società Too Good To Go che è nata nel 2016 e ha oltre 81 milioni di utenti e 140.000 partner in

17 Paesi in Europa e Nord America. Dall'Osservatorio emerge che il 95% dei consumatori, che usano la piattaforma digitale per acquistare le box di cibo invenduto, dimostra una consapevolezza che si traduce in azioni anti-spreco quotidiane.

«Evitare lo spreco alimentare ha effetti positivi sul clima. Dobbiamo capire che c'è poco tempo per salvare l'ambiente, così come il cibo. Avere una soluzione che sia semplice è la chiave» spiega Mir-



Per ordinare. Basta una app

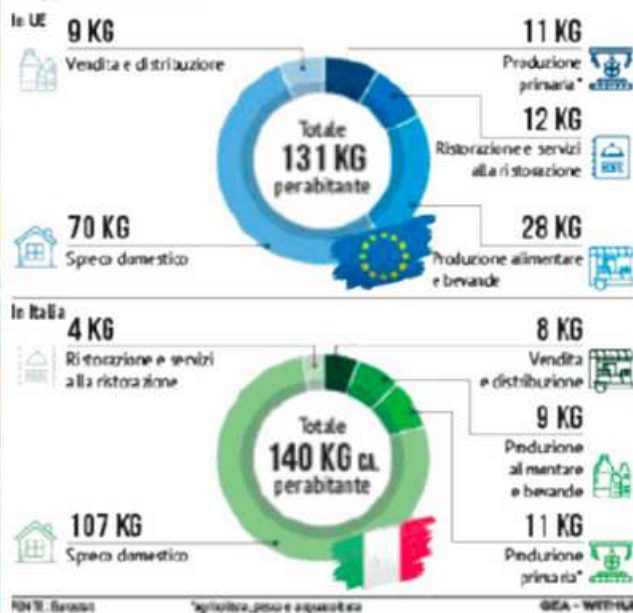
co Cerisola, direttore della società per l'area Italia. Ma quanto fa risparmiare

economicamente l'acquisto di una «bag» a settimana? «Secondo i nostri calcoli fino a 500 euro l'anno. Ma al di là di ciò, ricordiamo che tanto cibo viene buttato anche per il packaging difettoso. Molte scelte migliorano se iniziamo a essere meno confusi, anche sulla conservazione: il 90% degli utenti si dichiara attento alla scadenza e al consumo dopo il termine minimo di conservazione dei prodotti, se buoni e non deteriorati (83%). E la nostra etichetta consapevole "Osserva-Annusa-Assaggia", grazie alla collaborazione con quasi 500 brand, si può trovare su 7 miliardi di confezioni di prodotti in 15 mercati europei». //



LO SPRECO ALIMENTARE

In kg per abitante, 2021



Va perso meno cibo. Ma si può fare di più

ROMA Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari. Lo spreco alimentare sta calando sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su

469,4 grammi settimana per ogni cittadino, secondo l'ultimo Rapporto di **Waste Watcher** International.

I consigli

Ma l'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo. Si consiglia dunque di leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno cor-

In Italia scende del 25%: oggi è 469,4 gr. a testa a settimana

rettamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometro zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricet-

te degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa dal ristorante.

I piatti antispreco

Molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette secondo recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di

pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, che quando avanza può essere frita e arricchita con pezzi di formaggio. Se avanza del pane, si può optare per la panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagioli, cavoli, carote, zucchine, pomodori.

la Repubblica

Bologna

Martedì
3 ottobre 2023



La Redazione
viale Sileoni, 2 - 40122 - Tel. 051/580111 - Fax
051/271466 (Chiamatazione) - Segreteria di Redazione Tel.
051/580111 - Fax 051/271466 dalle ore 12.00 alle ore
20.00 - Pubblicità A. Mancini & C. S.p.A. - viale Sileoni, 2
40122 Bologna - Tel. 051/283911 - Fax 051/283912



Palazzo Re Enzo



Ventuno chef per festeggiare il tortellino a San Petronio

di **Sabrina Camonchia**

I classicissimi tortellini in brodo di cappon e gallina o quelli fritti. Alla milanese con zafferano o con fonduta di parmigiano. Quelli che fanno arricciare il sopracciglio alla panna, al prosciutto e piselli. Anche il tortellino segue le mode, fra innovazione e tradizione con buona pace dei puristi. Versioni e declinazioni da assaggiare saranno cucinate domani per l'undicesima edizione del Festival del Tortellino a Palazzo Re Enzo. Nel giorno in cui si festeggia San Petronio, l'associazione Tour-tien offre l'interpretazione di uno dei più amati piatti della nostra cucina attraverso la sapienza di 21 chef. Le uniche regole da seguire, nel rispetto del disciplinare delle Denominazioni comunali (Deco), sono: la sfoglia tirata al mattarello, la forma del tortellino e ingredienti sostenibili forniti da agricoltori e allevatori selezionati.

Dunque, via libera alle varianti, anche con la benedizione dell'assessore all'Agricoltura Daniele Ara, impegnato, con il professore **Andrea Segre**, nella costruzione della Politica alimentare urbana: «Alla nostra città bisogna parlare di cibo in maniera ordinata, nel rispetto sia della tradizione che dell'evoluzione culturale delle abitudini alimentari», spiega. Del resto, come insegna la storia stessa del tortellino la cui origine risale a secoli fa con ripieni diversi da quelli conosciuti oggi, «materie prime, ripieno, provenienza del prodotto dipendono solo dal momento storico», aggiunge Carlo Alberto Borsarini, chef della Lumira a Castel Franco Emilia. Insomma, al sapore di acciuga o al tartufo, «non è questa la giornata per fare i "sofisti"», chiude Alessandro Gozzi della trattoria Bertozzi. Dalle 11.30 alle 21.45 porte aperte a Palazzo Re Enzo. Si acquista un coupon a 5 euro per un assaggio a scelta tra tortellini, un panino con la mortadella, un dolce oppure un calice di vino del Consorzio Colli Bolognesi. È previsto anche un carnet di 10 assaggi a 45 euro.

la Voce

26 ECONOMIA & SOSTENIBILITÀ

La Voce

Mercoledì 4
Ottobre 2023

IL PREMIO Le best practice dello sviluppo sostenibile Vivere a spreco zero, i vincitori

Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e guardare concretamente al 2030, puntando verso gli obiettivi indicati nell'Agenda delle Nazioni Unite: con la sua 11esima edizione torna il premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' per la sostenibilità promossi dalla campagna Spreco zero di Last minute market. Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la quarta giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari. Queste le categorie della 11esima edizione del Premio vivere a spreco zero, sostenuto da un team di aziende di riferimento per i valori della sostenibilità. Il Premio vivere a spreco zero ha inoltre trovato quest'anno un 'Ambasciatore' d'ec-

cezione per le buone pratiche, lo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi.

Ed ecco i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero 2023: nella categoria enti pubblici è la Campagna Bis di Anci, finanziata dal ministero dell'Ambiente, ad aggiudicarsi il riconoscimento, per aver promosso la pratica della food bag e quindi il contrasto allo spreco alimentare. Nella categoria dedicata ad acqua e sprechi idrici vince il progetto Value CeIn - VALorizzazione di acque reflUE e fanghi in ottica di economia Circolare e simbiosi Industriale, un format di ricerca industriale finanziato dal programma Por-Fesr 2014-2020 della Regione Emilia Romagna, promosso da Enea e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione

con Gruppo Hera e Irritec. Il progetto Biodiversi, sostenuto dalla Fondazione Con il Sud e promosso dal Gruppo cooperativo Goel insieme a Comunità Progetto Sud e altri partner del territorio, si aggiudica il Premio 2023 nella categoria biodiversità. Nella categoria di prevenzione sprechi ortofrutta, il riconoscimento va alla azienda Dottor Nicola Coniglio Surl, una delle prime in Italia ad investire nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie da Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0. Infine nella categoria saggistica/pagine di sostenibilità, il riconoscimento va quest'anno all'economista e gesuita francese Gaël Giraud, che dirige il Programma per la Giustizia ambientale della Georgetown University.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

XII

Giovedì 5 Ottobre 2023 Corriere del Mezzogiorno

CONSUMO CONSAPEVOLE *Il dossier*

Waste Watcher ha pubblicato un report legato alla campagna di prevenzione ministeriale: a livello mondiale il 10% di emissioni complessive di gas serra prodotte dall'uomo. Cosa fare per frenare l'aumento delle temperature a soli 2° C entro il 2100

Stili di vita a tavola, la Puglia maglia nera L'analisi di comportamenti e sperperi

di Giuseppe Daponte

Al Sud e in Puglia le quantità maggiori di spreco alimentare rispetto al resto della Penisola. Il dato è emerso dal report 2023 dell'Osservatorio su Cibo e Sostenibilità (Waste Watcher) pubblicato a febbraio scorso, in occasione della **giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, istituita dalla Campagna «Spreco Zero» con Università di Bologna e Ministero dell'Ambiente, su iniziativa di Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale, fondatore dell'impresa sociale «Last minute market» (promotrice di «Spreco Zero»), coordinatore del Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e ideatore e direttore scientifico di Waste Watcher. Il dato dello spreco alimentare al Sud, peraltro, è in linea con quelli degli anni passati. Ed è ascrivibile sia ai diversi stili di vita, sia alle abitudini alimentari, più legate alla dieta mediterranea, fondata in particolare su frutta, pane e verdura, alimenti, secondo la stessa indagine, ancora nella top 5 dei cibi più sprecati.

Un problema globale

Lo spreco alimentare, peraltro, è una deriva globale. Nel mondo, secondo stime la Fao, si sperpera circa un terzo di tutto il cibo prodotto. E ciò causa il 10% delle emissioni totali di gas serra prodotte dall'uomo. Abbattere tale spreco, pertanto, contribuirebbe a contrastare la crisi climatica, limitando l'aumento della temperatura a soli 2° C entro il 2100, secondo lo studio del 2020 di Project Drawdown. Oltre a centrare questo obiettivo vitale, ridurre lo spreco di cibo aiuterebbe anche ad arginare la fame nel mondo (circa 700 milioni di persone oggi la soffrono e ben tre miliardi non possono permettersi un'alimentazione sana, in base a dati Fao) e a sostenere economie e bilanci delle famiglie, soprattutto in una fase, come quella attuale, di forte inflazione (in Italia, il rincaro degli alimenti è stato del 10,7% e si prospetta un nuovo aumento di 205 euro fra settembre e dicembre rispetto al 2022, secondo dati Assoutenti di agosto scorso).

Il Waste Watcher

L'Osservatorio Waste Watcher è attivo in Italia dal 2013. E dal 2021 ha esteso l'analisi a livello internazionale, coinvolgendo altri Paesi. Quest'anno il «Cross Country Report - Food & Waste around the World», alla terza edizione, è stato realizzato con Ipsos su un campione di circa 8 mila cittadini di otto Paesi: Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna, Olanda, Usa, Italia e Azerbaijan (Paese ospite). Il monitoraggio punta a potenziare la consapevolezza sui comportamenti e abitudini di fruizione e gestione del cibo, ed è un punto di partenza per permettere a politiche e iniziative internazionali di centrare obiettivi di sviluppo sostenibile. I risultati, diffusi lo scorso 28 settembre, riportano come lo spreco alimentare sia percepito nei vari Paesi oggetto dell'indagine come un'emorragia con conseguenze negative economiche, sociali e familiari. Unanime il consenso del campione anche sull'obiettivo, indicato come prioritario da **Spreco Zero**, di puntare sull'istruzione nelle scuole. Ma sono considerate decisive per il contrasto al fenomeno anche le etichette sulle confezioni, in primo piano nel dibattito europeo. La metà di perdite e sprechi globali avviene a monte, prima che i prodotti arrivino ai negozi, ma non è meno rilevante il comportamento dei consumatori, dentro e fuori casa. In Italia, riporta l'Osservatorio, lo spreco alimentare domestico è sceso del 25% circa dall'estate 2022 e ora si assesta su 469,4 grammi settimanali per cittadino. Un calo ascrivibile all'inflazione e a una più diffusa attenzione verso salute e sostenibilità ambientale. Più virtuose Spagna e Francia, con 146 e 150 grammi. Negli Usa lo spreco resta elevato, a quota 859,1, ma scende del 35%, sintomo dell'utilità delle campagne di sensibilizzazione.

Gli obiettivi internazionali

Il report di Waste Watcher, l'unico globale sul rapporto fra cibo e spreco, è stato diffuso in occasione del quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione su perdite e sprechi alimentari, promossa dalla Fao ogni anno il 29 settembre, una delle iniziative su questo fronte dell'Onu, che, nel quadro degli obiettivi fissati nel 2015 nell'Agenda 2030, ha lanciato la sfida di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e consumatori, e di ridurre le perdite di cibo nelle catene di produzione e fornitura. In questa cornice, un anno dopo, l'e



Too Good To Go
Per la prima volta, l'Ue ha coinvolto tutti gli attori della filiera: soprattutto produttori, distributori, ristoranti e consumatori

L'obiettivo
L'app ha tagliato il traguardo dei 250 milioni di pasti salvati, grazie a una community con oltre 81 milioni di utenti e 142 mila partner in 17 Paesi

e Stati membri hanno adottato misure per evitare perdite e sprechi alimentari o, se inevitabili, per riutilizzo, riciclo o uso per altri scopi del cibo. A luglio scorso, peraltro, la Commissione europea (Ce) ha proposto regole e obiettivi più vincolanti, che ora sono al vaglio di Parlamento e Consiglio Ue.

Too Good To Go

«Per la prima volta, l'Ue prospetta obiettivi obbligatori nazionali per la riduzione dello spreco alimentare, coinvolgendo tutti gli attori della filiera: produttori, distributori, ristoranti e consumatori. In particolare, la Ce ha proposto un taglio dei rifiuti alimentari del 30% entro il 2030 per famiglie, ristoranti e mense, e del 10% per l'industria alimentare». A dirlo è Too Good To Go, l'azienda certificata B Corp, che ha partecipato al processo di consultazione della Ce. L'azienda danese nel 2015 ha lanciato un'app che consente di acquistare, a prezzi ottimi, cibi freschi invenduti in giornata e non più vendibili all'indomani. A vantaggio di tutti, consumatori, imprenditori locali e Pianeta. L'app oggi ha tagliato il traguardo dei 250 milioni di pasti salvati, grazie a una community con oltre 81 milioni di utenti e 142 mila partner in 17 Paesi, per un totale di 625 mila tonnellate di CO2 risparmiate. Nel 2020 è sbarcata anche a Bari, prima città pugliese, con oltre 200 negozianti iscritti, per poi espandersi nella Bat, nel Lecce e nel resto della Puglia.

© RIPRODUZIONE ASSOCIATA

3

miliardi
le persone che possono permettersi un'alimentazione sana, in base a dati diffusi dalla Fao. Sono 700 milioni le persone che oggi soffrono la fame, uno scenario davvero raccapricciante

10

per cento
è la stima dei rincari degli alimenti e si prospetta un nuovo aumento di 205 euro fra settembre e dicembre rispetto al 2022, secondo dati Assoutenti relativi allo scorso mese di agosto

8

i Paesi
coinvolti a livello europeo nell'Osservatorio Waste Watcher che è attivo in Italia dal 2013. Sono esattamente Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna, Olanda, Usa, Italia e Azerbaijan

IL TIRRENO

La Nuova Ferrara

Venerdì 8 Settembre 2023 17

N

ITALIAMONDO

LA FRASE
DEL GIORNO«Giambruno
voleva dire
di stare attente
agli stupratori»(Giorgia Meloni,
presidente
del Consiglio
dei ministri)

Vietato sprecare

Contro il caro-spesa 7 italiani su 10 scelgono piatti per non sperperare
A incidere l'inflazione alimentare che ad agosto è stata del 9,8%

Con il caro-spesa rivive la cucina dei piatti anti-spreco preparati in quasi 7 famiglie su 10 (68%), con una svolta green spinta dall'impennata dei prezzi che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più economicamente fragili della popolazione. E quanto emerge dal rapporto della Coldiretti "La spesa green degli italiani, dal bio al km 0 fino al ritorno dei piatti poveri anti-spreco" diffuso in occasione dell'inaugurazione del Sana - il Salone internazionale del biologico e del naturale -, con il presidente nazionale Ettore Prandini, alla fiera di Bologna. Con l'inflazione alimentare che, secondo l'Istat, è stata pari al 9,8% ad agosto, e i rincari che raggiungono addirittura il massimo del 43% per lo zucchero, «i cittadini - sottolinea la Coldiretti - adottano comportamenti più responsabili per salvare i bilanci, anche riducendo lo spreco. E le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base sono l'asse portante della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello». Se guardiamo alle ricette italiane più famose, prosegue l'associazione di rappresentanza dell'agricoltura italiana, «molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo». Il pane raffermo trova infatti nuova vita nella ribollita o nella pappa al pomodoro o le sarde in saor con cipolla». Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili, i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette anti-spreco della tradizione della campagna italiana, per preparare un pasto completo a "spreco zero" ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Ma nonostante la maggiore attenzione a livello sociale, il tema dello spreco alimentare resta rilevante. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Gli Stati Uniti i più spreconi, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private - rileva l'associazione - dove si butta mediamente l'11% del cibo acquistato mentre mese e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%.



Secondo Waste Watcher nelle case degli italiani si gettano 674,2 grammi di cibo pro capite a settimana

doro in Toscana, nei canederli in Trentino, nella pinsa in Veneto, o, ancora, in sua maestà il passatello in Emilia-Romagna. Spostandosi al sud, in Campania qualsiasi tipo di pasta avanzata, unita ad un'ammalgama di uova e ingredienti a scelta, in padella può diventare una gustosa frittata. «Si possono preparare delle ottime polpette - sottolinea la Coldiretti - recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazione di italiani, che, quando avanzata, può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan-

Sopra un cestino del pattume saturo di cibo andato a male e buttato

grattato o le sarde in saor con cipolla». Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili, i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette anti-spreco della tradizione della campagna italiana, per preparare un pasto completo a "spreco zero" ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Ma nonostante la maggiore attenzione a livello sociale, il tema dello spreco alimentare resta rilevante. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Gli Stati Uniti i più spreconi, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private - rileva l'associazione - dove si butta mediamente l'11% del cibo acquistato mentre mese e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%.

La tendenza

L'inflazione corre ed è boom dei discount

Salgono i prezzi dei beni alimentari e i negozi vendono meno, gettando un'ombra sull'ultima frenata dell'inflazione di agosto e preoccupando commercianti e consumatori, che chiedono a gran voce prezzi calmierati. A luglio il ministero delle Imprese e del Made in Italy aveva firmato un'intesa con la distribuzione per far partire a ottobre il "trimestre anti-inflazione", ma l'accordo sembrava azoppato in partenza perché la grande industria alimentare lo aveva giudicato dannoso per l'intera filiera. Ora però la partita si riapre: oggi è in programma un incontro al ministero tra i rappresentanti delle industrie e il ministro Adolfo Uiso. Nel frattempo, con l'arrivo dell'autunno gli italiani sembrano pronti a cambiare nuovamente strategia grazie ad un quotidiano impegno per contenere gli sprechi. Così l'attenzione al risparmio fa piazza pulita della fedeltà al canale di acquisto, discount e Mds sembrano ancora di salvezza. Otto italiani su dieci indicano nel primo il modo per mitigare l'effetto dell'inflazione, altrettanti acquistano più marca del distributore a discapito della marca industriale.

L'INTERVISTA

«Non chiamatela cucina povera»

L'agroeconomista Segrè: «Il cibo? Buttato perché sconosciuto»

di Alice Benatti

Andrea Segrè è fondatore del Last Minute Market, ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, di cui il 29 settembre, a Roma, in occasione della giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, saranno presentati i nuovi dati 2023. In attesa dell'evento, che sarà l'occasione per riflettere sulle strategie e sulle politiche necessarie, gli abbiamo chiesto di commentare i numeri dell'indagine di Coldiretti presentati al Salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna. A cominciare dal seguente: contro il caro-spesa 7 italiani su 10 in casa scelgono i piatti anti-spreco, tornando alla cucina "povera". Espressione che a Segrè, però, non piace.

Perché?
«Perché il messaggio che chi guadagna meno fa una cucina povera è sbagliato. È ve-



Andrea Segrè, paladino anti-spreco da almeno un ventennio

ro: la società si sta impoverendo dato che l'inflazione erode gli stipendi ma il tema vero è che, avendo poco reddito, si tende ad acquistare cibo che ha il costo calorico più basso possibile: cibo spazzatura. Con conseguenze sulla salute dal momento che c'è una relazione diretta tra ciò che si mangia e la tendenza al sovrappeso. Preciso poi che una crescente tendenza a non spreca-

re cibo, da parte degli italiani, la riscontriamo dal 2020. Forse è stato l'unico effetto positivo del Covid. Mano a mano che siamo tornati ad uscire, però, ha teso a diminuire».

«Donque che la cucina sia povera o ricca non importa, cosa conta invece?»
«Che torni ad essere una cucina mediterranea. Viviamo un paradosso: siamo uno dei Paesi che hanno avuto il rico-

noscimento a patrimonio immateriale Unesco della dieta mediterranea e al contempo quelli che la applicano meno in assoluto. Il nostro indice di mediterraneità della dieta è più basso di quello di Spagna, Francia e Marocco. Pensiamo di essere la sede della dieta mediterranea ma la verità è che ci stiamo progressivamente allontanando: ancora una volta ce lo raccontano i dati sul sovrappeso e l'obesità in età pre-adolescenziale».

Per riappropriarsi della dieta mediterranea quali prodotti dovremmo comprare di più?

«Frutta e verdura, che sono anche i cibi più sprecati perché li compriamo poco, circa una volta a settimana, e comunque non sappiamo come conservarli. Poi legumi, cereali, anche integrali. Non si tratta di escludere i prodotti zootecnici ma di avere una dieta più equilibrata».

Sull'educazione alimentare gli italiani sono bocciati, mi sembra di capire.

«Sì, l'educazione alimentare è qualcosa che ci manca co-

me Paese. Nelle scuole se ne fa troppo poca infatti chiediamo che venga inserita in tutte, seppur in modalità diversa a seconda dell'età. Siamo sede della dieta mediterranea patrimonio Unesco, abbiamo il vanto di eccellenze alimentari senza eguali, eppure il cibo non lo conosciamo abbastanza».

Ok puntare sui bambini nelle scuole, ma come recuperare gli adulti poco informati in tema di cibo?

«Con la divulgazione, attraverso la campagna Zero Spreco che portiamo avanti dal 2010. Anche con interviste come quella che mi sta facendo lei».

Quali gli errori più frequenti che facciamo in materia di cibo? Ci dia qualche consiglio. Su questo ha scritto un libro: «Il metodo spreco zero».

«Più che il libro ci tengo a promuovere la app Sprecometro, che consiglio a tutti di scaricare. Lì ci sono tutte le informazioni necessarie. Nel frattempo tre promemoria veloci: fare una pianificazione alimentare che ci permetta di acquistare secondo la realtà necessaria, conoscere dove posizionare i prodotti nel nostro frigorifero, che presenta punti più freddi, infine ricordarsi che, se conservati bene, i cibi possono essere mangiati dopo la data indicata nella dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"».

la Nuova Ferrara

la Nuova Ferrara

Venerdì 8 Settembre 2023 17

N

ITALIAMONDO

LA FRASE
DEL GIORNO«Giambruno
voleva dire
di stare attente
agli stupratori»(Giorgia Meloni,
presidente
del Consiglio
dei ministri)

Vietato sprecare

Contro il caro-spesa 7 italiani su 10 scelgono piatti per non sperperare
A incidere l'inflazione alimentare che ad agosto è stata del 9,8%

Con il caro-spesa rivive la cucina dei piatti anti-spreco preparati in quasi 7 famiglie su 10 (68%), con una svolta green spinta dall'impennata dei prezzi che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più economicamente fragili della popolazione. È quanto emerge dal rapporto della Coldiretti "La spesa green degli italiani, dal bio al km 0 fino al ritorno dei piatti poveri anti-spreco" diffuso in occasione dell'inaugurazione del Sana - il Salone internazionale del biologico e del naturale -, con il presidente nazionale Ettore Prandini, alla fiera di Bologna. Con l'inflazione alimentare che, secondo l'Istat, è stata pari al 9,8% ad agosto, e i rincari che raggiungono addirittura il massimo del 43% per lo zucchero, «i cittadini - sottolinea la Coldiretti - adottano comportamenti più responsabili per salvare i bilanci, anche riducendo lo spreco. E le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base sono l'asse portante della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello». Se guardiamo alle ricette italiane più famose, prosegue l'associazione di rappresentanza dell'agricoltura italiana, «molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo». Il pane raffermo trova infatti nuova vita nella ribollita o nella pappa al pomodoro o le sarde in saor con cipolla». Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili, i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette anti-spreco della tradizione della campagna italiana, per preparare un pasto completo a "spreco zero" ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Ma nonostante la maggiore attenzione a livello sociale, il tema dello spreco alimentare resta rilevante. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Gli Stati Uniti i più spreconi, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private - rileva l'associazione - dove si butta mediamente l'11% del cibo acquistato mentre mese e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%.



Secondo Waste Watcher nelle case degli italiani si gettano 674,2 grammi di cibo pro capite a settimana

doro in Toscana, nei canederli in Trentino, nella pinsa in Veneto o, ancora, in sua maestà il passatello in Emilia-Romagna. Spostandosi al sud, in Campania qualsiasi tipo di pasta avanzata, unita ad un'amalgama di uova e ingredienti a scelta, in padella può diventare una gustosa frittata. «Si possono preparare delle ottime polpette - sottolinea la Coldiretti - recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazione di italiani, che, quando avanzata, può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan-

Sopra un cestino del pattume saturo di cibo andato a male e buttato

grattato o le sarde in saor con cipolla». Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili, i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette anti-spreco della tradizione della campagna italiana, per preparare un pasto completo a "spreco zero" ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Ma nonostante la maggiore attenzione a livello sociale, il tema dello spreco alimentare resta rilevante. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Gli Stati Uniti i più spreconi, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private - rileva l'associazione - dove si butta mediamente l'11% del cibo acquistato mentre mese e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%.

La tendenza

L'inflazione corre ed è boom dei discount

Salgono i prezzi dei beni alimentari e i negozi vendono meno, gettando un'ombra sull'ultima frenata dell'inflazione di agosto e preoccupando commercianti e consumatori, che chiedono a gran voce prezzi calmierati. A luglio il ministero delle Imprese e del Made in Italy aveva firmato un'intesa con la distribuzione per far partire a ottobre il "trimestre anti-inflazione", ma l'accordo sembrava azoppato in partenza perché la grande industria alimentare lo aveva giudicato dannoso per l'intera filiera. Ora però la partita si ripete: oggi è in programma un incontro al ministero tra i rappresentanti delle industrie e il ministro Adolfo Urso. Nel frattempo, con l'arrivo dell'autunno gli italiani sembrano pronti a cambiare nuovamente strategia grazie ad un quotidiano impegno per contenere gli sprechi. Così l'attenzione al risparmio fa piazza pulita della fedeltà al canale di acquisto, discount e Mds sembrano ancora di salvezza. Otto italiani su dieci indicano nel primo il modo per mitigare l'effetto dell'inflazione, altrettanti acquistano più marca del distributore a discapito della marca industriale.

L'INTERVISTA

«Non chiamatela cucina povera»

L'agroeconomista Segrè: «Il cibo? Buttato perché sconosciuto»

di Alice Benatti

Andrea Segrè è fondatore del Last Minute Market, ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, di cui il 29 settembre, a Roma, in occasione della giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, saranno presentati i nuovi dati 2023. In attesa dell'evento, che sarà l'occasione per riflettere sulle strategie e sulle politiche necessarie, gli abbiamo chiesto di commentare i numeri dell'indagine di Coldiretti presentati al Salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna. A cominciare dal seguente: contro il caro-spesa 7 italiani su 10 in casa scelgono i piatti anti-spreco, tornando alla cucina "povera". Espressione che a Segrè, però, non piace.

Perché?
«Perché il messaggio che chi guadagna meno fa una cucina povera è sbagliato. È ve-



Andrea Segrè, paladino anti-spreco da almeno un ventennio

ro: la società si sta impoverendo dato che l'inflazione erode gli stipendi ma il tema vero è che, avendo poco reddito, si tende ad acquistare cibo che ha il costo calorico più basso possibile: cibo spazzatura. Con conseguenze sulla salute dal momento che c'è una relazione diretta tra ciò che si mangia e la tendenza al sovrappeso. Preciso poi che una crescente tendenza a non spreca-

re cibo, da parte degli italiani, la riscontriamo dal 2020. Forse è stato l'unico effetto positivo del Covid. Mano a mano che siamo tornati ad uscire, però, ha teso a diminuire».

«Donque che la cucina sia povera o ricca non importa, cosa conta invece?»
«Che torni ad essere una cucina mediterranea. Viviamo un paradosso: siamo uno dei Paesi che hanno avuto il rico-

noscimento a patrimonio immateriale Unesco della dieta mediterranea e al contempo quelli che la applicano meno in assoluto. Il nostro indice di mediterraneità della dieta è più basso di quello di Spagna, Francia e Marocco. Pensiamo di essere la sede della dieta mediterranea ma la verità è che ci stiamo progressivamente allontanando: ancora una volta ce lo raccontano i dati sul sovrappeso e l'obesità in età pre-adolescenziale».

Per riappropriarsi della dieta mediterranea quali prodotti dovremmo comprare di più?

«Frutta e verdura, che sono anche i cibi più sprecati perché li compriamo poco, circa una volta a settimana, e comunque non sappiamo come conservarli. Poi legumi, cereali, anche integrali. Non si tratta di escludere i prodotti zootecnici ma di avere una dieta più equilibrata».

Sull'educazione alimentare gli italiani sono bocciati, mi sembra di capire.

«Sì, l'educazione alimentare è qualcosa che ci manca co-

me Paese. Nelle scuole se ne fa troppo poca infatti chiediamo che venga inserita in tutte, seppur in modalità diversa a seconda dell'età. Siamo sede della dieta mediterranea patrimonio Unesco, abbiamo il vanto di eccellenze alimentari senza eguali, eppure il cibo non lo conosciamo abbastanza».

Ok puntare sui bambini nelle scuole, ma come recuperare gli adulti poco informati in tema di cibo?

«Con la divulgazione, attraverso la campagna Zero Spreco che portiamo avanti dal 2010. Anche con interviste come quella che mi sta facendo lei».

Quali gli errori più frequenti che facciamo in materia di cibo? Ci dia qualche consiglio. Su questo ha scritto un libro: «Il metodo spreco zero».

«Più che il libro ci tengo a promuovere la app Sprecometro, che consiglio a tutti di scaricare. Lì ci sono tutte le informazioni necessarie. Nel frattempo tre promemoria veloci: fare una pianificazione alimentare che ci permetta di acquistare secondo la realtà necessaria, conoscere dove posizionare i prodotti nel nostro frigorifero, che presenta punti più freddi, infine ricordarsi che, se conservati bene, i cibi possono essere mangiati dopo la data indicata nella dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"».

GAZZETTA DI REGGIO

GAZZETTA DI REGGIO

Venerdì 8 Settembre 2023 17

N

ITALIAMONDO

LA FRASE
DEL GIORNO«Giambruno
voleva dire
di stare attente
agli stupratori»(Giorgia Meloni,
presidente
del Consiglio
dei ministri)

Vietato sprecare

Contro il caro-spesa 7 italiani su 10 scelgono piatti per non sperperare
A incidere l'inflazione alimentare che ad agosto è stata del 9,8%

Con il caro-spesa rivive la cucina dei piatti anti-spreco preparati in quasi 7 famiglie su 10 (68%), con una svolta green spinta dall'impennata dei prezzi che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più economicamente fragili della popolazione. È quanto emerge dal rapporto della Coldiretti "La spesa green degli italiani, dal bio al km 0 fino al ritorno dei piatti poveri anti-spreco" diffuso in occasione dell'inaugurazione del Sana - il Salone internazionale del biologico e del naturale -, con il presidente nazionale Ettore Prandini, alla fiera di Bologna. Con l'inflazione alimentare che, secondo l'Istat, è stata pari al 9,8% ad agosto, e i rincari che raggiungono addirittura il massimo del 43% per lo zucchero, «i cittadini - sottolinea la Coldiretti - adottano comportamenti più responsabili per salvare i bilanci, anche riducendo lo spreco. E le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base sono l'asse portante della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello». Se guardiamo alle ricette italiane più famose, prosegue l'associazione di rappresentanza dell'agricoltura italiana, «molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo». Il pane raffermo trova infatti nuova vita nella ribollita o nella pappa al pomodoro o le sarde in saor con cipolla». Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili, i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette anti-spreco della tradizione della campagna italiana, per preparare un pasto completo a "spreco zero" ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Ma nonostante la maggiore attenzione a livello sociale, il tema dello spreco alimentare resta rilevante. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Gli Stati Uniti i più spreconi, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private - rileva l'associazione - dove si butta mediamente l'11% del cibo acquistato mentre mese e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%.



Secondo Waste Watcher nelle case degli italiani si gettano 674,2 grammi di cibo pro capite a settimana

doro in Toscana, nei canederli in Trentino, nella pinsa in Veneto o, ancora, in sua maestà il passatello in Emilia-Romagna. Spostandosi al sud, in Campania qualsiasi tipo di pasta avanzata, unita ad un'ammalgama di uova e ingredienti a scelta, in padella può diventare una gustosa frittata. «Si possono preparare delle ottime polpette - sottolinea la Coldiretti - recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazione di italiani, che, quando avanzata, può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan-

Sopra un cestino del pattume saturo di cibo andato a male e buttato

La tendenza

L'inflazione corre ed è boom dei discount

Salgono i prezzi dei beni alimentari e i negozi vendono meno, gettando un'ombra sull'ultima frenata dell'inflazione di agosto e preoccupando commercianti e consumatori, che chiedono a gran voce prezzi calmierati. A luglio il ministero delle Imprese e del Made in Italy aveva firmato un'intesa con la distribuzione per far partire a ottobre il "trimestre anti-inflazione", ma l'accordo sembrava azoppato in partenza perché la grande industria alimentare lo aveva giudicato dannoso per l'intera filiera. Ora però la partita si riapre: oggi è in programma un incontro al ministero tra i rappresentanti delle industrie e il ministro Adolfo Urso. Nel frattempo, con l'arrivo dell'autunno gli italiani sembrano pronti a cambiare nuovamente strategia grazie ad un quotidiano impegno per contenere gli sprechi. Così l'attenzione al risparmio fa piazza pulita della fedeltà al canale di acquisto, discount e Mds sembrano ancora di salvezza. Otto italiani su dieci indicano nel primo il modo per mitigare l'effetto dell'inflazione, altrettanti acquistano più marca del distributore a discapito della marca industriale.

L'INTERVISTA

«Non chiamatela cucina povera»

L'agroeconomista Segrè: «Il cibo? Buttato perché sconosciuto»

di Alice Benatti

Andrea Segrè è fondatore del Last Minute Market, ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, di cui il 29 settembre, a Roma, in occasione della giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, saranno presentati i nuovi dati 2023. In attesa dell'evento, che sarà l'occasione per riflettere sulle strategie e sulle politiche necessarie, gli abbiamo chiesto di commentare i numeri dell'indagine di Coldiretti presentati al Salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna. A cominciare dal seguente: contro il caro-spesa 7 italiani su 10 in casa scelgono i piatti anti-spreco, tornando alla cucina "povera". Espressione che a Segrè, però, non piace.

Perché?
«Perché il messaggio che chi guadagna meno fa una cucina povera è sbagliato. È ve-



Andrea Segrè, paladino anti-spreco da almeno un ventennio

ro: la società si sta impoverendo dato che l'inflazione erode gli stipendi ma il tema vero è che, avendo poco reddito, si tende ad acquistare cibo che ha il costo calorico più basso possibile: cibo spazzatura. Con conseguenze sulla salute dal momento che c'è una relazione diretta tra ciò che si mangia e la tendenza al sovrappeso. Preciso poi che una crescente tendenza a non spreca-

re cibo, da parte degli italiani, la riscontriamo dal 2020. Forse è stato l'unico effetto positivo del Covid, e di generazione di italiani, che, quando avanzata, può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan-

«Che torni ad essere una cucina mediterranea. Viviamo un paradosso: siamo uno dei Paesi che hanno avuto il rico-

noscimento a patrimonio immateriale Unesco della dieta mediterranea e al contempo quelli che la applicano meno in assoluto. Il nostro indice di mediterraneità della dieta è più basso di quello di Spagna, Francia e Marocco. Pensiamo di essere la sede della dieta mediterranea ma la verità è che ci stiamo progressivamente allontanando: ancora una volta ce lo raccontano i dati sul sovrappeso e l'obesità in età pre-adolescenziale».

Per riappropriarsi della dieta mediterranea quali prodotti dovremmo comprare di più?

«Frutta e verdura, che sono anche i cibi più sprecati perché li compriamo poco, circa una volta a settimana, e comunque non sappiamo come conservarli. Poi legumi, cereali, anche integrali. Non si tratta di escludere i prodotti zootecnici ma di avere una dieta più equilibrata».

Sull'educazione alimentare gli italiani sono bocciati, mi sembra di capire.

«Sì, l'educazione alimentare è qualcosa che ci manca co-

me Paese. Nelle scuole se ne fa troppo poca infatti chiediamo che venga inserita in tutte, seppur in modalità diversa a seconda dell'età. Siamo sede della dieta mediterranea patrimonio Unesco, abbiamo il vanto di eccellenze alimentari senza eguali, eppure il cibo non lo conosciamo abbastanza».

Ok puntare sui bambini nelle scuole, ma come recuperare gli adulti poco informati in tema di cibo?

«Con la divulgazione, attraverso la campagna Zero Spreco che portiamo avanti dal 2010. Anche con interviste come quella che mi sta facendo lei».

Quali gli errori più frequenti che facciamo in materia di cibo? Ci dia qualche consiglio. Su questo ha scritto un libro: «Il metodo spreco zero».

«Più che il libro ci tengo a promuovere la app Sprecometro, che consiglio a tutti di scaricare. Lì ci sono tutte le informazioni necessarie. Nel frattempo tre promemoria veloci: fare una pianificazione alimentare che ci permetta di acquistare secondo la realtà necessaria, conoscere dove posizionare i prodotti nel nostro frigorifero, che presenta punti più freddi, infine ricordarsi che, se conservati bene, i cibi possono essere mangiati dopo la data indicata nella dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"».

GAZZETTA DI MODENA

GAZZETTA DI MODENA

Venerdì 8 Settembre 2023 17

N

ITALIAMONDO

LA FRASE
DEL GIORNO«Giambruno
voleva dire
di stare attente
agli stupratori»(Giorgia Meloni,
presidente
del Consiglio
dei ministri)

Vietato sprecare

Contro il caro-spesa 7 italiani su 10 scelgono piatti per non sperperare
A incidere l'inflazione alimentare che ad agosto è stata del 9,8%

Con il caro-spesa rivive la cucina dei piatti anti-spreco preparati in quasi 7 famiglie su 10 (68%), con una svolta green spinta dall'impennata dei prezzi che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più economicamente fragili della popolazione. È quanto emerge dal rapporto della Coldiretti "La spesa green degli italiani, dal bio al km 0 fino al ritorno dei piatti poveri anti-spreco" diffuso in occasione dell'inaugurazione del Sana - il Salone internazionale del biologico e del naturale -, con il presidente nazionale Ettore Prandini, alla fiera di Bologna. Con l'inflazione alimentare che, secondo l'Istat, è stata pari al 9,8% ad agosto, e i rincari che raggiungono addirittura il massimo del 43% per lo zucchero, «i cittadini - sottolinea la Coldiretti - adottano comportamenti più responsabili per salvare i bilanci, anche riducendo lo spreco. E le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base sono l'asse portante della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello». Se guardiamo alle ricette italiane più famose, prosegue l'associazione di rappresentanza dell'agricoltura italiana, «molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo». Il pane raffermo trova infatti nuova vita nella ribollita o nella pappa al pomodoro o le sarde in saor con cipolla». Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili, i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette anti-spreco della tradizione della campagna italiana, per preparare un pasto completo a "spreco zero" ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Ma nonostante la maggiore attenzione a livello sociale, il tema dello spreco alimentare resta rilevante. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. In Sudafrica e Giappone si spreca la metà che in Italia mentre in Europa è la Francia il paese più virtuoso con 634 grammi settimanali. Gli Stati Uniti i più spreconi, con 1.338 grammi di cibo gettato a settimana. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private - rileva l'associazione - dove si butta mediamente l'11% del cibo acquistato mentre mese e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%.



Secondo Waste Watcher nelle case degli italiani si gettano 674,2 grammi di cibo pro capite a settimana

doro in Toscana, nei canederli in Trentino, nella pinna in Veneto o, ancora, in sua maestà il passatello in Emilia-Romagna. Spostandosi al sud, in Campania qualsiasi tipo di pasta avanzata, unita ad un amalgama di uova e ingredienti a scelta, in padella può diventare una gustosa frittata. «Si possono preparare delle ottime polpette - sottolinea la Coldiretti - recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazione di italiani, che, quando avanzata, può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan-

Sopra un cestino del pattume saturo di cibo andato a male e buttato

La tendenza

L'inflazione corre ed è boom dei discount

Salgono i prezzi dei beni alimentari e i negozi vendono meno, gettando un'ombra sull'ultima frenata dell'inflazione di agosto e preoccupando commercianti e consumatori, che chiedono a gran voce prezzi calmierati. A luglio il ministero delle Imprese e del Made in Italy aveva firmato un'intesa con la distribuzione per far partire a ottobre il "trimestre anti-inflazione", ma l'accordo sembrava azoppato in partenza perché la grande industria alimentare lo aveva giudicato dannoso per l'intera filiera. Ora però la partita si riapre: oggi è in programma un incontro al ministero tra i rappresentanti delle industrie e il ministro Adolfo Urso. Nel frattempo, con l'arrivo dell'autunno gli italiani sembrano pronti a cambiare nuovamente strategia grazie ad un quotidiano impegno per contenere gli sprechi. Così l'attenzione al risparmio fa piazza pulita della fedeltà al canale di acquisto, discount e Mds sembrano ancora di salvezza. Otto italiani su dieci indicano nel primo il modo per mitigare l'effetto dell'inflazione, altrettanti acquistano più marca del distributore a discapito della marca industriale.

L'INTERVISTA

«Non chiamatela cucina povera»

L'agroeconomista Segre: «Il cibo? Buttato perché sconosciuto»

di Alice Benatti

Andrea Segre è fondatore del Last Minute Market, ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, di cui il 29 settembre, a Roma, in occasione della giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, saranno presentati i nuovi dati 2023. In attesa dell'evento, che sarà l'occasione per riflettere sulle strategie e sulle politiche necessarie, gli abbiamo chiesto di commentare i numeri dell'indagine di Coldiretti presentati al Salone internazionale del biologico e del naturale di Bologna. A cominciare dal seguente: contro il caro-spesa 7 italiani su 10 in casa scelgono i piatti anti-spreco, tornando alla cucina "povera". Espressione che a Segre, però, non piace.

Perché?
«Perché il messaggio che chi guadagna meno fa una cucina povera è sbagliato. È ve-



Andrea Segre, paladino anti-spreco da almeno un ventennio

ro: la società si sta impoverendo dato che l'inflazione erode gli stipendi ma il tema vero è che, avendo poco reddito, si tende ad acquistare cibo che ha il costo calorico più basso possibile: cibo spazzatura. Con conseguenze sulla salute dal momento che c'è una relazione diretta tra ciò che si mangia e la tendenza al sovrappeso. Preciso poi che una crescente tendenza a non spreca-

re cibo, da parte degli italiani, la riscontriamo dal 2020. Forse è stato l'unico effetto positivo del Covid. Mano a mano che siamo tornati ad uscire, però, ha teso a diminuire».

«Donque che la cucina sia povera o ricca non importa, cosa conta invece?»
«Che torni ad essere una cucina mediterranea. Viviamo un paradosso: siamo uno dei Paesi che hanno avuto il rico-

noscimento a patrimonio immateriale Unesco della dieta mediterranea e al contempo quelli che la applicano meno in assoluto. Il nostro indice di mediterraneità della dieta è più basso di quello di Spagna, Francia e Marocco. Pensiamo di essere la sede della dieta mediterranea ma la verità è che ci stiamo progressivamente allontanando: ancora una volta ce lo raccontano i dati sul sovrappeso e l'obesità in età pre-adolescenziale».

Per riappropriarsi della dieta mediterranea quali prodotti dovremmo comprare di più?

«Frutta e verdura, che sono anche i cibi più sprecati perché li compriamo poco, circa una volta a settimana, e comunque non sappiamo come conservarli. Poi legumi, cereali, anche integrali. Non si tratta di escludere i prodotti zootecnici ma di avere una dieta più equilibrata».

Sull'educazione alimentare gli italiani sono bocciati, mi sembra di capire.

«Sì, l'educazione alimentare è qualcosa che ci manca co-

me Paese. Nelle scuole se ne fa troppo poca infatti chiediamo che venga inserita in tutte, seppur in modalità diversa a seconda dell'età. Siamo sede della dieta mediterranea patrimonio Unesco, abbiamo il vanto di eccellenze alimentari senza eguali, eppure il cibo non lo conosciamo abbastanza».

Ok puntare sui bambini nelle scuole, ma come recuperare gli adulti poco informati in tema di cibo?

«Con la divulgazione, attraverso la campagna Zero Spreco che portiamo avanti dal 2010. Anche con interviste come quella che mi sta facendo lei».

Quali gli errori più frequenti che facciamo in materia di cibo? Ci dia qualche consiglio. Su questo ha scritto un libro: «Il metodo spreco zero».

«Più che il libro ci tengo a promuovere la app Sprecometro, che consiglio a tutti di scaricare. Lì ci sono tutte le informazioni necessarie. Nel frattempo tre promemoria veloci: fare una pianificazione alimentare che ci permetta di acquistare secondo la realtà necessaria, conoscere dove posizionare i prodotti nel nostro frigorifero, che presenta punti più freddi, infine ricordarsi che, se conservati bene, i cibi possono essere mangiati dopo la data indicata nella dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"».

IL TIRRENO

IL TIRRENO

Giovedì 14 Settembre 2023 5

I PIANI CONTRO LA CRISI

Si getta via troppo cibo Per risparmiare attenzione al frigo e alle scadenze

Segré: «Fate bene la lista della spesa»

di **Leonardo Monselesan**

I dati del report 2023 di Waste Watcher, l'Osservatorio sullo spreco alimentare domestico, hanno evidenziato come, nel 2022, lo spreco giornaliero di cibo pro capite degli italiani sia pari a circa 75 grammi. Questo vuol dire uno spreco di più di 27kg all'anno, e anche una riduzione dello spreco alimentare del 12% rispetto al 2021. Da dove viene questa maggiore sensibilità, e co-



Andrea Segrè
direttore
scientifico
Osservatorio
Waste
Watcher
International

me possiamo ridurre ancora di più lo spreco? Lo abbiamo chiesto ad Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International.

Professor Segrè, cosa ha portato a questa riduzione degli sprechi?

«Intanto la pandemia, che ci ha insegnato il valore dell'economia domestica. Per alcuni mesi abbiamo consumato in casa i pasti e questo ci ha fatto capire l'importanza di non sprecare il cibo. Il secondo fattore è stata la crisi economica di questi anni, che ha portato all'incremento della povertà e dell'inflazione, soprattutto sui generi alimentari. Questi avvenimenti negativi ci hanno insegnato che gettare via cibo significa buttare acqua, terra, energia, denaro».

Quali sono gli alimenti più sprecati nelle case italiane?

«Al primo posto c'è la frutta fresca, seguita da insalate, tuberi, pane fresco e verdura.

Alimenti che deperiscono prima e che non sappiamo conservare. Per questo lo spreco alimentare è più difficile da correggere. Per esempio, tra le ragioni che portano a far marcire frutta e verdura è che vengono lasciate nel frigorifero, e la gente non sa che si potrebbero congelare o trasformare in altri alimenti».

A quali accortezze si può ricorrere per ridurre lo spreco alimentare in casa?

«Molte. Ne citerò tre di particolare importanza. La prima è la programmazione degli acquisti. Se andiamo a fare la spesa una volta a settimana, dovremmo fermarci a pianificare prima il consumo alimentare della nostra famiglia, e limitarci a comprare quello che è sulla lista. La seconda è un corretto uso del frigorifero, disponendo gli alimenti in base alle diverse temperature che si possono avere nei vari scomparti, e che però sono diverse per ciascun elettrodomestico, per cui andrebbero lette le istruzioni. La terza è una corretta lettura e interpretazione delle scadenze. Bisogna verificarle prima dell'acquisto, e saper distinguere tra quelle che recitano "da consumarsi entro", che indicano una scadenza secca, e quelle con "da consumarsi preferibilmente entro", che si riferiscono ad alimenti che di solito possono essere mangiati anche oltre alla data indicata. Per saperne di più, invito a scaricare l'app di quest'anno **Sprecometro**».

Che cos'è lo "Sprecometro"?

«È un'app con contenuti su come conservare meglio il cibo e modi per ridurre gli sprechi, ma anche uno strumento che li misura. L'applicazione tiene traccia degli alimenti buttati, e li traduce sia dal punto di vista economico, mostrandoci quanto avevamo pagato, sia da quello ambientale, mostrato sotto forma della quantità di acqua utilizzata e dell'anidride carbonica emessa per la sua produzione».

di Padova il mattino

DOMENICA 17 SETTEMBRE 2023
IL MATTINO

VENETO ECONOMIA 15

MARTEDI CON IL NOSTRO GIORNALE

Prodotti bio e filiere il mangiare sano business in crescita con pochi campioni

Nel nuovo numero del mensile Nordest Economia i numeri e le analisi su un settore che si sta espandendo

Giorgio Barbieri

Non c'è dubbio che negli ultimi anni l'attenzione per il mangiar sano sia cresciuta, tanto da farne uno dei pilastri dell'industria alimentare, intesa in senso ampio, quindi dall'agricoltura, all'allevamento fino alla trasformazione e produzione alimentare. E infatti il settore del bio, anche a Nordest, è diventato un vero e proprio business, a cui però ancora manca un campione a livello industriale che si distingua in questo comparto. Esiste invece un campione italiano, che ha sede nella Marca trevigiana, per quanto riguarda la distribuzione ed è EcorNaturaSi.



CARLO PETRINI
GASTRONOMO, SCRITTORE E ATTIVISTA
E FONDATORE DI SLOW FOOD

Di questo e altro si occupa il mensile Nordest Economia, in uscita martedì prossima in allegato con questo giornale. Saranno prima di tutto messi a fuoco i numeri di un settore in continua crescita. Secondo il Sistema d'informazione nazionale sull'Agricoltura Biologica (SINAB), in Veneto gli operatori del settore censiti sono stati in totale 3.808, dei quali 2.757 produttori, 1.639 trasformatori e 63 importatori. Mentre il Friuli Venezia Giulia conta circa 300 aziende di produzione con il metodo biologico, concentrate soprattutto in area collinare. La produzione si realizza su circa 2.800 ettari e le colture

NORDEST ECONOMIA



prevalenti sono le cerealicole, le foraggere zootecniche, le viticole e le frutticole.

Non mancano poi gli approfondimenti e le interviste ai protagonisti del settore. Per Andrea Segrè, professore di Politica agraria internazionale e comparata e di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna,

nonché fondatore di Last Minute Market e ideatore della campagna **Spreco Zero**, «lo spreco del cibo è un elemento antagonista della sicurezza alimentare e delle diete sostenibili, quindi come concreta concausa del degrado ambientale del pianeta». Analisi condivisa anche da Carlo Petrini, gastronomo, scrittore e attivista, nonché ideatore di

manifestazioni come Cheese, il Salone del Gusto di Torino e Terra Madre, oltre che fondatore di SlowFood. «Nel mondo ci sono 8 miliardi di persone, ma si produce cibo per 12 miliardi», afferma, «eppure tante persone sono malnutrite. Superare queste storture è indispensabile per vivere in armonia con l'ambiente circostante».

Tutto questo va fatto però facendo anche particolare attenzione al livello dei prezzi. Che, secondo Fabio Brescacin, fondatore e presidente di NaturaSi e tra i pionieri del biologico in Italia, non possono neanche scendere troppo. «Mi rendo conto che possiamo sempre fare di più per rendere più accessibili i nostri prodotti, almeno quelli essenziali per l'alimentazione», sottolinea, «ma questo non deve significare una riduzione della qualità del cibo che offriamo. Su questo punto non possiamo mediare. Così come non possiamo mediare sul tema del giusto prezzo da pagare agli agricoltori. Dove viene pagato poco l'agricoltore prospera lo sfruttamento, non solo del lavoratore ma anche della terra e del suolo. Dobbiamo fare la nostra parte, ma è anche vero che continuare a pagare troppo poco il cibo è un'aberrazione del mercato che non mostra la natura delle cose, ovvero che un'agricoltura sana e un cibo sano hanno dei benefici dal punto di vista della salute, sociale ed economico».

di Repubblica/Redazione

di Padova il mattino

NORDEST ECONOMIA

MARTEDÌ 19 SETTEMBRE 2023 nordesteconomia@ign.it

In abbonamento obbligatorio e gratuito al numero odierno de IL MATTINO DI PADOVA - LA TRIBUNA DI TREVISO - LA NUOVA VENEZIA - CORRIERE DELLE ALPI - MESSAGGERO VENETO - IL PICCOLO

IL QUADRO

Tendenza solida sulla fertile base dell'agroalimentare di qualità

MAURIZIO CAIAFFA

Che sia uno stile di vita è assodato, ma il mangiare sano è diventato e si è progressivamente affermato anche come un business. Anche se non è semplicissimo misurarne la portata economica, tanto più che nel settore mancano grandi campioni, si tratta di un fenomeno che certamente si sta espandendo, in particolare in territori come il Nordest in cui l'agroalimentare di qualità ha uno spazio di rilievo. Ecco perché Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige sembrano rispettare il trend generale. In particolare il Veneto dove, secondo il Sistema d'informazione nazionale sull'Agricoltura Biologica (Sinab), gli operatori del settore censiti sono stati in totale 3.808, dei quali 2.757 produttori, 1.639 trasformatori e 63 importatori. Mentre il Friuli Venezia Giulia conta circa 300 aziende di produzione con il metodo biologico, concentrate soprattutto in area collinare. La produzione si realizza su circa 2.800 ettari e le colture prevalenti sono le cereali (35%), le foraggere zootecniche (21%), le viticole (11%) e le frutticole (11%). Sono cifre non omogenee ma che testimoniano di un fenomeno in crescita, sostenuto da tendenze profonde come sono la diffusa cura di sé e della propria salute. Semmai, come in questo numero del mensile Nordest Economia affermano testimoni privilegiati come **Andrea Segrè** e Carlo Perrini, benessere e sostenibilità è anche portare a un livello più alto la ricerca del proprio equilibrio migliore: partendo dal rispetto di sé per arrivare a quello della società e del pianeta.—



Cresce il business del mangiare sano

ALL'INTERNO

NICCHIA

LUIGI DELL'OLIO

La Dop Economy vale 9,5 miliardi di esportazioni

APAGINA III



I SETTORI

GIORGIO BARBIERI

Latte, cereali, ortaggi tutte le filiere bio che avanzano a Nordest

APAGINA IV



ESPERTO

ROBERTA PAOLINI

Segrè: la priorità è ridurre alla metà lo spreco alimentare

APAGINA V



L'IMPREDITORE

NICOLA BRILLO

Rigoni: il benessere valore che coltiviamo da cento anni

APAGINA VII



IL TEORICO

LUIGI DELL'OLIO

Petrini: troppo cibo così si alimentano le disparità sociali

APAGINA IX



INDUSTRIA

RICCARDO SANDRE

Kioene a 80 milioni con gli hamburger a base di soia

APAGINA X



il mattino

di Padova

MARTEDÌ 19 SETTEMBRE 2023
8. MATTINO

NORDEST ECONOMIA V

SCENARI



La maggior parte delle aziende sono Pmi, tra le eccezioni Cereal Docks, la padovana OrtoRomi e la bellunese Lattebusche



L'INTERVISTA

Il professore dell'ateneo di Bologna: concausa del degrado del pianeta
Segré: «Lo spreco del cibo va contro le diete sostenibili e la sicurezza alimentare»

ROBERTA PAOLINI

La sostenibilità alimentare, la riduzione delle emissioni di gas serra, la scelta di buon cibo non possono prescindere dalla considerazione base che una grande e grave quantità di ciò che si coltiva e si produce non arriva sulle nostre tavole, o che, peggio, una quantità anche superiore che invece ci arriva venga poi gettata. **Andrea Segré**, Professore di Politica agraria internazionale e comparata e di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, fondatore di Last Minute Market, impresa sociale e spin off accademico, ideatore della campagna Spreco Zero, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International dedicato all'analisi dei comportamenti alimentari a livello globale, ne fa una questione di etica e di economia.

Parlando di un cibo medio, quel genere di alimentazione cioè che ha un impatto alimentare buono per la salute, che segue delle norme produttive che limitino al massimo la perdita e che, per la sua qualità, non vada poi ad incidere sullo spreco alimentare.

L'Osservatorio Waste Watcher ha da poco superato i dieci anni di attività. Avete indagato i comportamenti alimentari e avete iniziato a dare i contorni di un fenomeno come lo spreco alimentare che incide su due punti: il primo diventa rifiuto qualcosa che si poteva consumare, danno che si raddoppia considerando che quel prodotto gettato per essere realizzato ha richiesto acqua, energia, lavoro, ha prodotto emissioni.

«Un aspetto sconosciuto e non percepito è quello della definizione delle perdite di valore e di spreco lungo la filiera alimentare. Quando non si raccolgono in un campo le pesche, perché magari rovinata parliamo di una perdita, perché per coltivarla quella frutta si è usata acqua, fertilizzante. Quando parliamo di spreco scopriamo che la quantità maggiore di questo fenomeno avviene da parte dei consumatori. Cioè da tutti noi, e questo è un problema economico, ambientale e sociale. E il tema dello spreco è un driver della sostenibilità. Un terzo di ciò che si produce non arriva sulle nostre tavole e prevalentemente, anche se non solo, nelle economie sviluppate lo spreco



ESPERTO ANDREA SEGRÉ INSEGNANTE POLITICA AGRARIA INTERNAZIONALE E COMPARATA ALL'ATENEO DI BOLOGNA

«Un mondo che vive di estremi, da un lato il super bio e le Dop dall'altro il junk food. Necessario l'equilibrio nella filiera»

alimentare si concentra soprattutto a livello domestico – a seconda dei metodi di stima e del Paese fra il 50 e il 70% del totale lungo la filiera campo-tavola. Cosa significano questi numeri?

«Due anni dopo la pandemia e a 7 anni dal 2030 – quando ci si aspetta che il mondo dimezzi lo spreco alimentare, come da Obiettivo 12.3 dell'Agenda delle Nazioni Unite – il traguardo sembra una meta irraggiungibile. Quel terzo di cibo che continua a perdersi sul pianeta (il 14% dopo il raccolto e il 17% fra commercio e consumo) potrebbe sfamare almeno 1,26 miliardi di persone». E in Italia a che livello siamo?

«Ogni settimana ogni italiano getta 524,1 grammi di cibo gettato da ogni italiano, poco meno di 75 grammi di cibo al giorno pari a 27,328 chilogrammi all'anno che ognuno di noi, mediamente, getta nel bidone della spazzatura. La top five dei cibi più sprecati fa registrare al primo posto la frutta fresca (24 grammi pro-capite a settimana), seguita in ordine di spreco via via decrescente da: insalate (17,6 grammi pro-capite a settimana), cipolle, aglio e tuberi (17,1 grammi pro ca-

pite a settimana), pane fresco (16,3 grammi pro-capite a settimana), e verdure (16 grammi pro-capite a settimana). Lo spreco del cibo, quindi, è un elemento antagonista della sicurezza alimentare e delle diete sostenibili, quindi come concreta concausa del degrado ambientale del pianeta».

Ma non è una contraddizione l'attenzione che i consumatori delle economie sviluppate mostrano sulle produzioni sostenibili e su quelle biologiche, per esempio, per poi assumere comportamenti di questo tipo?

«Si tratta di un mondo che vive di estremi, per questo dico che serve un cibo medio, con caratteristiche qualitative e quantitative adeguate, un equilibrio nella filiera. Invece si tende a muoversi tra due opposti da un lato il super bio, il marchio, la dop, dall'altro il junk food. Con il risultato che chi ha meno possibilità economiche è anche chi si alimenta peggio. Anche se la sensibilità sta aumentando molto».

Ma esiste una stima della perdita in valore dello spreco alimentare.

«Fare un calcolo preciso è difficile, sia per quanto riguarda la perdita che lo spreco. Deve esserci infatti una base metodologica per il calcolo, se pensiamo alla perdita agricola nei campi si perde più di frutta che di cereali, stiamo tra il 2/5 per cento. Una ricognizione del genere lungo tutta la filiera non è semplice, ma facciamo un esempio: su 10 miliardi di costo di acquisto di un insieme di prodotti alimentari che gettiamo, il 70 per cento cioè 7 miliardi lo sprechiamo noi consumatori».

Industria alimentare		Distribuzione specializzata	
pa	547,7	Bimopoli s.r.l.	465,7
re	449,2	Fresco s.r.l.	88,3
ve	437,6	Brendolan alimentari - s.r.l.	81,5
na s.p.a.	337,5	Arjola s.r.l.	17,2
pa	279,5	Ecomutabas s.p.a.	16,6
re	252,0	Zuzeron supermercati - società a responsabilità limitata	14,1
ro s.r.l.	230,7	Famiglia cooperativa Pirolo soc. cooperativa	12,7
ro s.r.l.	227,2	Cooperativa agricola Valpago - società cooperativa agricola	12,6
ro s.r.l.	225,6	Mafriuta s.r.l.	12,1
re	216,4	Casa Foscarini s.r.l. società agricola	9,0
re	199,2	Ideal gestioni s.r.l.	7,6
re	189,5	Suma frutta s.r.l.	7,3
re	178,8	Famiglia cooperativa Bassa Valpugana - società cooperativa	7,1
re	167,0	Caraffetto sociale alta Val di Non - Romeno Cavareno società cooperativa agricola	6,5
re	148,7	Famiglia cooperativa valle di Ledro Società cooperativa	6,5
re	129,5		
re	124,4		
re	121,3		
re	118,7		
re	104,5		
re	101,2		
re	100,0		
re	95,7		
re	94,3		

	Provincia	Anno di fondazione	Fatturato 2020 in €	Dipendenti 2020
re	Padova	1991	70.399.805,00	70
re	Treviso	1970	1.186.948,00	10
re	Venezia	1988	n.d.	n.d.
re	Rovigo	2016	-100.000,00	-10
re	Rovigo	1975	2.500.000,00	30
re	Verona	1993	64.000.000,00	40
re	Verona	1993	1.026.000.000,00 - fatturato gruppo 22.000.000,00 - fatturato Cereal Docks Organic	205 - dipendenti gruppo
re	Padova	2015	n.d.	n.d.
re	Rovigo	1978	50.354.382,00	42
re	Treviso	1985	471.000.000,00	1.685
re	Padova	1994	10.570.961,00	38
re	Padova	1999	5.000.000,00	15
re	Padova	1977	4.208.780,00	12
re	Padova	1990	450.000,00	-10
re	Verona	anni '90	400.000,00	4
re	Treviso	2013	2.600.000,00 - divisione fresco 105.977,00 - div. beverage	5 - divisione fresco
re	Venezia	2000	35.897.948,00	16
re	Belluno	1954	110.100.000,00	305
re	Treviso	1993	80.000.000,00	180
re	Belluno	2010	n.d.	n.d.
re	Belluno	2014	2.000.000,00	5
re	Venezia	1950	44.033.807,00	157
re	Padova	1996	98.421.186,00	600
re	Verona	1929	300.000,00	-10
re	Treviso	1985	6.505.000,00	20
re	Verona	2000	70.000,00	0
re	Treviso	1947	20.489.387,00	47
re	Verona	2016	2.200.000,00	24
re	Treviso	1993	100.000,00	0
re	Treviso	1826	55.124.510,00	60

WELTUS

© Immagine coordinata

IL DUBBIO

12 IL DUBBIO

VENERDÌ 22 SETTEMBRE 2023

PROMETEO

IN COLLABORAZIONE
CON

■ L'INDAGINE DI WASTE WATCHER, INTERNATIONAL OBSERVATORY ON FOOD&SUSTAINABILITY

Food waste meno sprechi per contenere la spesa

Le buone pratiche possono contribuire a sostenere concretamente la famiglia, oltre ad essere un presidio per la salute dell'ambiente

Lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: i cittadini del mondo identificano lo spreco del cibo come un "crash" per le loro economie. Sono le prime anticipazioni del Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Usa, Olanda e Azerbaigian.

Secondo le anticipazioni Waste Watcher, dunque, "nelle settimane dell'inflazione alimentare, quando gli alimenti hanno registrato un aumento medio del 10,7% in Italia e si prospetta un aumento di 205 euro, fra settembre e dicembre, rispetto al 2022 (dati Assoutenti, agosto 2023), prevenire lo spreco alimentare equivale a sostenere concretamente la famiglia, oltre ad essere un presidio per la salute dell'ambiente". Fra i cittadini più preoccupati a livello internazionale per l'impatto economico dello spreco del cibo - si rileva - ci sono certamente gli statunitensi che legano al fenomeno ben tre impatti negativi: 81% spreco di denaro, 62% conseguenze economiche per la mia famiglia, 59% conseguenze economiche e sociali.

I dati del terzo Cross Country Re-



port offrono una panoramica globale sulle abitudini di consumo e spreco intorno al pianeta, «un monitoraggio - spiega il fondatore Spreco Zero **Andrea Segre**, direttore scientifico di Waste Watcher International Observatory - certamente essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di fruizione e gestione del cibo, sulla dieta adottata e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco. Il Rapporto diventa punto di partenza per promuovere

politiche pubbliche e private e iniziative di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030».

All'indagine hanno preso parte 8mila cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese. Fra i primi dati che anticipano il Rapporto ci sono quelli dedicati alle misure pubbliche utili a ridurre lo spreco. Una rinnovata attenzione è anche quella per le

etichette fronte pacco, di prima rilevanza nel dibattito europeo, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Ci sono poi le strategie legate al dna dei Paesi interrogati: i cittadini di Italia e Spagna scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi, assecondando così i principi base della Dieta Mediterranea. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.

■ DA OGGI AL 24 LA MOBILITAZIONE "PULIAMO IL MONDO 2023": ECCO I DATI DI PARK E RIVER LITTER

Legambiente censisce 25.0517 rifiuti in 57 parchi urbani e 7 fiumi

Sono ben 25.051 i rifiuti totali censiti in 57 parchi urbani della Penisola e sulle sponde di 7 fiumi. A scattare la fotografia con dati e numeri è la doppia indagine, Park e River Litter 2023, realizzata da Legambiente in vista del weekend di mobilitazione di Puliamo il Mondo 2023, in programma dal 22 al 24 settembre, e della giornata mondiale dei fiumi.

Un dato che si traduce per le 57 aree verdi urbane di 15 città - Ancona, Bari, Cagliari, Milano, Napoli, Palermo, Perugia, Pescara, Pineto (Te), Potenza, Pozzuoli (Na), Sasso di Castalda (Pz), Torino, Trivento (Cb), Verona - in 22.442 rifiuti raccolti e

catalogati in un'area di circa 7.000 mq equivalente a 27 campi da tennis, con una media di circa 3 rifiuti ogni metro quadrato, e per i corsi d'acqua una media di 326 rifiuti ogni 100 metri lineari in un'area campionata di circa 8.600 mq (un'area pari a 33 campi da tennis). In entrambi i casi, il materiale più trovato è la plastica (che si attesta rispettivamente al 62% e 61%). Tra i rifiuti a farla da padrone sono soprattutto i mozziconi di sigaretta, prodotti usa e getta e imballaggi e frammenti di plastica. Legambiente torna a ribadire "l'importanza di adottare comportamenti corretti, a partire da una corretta separazione e rac-

colta differenziata, e invita tutti a partecipare al weekend di mobilitazione della 31esima edizione di Puliamo il mondo, in programma il 22, 23 e 24 settembre in tutta la Penisola al motto "Per un clima di pace". Edizione italiana di Clean up the World, che Legambiente organizza dal 1993, anche quest'anno la tre giorni di Puliamo il mondo vedrà in azione dal nord al sud del Paese centinaia di migliaia di volontari, tra studenti, associazioni, comitati e amministrazioni locali, per ripulire strade, piazze, aree verdi, ma anche spiagge e sponde dei fiumi dai rifiuti abbandonati (www.puliamoilmondo.it).

"I dati che abbiamo diffuso oggi sull'indagine sui rifiuti abbandonati - dichiara Stefano Ciafani, presidente nazionale di Legambiente - dimostrano che c'è ancora molto da fare. Se è infatti cresciuta negli anni l'attenzione dei cittadini sui temi ambientali, questa ancora stenta ad essere accompagnata dai fatti. Con la nostra storica campagna Puliamo il Mondo vogliamo portare in primo piano proprio questi temi convinti che solo attraverso l'impegno e l'attenzione di tutti, cittadini e istituzioni, si possa davvero aiutare l'ambiente, garantire la vivibilità e preservare la bellezza nelle nostre città".

Messaggero Veneto

MERCOLEDÌ 27 SETTEMBRE 2023
MESSAGGERO VENETO

41

DOMANI A ROMA

Letteratura e sostenibilità: premio ad Andrea Maggi

Scrittori e saggisti per la sostenibilità: perché i libri possono contribuire in modo determinante allo sviluppo di una cultura di buone pratiche in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2023 dell'Onu. La campagna **Spreco Zero** ha individuato spesso negli scrittori e uomini di cultura i suoi "ambasciatori" di buone pratiche. Quest'anno va allo scrittore, insegnante e divulgatore pordenonese Andrea Mag-



Il professore Andrea Maggi

gi, il mitico "prof" del Collegio di Rai2, il premio Vivere a **spreco zero** nella categoria testimonial, e proprio Maggi diventa promotore dei valori dello sviluppo sostenibile e di un'attenzione speciale 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.

Maggi sarà premiato domani a Roma alle 13 nello Spazio Europa della Commissione Europea, in occasione della 4ª Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, proclamata dalle Nazioni unite. —

IL GAZZETTINO

Ambiente
"Spreco Zero"
 premia Prof Maggi, promotore di buone pratiche
 A pagina XXIII



Pordenone

IL GAZZETTINO **Mercoledì 27 settembre 2023**

San Vincenzo de' Paoli, sacerdote. Puro di spirito sofferente, a Parigi si dedicò alla cura dei poveri, vicino a noi nel 1863 si ispirò alle opere di san Filippo Neri.



"ART&FOOD". LA SEDUZIONE DEL GUSTO AVRÀ IL VOLTO DI ROBERTA CAPUA
 Mosonzo a pagina XIX



Ambiente "Spreco Zero" premia Prof Maggi, promotore di buone pratiche
 A pagina XXIII

Erto e Casso Mattarella al sessantesimo anniversario del Vajont
 Il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, sarà a Longarone il 3 novembre, per la commemorazione del 60° anniversario del Vajont.
 Padovano a pagina XIII

Il prefetto: «Accoglienza al limite»

► L'analisi di Domenico Lione che nei prossimi giorni lascerà Pordenone per Udine: «Sistema in sofferenza»
 ► Per superare le difficoltà è necessario un metodo di lavoro che passa attraverso un dialogo costante con tutta la società»



Pordenone Sanità, tempi sempre più lunghi
 Il sistema dell'accoglienza è in sofferenza. È arrivato al limite, il prefetto Domenico Lione, oggi al comando del palazzo del Governo di Pordenone, ha in tasca il biglietto dell'Eurosmo che lo spedisce a Udine. Nella sinistra tagliamento. Nel capoluogo friulano dovrà gestire problemi simili a quelli affrontati fino ad oggi ma su un territorio diverso. «Lione è una macchina molto importante», riflette Lione «per quanto lo riguarda il Ministero per la fiducia che ha dimostrato. Parlo con me la buona scuola del podcomune. Segue il mondo di lavoro, il colloquio con le istituzioni e la società».
 A pagina III

Sciabolate a Prata denunciati 22 sikh «Ma non sono tutti»

► Ieri perquisizioni in tutta la provincia Sei avvisi orali per l'escalation di violenze

Ventidue indagati per rissa aggravata perquisiti all'italiana, nei primi mesi a persone considerate in qualche modo coinvolte nell'escalation di violenze. In alcuni, sikh e indoli sono sequestrati. Dopo la violenta spedizione punitiva del 18 settembre a Villanova di Prata, la Procura di Pordenone ha garantito un ulteriore visita comunitaria sikh del Friuli Occidentale. Di seguito, ma anche un avvertimento alle altre le strutture vengono rimproverate al più presto.
 A pagina V

San Vito Botte alla madre di 89 anni Patteggia un anno
 Il 64enne era stato arrestato a giugno e rimarrà in carcere. A chiedere l'arresto erano stati i vicini. Le oncesse al carabinieri.
 A pagina XV

Basket femminile Casarsa e Sistema l'avvio è sprint
 Due successi su due
 Prima a indovinare rispetto a tutti gli altri, il campionato di serie B femminile ha subito confermato le ambizioni del Sistema. Prima a qualità della Pallaportiva Casarsa. La formazione pordenonese è passata agevolmente su un campo, quello della Basket San Marco, che la passano a terra rivoltando sempre stregato, mentre le ragazze della città del vino si sono impadronite dell'Emma Bayar.
 Modifica a pagina XXVII

PROVA DELL'UDITO TRIDIMENSIONALE 

Alle prime 50 persone che si prenoteranno nello Studio Maico, verrà offerta gratuitamente la Prova dell'Udito Tridimensionale OTTOvisual e l'esame Otoscopico (viaggio dentro il nostro orecchio).

Chiama lo Studio MAICO a te più vicino
 ► PRENOTA la tua PROVA OTTOvisual GRATUITA

Pordenone 0434 641380 Maniago 0427 709403 Sacile 0434 730022 San Vito al T. 0434 876072 Spilimbergo 0427 842299

Prova gratuita fino al 28 settembre

Infrastrutture Due soluzioni per il ponte sulla nuova superstrada

Ci sono due opzioni, per il nuovo ponte di Dignano che collegherà le province di Pordenone e Udine superando il Tagliamento e che rappresenta il "cuore" del nuovo asse stradale tra Caspello, Spilimbergo e Gemona. E in cerca ci si sfilierà anche la Soprintendenza. L'altra soluzione, invece, è più costosa e meno al passo con i tempi. Prevedrebbe l'abbattimento del ponte attuale.
 A pagina 8

Calcio Il Comune in soccorso per il futuro del Pordenone

«Ampievolmente situato alle battute finali della lunga agonia che sta vivendo assieme a tutti coloro che come me amano i colori neroverdi», sono parole di Walter De Bortoli che, come l'intero popolo neroverde, sta attendendo il giudizio del Tribunale di Pordenone sul concordato preventivo. E se dovesse trattarsi di fallimento, il Comune sarebbe pronto a fare il suo.
 Pordenone a pagina XVII

Spreco zero, Andrea Maggi testimonial di sostenibilità

PREMI

Scrittori e saggisti per la sostenibilità: perché i libri possono contribuire in modo determinante allo sviluppo di una cultura di buone pratiche in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. La campagna **Spreco Zero** ha individuato spesso, negli scrittori e uomini di cultura, i suoi "Ambasciatori" di buone pratiche, lo sono stati, nel tempo, Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, Altan - che ne ha firmato l'immagine - e Neri Marcorè, Eliana Liotta e Massimo Cirri, Luca Mercalli e Giobbe Covatta.

Quest'anno va allo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi, il mitico "prof" de Il Collegio di Rai2, il premio Vivere a **Spreco Zero**, nella categoria Testimonial, e proprio Andrea Maggi diventa promotore dei valori dello sviluppo sostenibile e di un'attenzione speciale alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, anche nel nome 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, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

SAGGISTICA

Va invece a Gaël Giraud, l'economista e gesuita francese che ha firmato saggi di riferimento in tema di transizione ecologica e dirige il Programma per la giu-



ANDREA MAGGI Lo scrittore riceverà il premio domani a Roma

stizia ambientale della Georgetown University, la IV edizione del premio Vivere a **spreco zero** nella categoria Saggistica.

CERIMONIA

Andrea Maggi e Gaël Giraud interverranno alla cerimonia di consegna dei premi in programma domani nello Spazio Europa della Commissione Europea, a Roma, in occasione della IV Giornata internazionale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, proclamata dalle Nazioni Unite. Andrea Maggi, attorno alle 13, porterà il suo saluto e interverrà alla premiazione, conferendo il gettone di sostenibilità della campagna a un'azienda impegnata sul terreno della sostenibilità agroali-

mentare.

Gaël Giraud sarà premiato alle 15.30 e interverrà da remoto, portando la sua testimonianza di teorico della transizione ecologica, promotore dell'urgenza di implementare in tutto il mondo il processo di riconversione, per passare da una società fondamentalmente basata sulle energie fossili a una fondata sulle energie rinnovabili. Il Premio Vivere a **spreco zero** è un'iniziativa dalla campagna **Spreco Zero** di Last Minute Market, la categoria Pagine di sostenibilità, promossa in partnership con Eni, trova il coordinamento dell'ideatrice Daniela Volpe con il presidente di Giuria Andrea Segrè e il curatore Luca Falasconi.

IL PICCOLO

2 PRIMO PIANO

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE 2023
IL PICCOLO

La giornata mondiale



ANDREA SEGRE

Educazione a scuola e buone pratiche

Dal rapporto globale firmato da **Waste Watcher** e promosso dalla campagna **Spreco Zero** emerge un calo degli sprechi dovuto all'aumento del costo della vita. «La riduzione dello spreco registrata ovunque - afferma l'economista Andrea Segre - è un effetto positivo di un quadro economico molto negativo. Bisogna intervenire sulle fasce meno abbienti della popolazione dove l'inflazione alimentare colpisce duro. L'impoverimento porta anche un peggioramento della dieta alimentare, con effetti negativi sulla salute. Per questo è necessario - come emerge dal Rapporto - promuovere nelle scuole l'educazione alimentare e l'adozione di buone pratiche a partire dalla lista della spesa necessaria, la corretta lettura delle etichette e scadenze, l'uso consapevole del frigorifero. L'obiettivo, garantendo il diritto al cibo per tutti, è l'adozione di diete sane e sostenibili».



FABRIZIO CICERO

Il ruolo della grande distribuzione

La grande distribuzione gioca «un ruolo fondamentale nella lotta allo spreco e la nostra azienda è impegnata da moltissimi anni al fianco di realtà come Last Minute Market e Banco Alimentare in questa sfida - afferma Fabrizio Cicero, direttore regionale Despar Aspiag Service -. In Fvg nel 2022 sono state oltre 410 le tonnellate di prodotti alimentari in eccedenza raccolte nei punti vendita e rimessi in circolo consentendo la preparazione di oltre 905 mila pasti per i più bisognosi grazie alla collaborazione con Banco Alimentare. Si è creata una solida rete col mondo del volontariato lavoriamo insieme a una cinquantina di associazioni ed enti caritativi, di cui una decina nella provincia di Trieste e cinque in quella di Gorizia. Inoltre nel 2022 in Fvg la quantità di merce recuperata ha permesso di ottenere una riduzione dei rifiuti prodotti dall'azienda di 394 tonnellate».



ASSOUTENTI

Gli effetti della stangata d'autunno

La spesa in questo inizio autunno sta diventando sempre più cara. I dati sull'inflazione alimentare indicano un aumento medio del 10,7% nel terzo quadrimestre del 2023, da settembre a dicembre, si prevede che ogni famiglia potrebbe spendere in media 205 euro in più rispetto allo stesso periodo del 2022. I dati, aggiornati alla fine di agosto, sono di Assoutenti. Un trend che si è visto già nel corso dell'estate. Anche a luglio i dati Istat sulle vendite al dettaglio hanno confermato la sensazione di tanti consumatori di spendere sempre di più per comprare meno. Il calo del volume degli acquisti ha raggiunto il 4,5% su base annua, a fronte di una spesa superiore del 2,7%. Diminuisce, dunque, il potere d'acquisto delle famiglie che sempre più ricorrono per i loro acquisti al discount, in crescita del 10,5%.

Consumi

Lotta allo spreco alimentare

Sale l'inflazione, calano i redditi e cresce l'attenzione a tavola
Tagli alla spesa per 7 famiglie su 10. L'impegno degli enti solidali

PIERO TALLANDINI

Spesa sempre più cara in Italia e il Friuli Venezia Giulia non si discosta dal trend nazionale. Gli ultimi dati sull'inflazione alimentare parlano chiaro: aumento medio del 10,7% tanto che nel terzo quadrimestre del 2023, da settembre a dicembre, si prevede che ogni famiglia potrebbe spendere in media 205 euro in più rispetto allo stesso periodo del 2022 (dati Assoutenti).

E così diventa ancora più importante il ricorso alle buone pratiche per ridurre gli sprechi. Una battaglia che in Friuli Venezia Giulia vede in prima linea i ristoranti di tutte le categorie, enti benefici, supermercati e, ovviamente, i comuni cittadini sensibili a un tema che tocca non solo il portafoglio, ma anche concetti come salute, rispetto per l'ambiente e sviluppo equo e sostenibile.

Un ruolo chiave per contribuire a ridurre gli sprechi è infatti quello della rete di redistribuzione dei beni alimentari che coinvolge Caritas, parrocchie e supermercati, arricchendosi delle donazioni provenienti dalle navi da crociera che approdano a Trieste. Intanto persino nei ristoranti stellati ci si ingegna per azzerare la quantità di cibo che in altri tempi sarebbe finita in pattumiera, puntando su ricette "al-

CARLO CRACCO
CHEF, GASTRONOMO
ED EX GIUDICE DI MASTER CHEF

ternative" che trasformano i rimasugli - carne, pesce, verdure e materia dolciana - in prelibatezze. Lo spiegano chef stellati nostrani come Matteo Tuttilio e Antonia Klugmann, che si trovano in buona compagnia anche a livello nazionale visto che nella squadra dei cuochi "zero waste" figurano anche personaggi come Antonio Cannavacciuolo, Carlo Cracco e Massimo Bottura. E si consolida l'abitudine di tanti ristoratori, a Trieste, Gorizia, così come nel resto della regione, di mettere a disposizione dei clienti le doggy bag per portare a casa gli avanzi.

Domani si celebrerà la quarta Giornata mondiale della

consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, l'occasione per presentare il rapporto globale su cibo e spreco firmato da **Waste Watcher** e promosso dalla campagna **Spreco Zero** di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Ne emerge che i cittadini identificano lo sperpero del cibo come un "crash" per le loro economie. «Il monitoraggio - spiega il fondatore di Spreco Zero, l'economista e agronomo triestino Andrea Segre, direttore scientifico di **Waste Watcher** - è essenziale per potenziare la consapevolezza sulle abitudini di fruizione del cibo e sulla dieta in chiave di prevenzione dello spreco». Dall'ultimo report emerge che in Italia sette consumatori su 10 hanno già tagliato drasticamente gli acquisti alimentari e aumentato l'attenzione su ciò che si mette nel carrello e poi a tavola. La conseguenza è, nel nostro Paese, un calo del 25% degli sprechi alimentari: la quantità di cibo che buttiamo resta comunque elevata, circa 470 grammi alla settimana, ma la flessione indubbiamente c'è. Una tendenza registrata un po' in tutto il mondo: dagli Usa, dove si buttano circa 850 grammi di cibo alla settimana contro i circa 1.300 di un anno fa, alla Germania, dove lo spreco è crollato addirittura del 45%. Quanto al Friuli Venezia Giulia, la tendenza crescente tra i consu-

matore è quella di prevenire lo spreco acquistando più spesso prodotti freschi, magari a km 0 come rilevati nei mesi scorsi anche dall'analisi Coldiretti-Censis.

A proposito di prodotti freschi, anche le Caritas diocesane, in primis quelle di Trieste e Gorizia, si sono adeguate alle necessità attuali: coi furgoni-frigo è possibile trasportare surgelati e formaggi da redistribuire alle persone in difficoltà economiche, in modo che niente vada sprecato. La Caritas di Trieste dal 2020 al giugno del 2023 ha raccolto quasi 125 tonnellate di prodotti alimentari. La rete della solidarietà permette, inoltre, di riutilizzare anche gli avanzi - ancora buonomisti e in perfetto stato di conservazione - delle mense, comprese quelle universitarie.

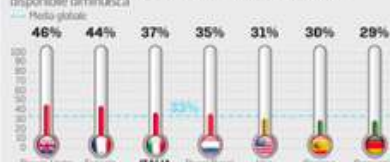
Accanto alle onlus sono sempre più numerosi, poi, i progetti anti-spreco della grande distribuzione. L'impegno contro lo sperpero alimentare di Despar in Fvg, ad esempio, ha permesso di recuperare 410 tonnellate di cibo invenduto, consentendo la preparazione di oltre 905 mila pasti per i più bisognosi. Coop, grazie al progetto Buon Fine, è stata in grado di recuperare a livello nazionale oltre 5.400 tonnellate di cibo destinate a 842 associazioni di volontariato, comprese le Caritas di Trieste e Gorizia. —



INFLAZIONE E SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

Quadro internazionale: la diminuzione del reddito familiare

Cittadini che si aspettano che nel prossimo anno il loro reddito disponibile diminuisca



Quadro internazionale: i tagli al carrello della spesa

Nel prossimi 6 mesi, si aspetta di un aumento dei costi sostenuti per la spesa alimentare



Nota: Ipsos Global Perceptions of Inflation 2023 - 23.039 adulti online sotto i 75 anni in 29 Paesi, intervistati tra il 24 Marzo e il 7 Aprile 2023

Fonte: **Waste Watcher** International Observatory - Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari su dati ed elaborazione IPSOS

Sprechiamo meno pesche ma non è una buona notizia

PUNTI DI VISTA

Sprechiamo un po' meno cibo, ma non è del tutto una buona notizia. Fino a qualche anno fa il problema dello spreco alimentare non interessava quasi a nessuno, ma oggi è diverso. Abbiamo una scadenza imminente, quella dettata dall'Agenda 2030 dell'ONU, che ci pone l'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite entro sette anni. Un obiettivo ambizioso e urgente. Giovedì scorso ho partecipato a Roma al 2023 Cross Country Report Waste Watcher International Observatory Food & Waste Around the World come Ambasciatore di Buone Pratiche della Campagna Sprecozero ideata dal professor **Andrea Segrè**. È emerso chiaramente che lo spreco alimentare è un fenomeno strettamente legato a molti altri a cui dobbiamo porre rimedio. Lo scoppio della pandemia del Covid-19 prima, la guerra in Ucraina poi e gli sconvolgimenti climatici che hanno segnato duramente i raccolti di quest'anno hanno generato diverse reazioni, quali il calo della fiducia nelle istituzioni, l'aumento dell'inflazione nonché una rapida e inesorabile diminuzione del potere d'acquisto dei consumatori. Parallelamente si è registrato un calo nello spreco di frutta e verdura fresche. Questo, dicevo, potrebbe sembrare un dato positivo, se non fosse che questo calo è dovuto a un aumento vertiginoso del



PROFESSORE E SCRITTORE
Andrea Maggi

LA RIDUZIONE DEGLI AVANZI È LEGATA A UN MINORE ACQUISTO DI FRUTTA E VERDURA A CAUSA DEI PREZZI ALTI

costo della frutta e della verdura e, di conseguenza, a un calo dell'acquisto di questi prodotti alimentari. La conclusione è che lo spauracchio di un peggioramento delle condizioni di vita non ci ha dissuaso dall'acquisto di uno smartphone di ultima generazione, tuttavia non siamo più disposti

all'acquisto di prodotti salutari in luogo di altri meno economici e qualitativamente inferiori dal punto di vista nutrizionale. Negli ultimi anni gli sprechi alimentari sono gradualmente diminuiti anche grazie a una sensibilizzazione sempre maggiore e a una progressiva presa di coscienza di parte dei consumatori circa l'importanza di un cambiamento delle abitudini quotidiane. Fare la spesa giorno per giorno, disporre gli alimenti in modo ordinato in frigo e nella dispensa, ponendo davanti quelli più prossimi a scadere, persino l'utilizzo di app possono diventare consuetudini utili a questo fine. E poi c'è la scuola, attraverso la quale bisogna diffondere le buone pratiche tra i giovani per contrastare lo spreco alimentare. Parallelamente bisogna agire anche su altri campi. Buona parte degli adolescenti di oggi sono diffidenti, non pensano al futuro e quando lo fanno, lo immaginano catastrofico. Pertanto, qualsiasi progetto a lungo termine volto a un cambiamento di rotta proposto da noi adulti è visto da loro come aleatorio; il "Bla, ba, bla" di Greta Thunberg, per intenderci. Come a dire: voi adulti parlate tanto, ma non cambiate mai niente. E poi ci dite che dobbiamo comportarci in modo responsabile; noi, dopo che voi avete fatto a pezzi il pianeta. È necessario ridurre lo spreco alimentare, e, parallelamente, anche questa diffidenza, per certi versi giustificata, che i giovani nutrono nei nostri confronti.

Andrea Maggi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

'Vivere a spreco zero', i piccoli Oscar per la sostenibilità



Sono cinque categorie che testimoniano le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile protagoniste dell'11esima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero.

Tornano i piccoli "Oscar" per la sostenibilità promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica e del Lavoro.

Un appuntamento che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la 4/a Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari in programma il 29 settembre, con la premiazione prevista per il 28 settembre a Roma.

"Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 - sottolinea Andrea Segrè, pioniere dell'impegno #sprecozero - per questo abbiamo voluto riunire i vincitori in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo". Ad aggiudicarsi il riconoscimento è chi ha promosso la pratica della food bag e quindi il contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili.

Nella categoria dedicata all'acqua e sprechi idrici vince il progetto che ha messo a punto un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati. Il progetto Biodiversi si aggiudica il premio nella categoria Biodiversità, in grado di promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso la valorizzazione della biodiversità come vero vantaggio competitivo della regione. Nella categoria di prevenzione sprechi ortofrutta, il riconoscimento va ad una delle prime aziende in Italia ad investire nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie. Infine nella categoria Saggistica/Pagine di sostenibilità, il premio è stato assegnato all'economista e gesuita francese Gaël Giraud, che dirige il Programma per la Giustizia ambientale della Georgetown University.

ANSA_{it}

Effetto inflazione, gli italiani a tavola sprecano meno

Rapporto Waste watcher

28 settembre 2023, 13:28

Redazione ANSA



Crolla lo spreco alimentare nel mondo dove l'inflazione è entrata a gamba tesa nel carrello della spesa.

Si compra meno e quindi di butta meno cibo. Rispetto all'estate del 2022 gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25% con 469,4 grammi a settimana che finiscono nell'immondizia, vale a dire 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in minorispetto allo scorso gennaio. Cittadini più virtuosi anche negli Usa, area storicamente meno attenta al fenomeno da sempre ai vertici della classifica, dove lo spreco scende del 35%, arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno). Lo rileva l'indagine di Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il monitoraggio Ipsos, realizzata in Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.


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

Una sorta di classifica presentata alla vigilia della 4/a Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite del 29 settembre. Si scopre quindi che Spagna e Francia sono i Paesi più virtuosi, migliora la Germania che riduce lo spreco del 43%, come anche il Regno Unito con 632 grammi settimanali a testa, 94 grammi in meno rispetto al 2022. Svette invece l'Azerbaijan con 1116,3 grammi vicini alle stime 2022 degli Stati Uniti; in questo Paese inizia ora la campagna di sensibilizzazione che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni. "La massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale è l'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico, con un indice di fiducia sul futuro molto basso - commenta Andrea Segrè fondatore campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio per ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili".

Ispezionando il carrello della spesa, la frutta fresca si conferma l'alimento più sprecato, dove svettano Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%), con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si buttano soprattutto cibi pronti.

Al secondo posto ci sono le insalate con l'Italia al 24% e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania si gettano per lo più affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Paese che va cibo che butti ma tutti identificano lo spreco alimentare come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, i più preoccupati con l'81%. Tra le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco, il Rapporto indica l'unanimità di tutti gli intervistati a puntare sull'istruzione nelle scuole, come anche alle etichette fronte

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

pacco letta dal 71% degli italiani, ma anche da spagnoli (70%), francesi (60%) e tedeschi (45%). A farsi largo sono anche le informazioni nutrizionali determinanti le scelte alimentari per Italia (53%) e Spagna (52%) e le diverse strategie antispreco. Se italiani e spagnoli acquistano con maggiore frequenza i prodotti freschi, la lista della spesa resta invece il punto di riferimento per Germania, Regno Unito e Stati Uniti. Bene anche lo sprecometro, l'app lanciata in via sperimentale 8 mesi fa che permette di tenere sotto controllo lo spreco. È stata adottata da più di 10 mila cittadini in 8 mesi e a oggi ha 'misurato' 96 mila euro di cibo gettato per un impatto ambientale pari a 44.100 kg di CO2 equivalenti e 3186 metri cubi di acqua.



Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".



Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.



Spreco alimentare, Waste Watcher: è spreco di denaro in famiglia (Foto Pixabay)

Alimentazione Sviluppo sostenibile

Spreco alimentare, Waste Watcher: è spreco di denaro in famiglia

Lo spreco alimentare, in periodo di alta inflazione, è prima di tutto spreco di denaro in famiglia. È quanto rispondono i cittadini di diversi paesi secondo il Rapporto su cibo e spreco di Waste Watcher. Le anticipazioni in vista della Giornata mondiale di sensibilizzazione sullo spreco alimentare del 29 settembre

Lo spreco alimentare è prima di tutto spreco di denaro. È poi diseducativo per i giovani, ha conseguenze ambientali, economiche e sociali, è spreco di risorse vitali e immorale. Ma è soprattutto lo spreco di denaro quello che accomuna la valutazione fatta dai cittadini di diversi paesi verso lo spreco di cibo.

Dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini identificano lo sperpero di cibo come un "crash" per la loro economia. Sono le prime anticipazioni del Rapporto globale su cibo e spreco, indagini di Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan). Il Rapporto verrà presentato giovedì 28 settembre a Roma nello Spazio Europa della Commissione Europea in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari del 29 settembre, promossa dalle Nazioni Unite.

Spreco alimentare, spreco di denaro

Le anticipazioni diffuse in vista della Giornata focalizzano l'attenzione sull'inflazione alimentare, che si abbatte con i suoi rincari sui cittadini di tutto il mondo.

"Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo identificano lo sperpero del cibo come un "crash" per le loro economie - spiega una nota - Nelle settimane dell'inflazione alimentare, quando gli alimenti hanno registrato un aumento medio del 10,7% in Italia e si prospetta un aumento di 205 € fra settembre e dicembre rispetto al 2022 (dati Assoutenti, agosto 2023), prevenire lo spreco alimentare equivale a sostenere concretamente la famiglia, oltre ad essere un presidio per la salute dell'ambiente".

I dati del terzo Cross Country Report offrono una panoramica globale sulle abitudini di consumo e spreco intorno al pianeta. All'indagine hanno preso parte 8mila cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese.



L'informazione per i cittadini responsabili

«Un monitoraggio – spiega il fondatore di Spreco Zero **Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher International Observatory** – certamente essenziale per **potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di fruizione e gestione del cibo**, sulla dieta adottata e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco. Il Rapporto diventa così concreto punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030».

«Un monitoraggio – spiega il fondatore di Spreco Zero **Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher International Observatory** – certamente essenziale per **potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di fruizione e gestione del cibo**, sulla dieta adottata e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco. Il Rapporto diventa così concreto punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030».



Combattere lo spreco alimentare, fonte: sprecozero.it

Combattere lo spreco alimentare

Come ridurre lo spreco alimentare?

Fra le misure pubbliche, una delle risposte condivise dai cittadini dei diversi paesi è quella di puntare sull'istruzione nelle scuole. Ci sono poi le strategie di acquisto più seguite dalle famiglie per limitare lo sperpero di cibo.

I cittadini di Italia e Spagna scelgono di prevenire lo spreco alimentare indicando prima di tutto l'acquisto più frequente di prodotti freschi. Per l'Italia in particolare, la prima risposta è questa, seguita dalla lista della spesa su menu settimanale, dall'organizzazione sulla base della data di scadenza, dalla preferenza per prodotti a lunga conservazione e dall'acquisto di formati piccoli. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.

Food waste, in famiglia vissuto come spreco di denaro

Le prime anticipazioni dell'indagine di Waste Watcher



Lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda, i cittadini del mondo identificano lo sperpero del cibo come un 'crash' per le loro economie. Sono le prime anticipazioni del Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla **campagna Spreco Zero** di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Secondo le anticipazioni Waste Watcher, dunque, "nelle settimane dell'inflazione alimentare, quando gli alimenti hanno registrato un aumento medio del 10,7% in Italia e si prospetta un aumento di 205 euro, fra settembre e dicembre, rispetto al 2022 (dati Assoutenti, agosto 2023), prevenire lo spreco alimentare equivale a sostenere concretamente la famiglia, oltre ad essere un presidio per la salute dell'ambiente". Fra i cittadini più preoccupati a livello internazionale per l'impatto economico dello spreco del cibo - si rileva - ci sono certamente gli statunitensi che legano al fenomeno ben tre impatti negativi legati al denaro: **81% spreco di denaro, 62% conseguenze economiche per la mia famiglia, 59% conseguenze economiche e sociali**.

I dati del terzo Cross Country Report offrono una panoramica globale sulle abitudini di consumo e spreco intorno al pianeta, "un monitoraggio - spiega il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher International Observatory - certamente essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di fruizione e gestione del cibo, sulla dieta adottata e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco. Il Rapporto diventa così concreto punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030".



Misure antispreco

All'indagine hanno preso parte 8 mila cittadini, con un campione statistico di **1000 interviste per ciascun Paese**. Fra i primi dati che anticipano il Rapporto ci sono quelli dedicati alle misure pubbliche utili a ridurre lo spreco: una domanda che registra la risposta unanime dei cittadini dei Paesi indagati, puntare sull'istruzione nelle scuole, un obiettivo che da sempre è stato indicato come prioritario dalla campagna Spreco Zero.

Una **rinnovata attenzione** è anche quella per le etichette fronte pacco, di prima rilevanza nel dibattito europeo, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Ci sono poi le strategie legate al dna dei Paesi interrogati: i cittadini di Italia e Spagna scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi, assecondando così i principi base della Dieta Mediterranea. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Premio Vivere a Spreco Zero, ecco i vincitori dell'11ª edizione

🕒 26/09/2023 15:00 📄 Redazione Agenfood 📁 EVENTI

Tempo lettura: 5 minuti

(Agen Food) – Roma, 26 set. – Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e guardare concretamente al 2030, puntando verso gli Obiettivi indicati nell'Agenda delle Nazioni Unite: con la sua 11ª edizione torna il Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" per la sostenibilità promossi come sempre dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna. Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la 4ª Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari, in calendario il 29 settembre: appuntamento per le premiazioni giovedì 28 settembre a Roma, nello Spazio Europa della Commissione Europea (via 4 Novembre 149), con due momenti in programma alle 13 e alle 15.

Impegno degli enti pubblici, promozione della biodiversità, sensibilizzazione contro gli sprechi idrici, prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta e uno speciale focus dedicato alla saggistica per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso i libri: queste le categorie della 11ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, sostenuto da un team di aziende di riferimento per i valori della sostenibilità: Conai, Eni, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Conad, COPROB Italia Zuccheri, Camst e Alce Nero.

Il Premio Vivere a Spreco Zero ha inoltre trovato quest'anno un "Ambasciatore" d'eccezione per le buone pratiche, lo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi, il mitico Prof. del "Collegio" di Rai2. Attraverso il suo impegno ha promosso 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. Giovedì Andrea Maggi porterà il suo saluto alle 13 e consegnerà un riconoscimento all'azienda Nonno Andrea, riferimento di sostenibilità e biodiversità.

"Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 – ha sottolineato l'economista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, pioniere dell'impegno #sprecozero – Per questo abbiamo voluto riunire quest'anno i vincitori del nostro Premio in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo. Prevenire gli sprechi alimentari e idrici, ma anche favorire la biodiversità e sostenere la sensibilizzazione e la cultura per lo sviluppo sostenibile non sono obiettivi astratti, ma azioni concrete da individuare, evidenziare e replicare, perché si moltiplichino ad ogni livello ed entrino sempre più diffusamente nel quotidiano di noi tutti".

I VINCITORI DELL'11ª EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

Ed ecco i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero 2023, che saranno protagonisti della cerimonia in programma giovedì: nella categoria Enti Pubblici è la Campagna BIS di Anci, finanziata dal Ministero della Transizione Ecologica (MITE), ad aggiudicarsi il riconoscimento, per aver promosso la pratica della food bag e quindi il contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili e consegnando ai clienti dei ristoranti le porzioni non consumate in apposito contenitore in alluminio studiato su misura per gli avanzi da asporto. Nuovi stili di comportamento, dunque, per colazione e cene fuori casa, per non sprecare cibo nei ristoranti dalle porzioni generose o quando capita di esagerare con gli ordini.

Nella categoria dedicata all'acqua e sprechi idrici vince, nella stagione della grande siccità che ha reso sempre più urgente l'impegno su questo fronte, il progetto VALUE CE-IN – VALorizzazione di acque reflue e fanghi in ottica di economia Circolare e simbiosi Industriale, un format di ricerca industriale finanziato dal programma POR-FESR 2014-2020 della Regione Emilia Romagna, promosso da ENEA e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione con Gruppo Hera e Irritec per mettere a punto un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati, con benefici in termini di maggiore disponibilità idrica, apporto di nutrienti, riduzione dei concimi chimici, sostenibilità ambientale e qualità della filiera depurativa.

Il progetto Biodiversi, sostenuto dalla Fondazione Con il Sud e promosso dal Gruppo cooperativo GOEL insieme a Comunità Progetto Sud e altri partner del territorio, si aggiudica il Premio 2023 nella categoria Biodiversità. L'iniziativa ha inteso promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso la valorizzazione della biodiversità come vero vantaggio competitivo della regione. Il progetto ha messo a sistema aziende nel settore dell'agricoltura e/o del turismo responsabile, adottando un modello di economia etica alternativa a quella della 'ndrangheta, offrendo percorsi di accompagnamento allo sviluppo per aggregare e potenziare le aziende in un sistema integrato, tracciando le linee guida per un modello di sviluppo agricolo della Calabria fondato sulla sostenibilità ambientale e sociale.

Nella categoria di prevenzione sprechi ortofrutta – un ambito cruciale perché sono proprio frutta e verdura alla testa della nefasta "hit" degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo – il riconoscimento va alla azienda Dott. Nicola Coniglio SURL, una delle prime in Italia ad investire nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie da Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0. Un sistema innovativo, interamente progettato e realizzato da UNITEC, che consente di scansionare a 360° ogni ciliegia, per classificarne la qualità in maniera ancora più precisa ed affidabile, per valorizzarne le caratteristiche organolettiche e indirizzare ogni frutto al suo mercato di riferimento con maggior soddisfazione di produttori e consumatori e soprattutto riducendo drasticamente gli sprechi.

Spreco alimentare, Waste Watcher: è spreco di denaro in famiglia

Le anticipazioni in vista della Giornata mondiale di sensibilizzazione sullo spreco alimentare del 29 settembre



Lo spreco alimentare, in periodo di alta inflazione, è prima di tutto spreco di denaro in famiglia. È quanto rispondono i cittadini di diversi paesi secondo il Rapporto su cibo e spreco di Waste Watcher. Le anticipazioni in vista della Giornata mondiale di sensibilizzazione sullo spreco alimentare del 29 settembre

Lo spreco alimentare è prima di tutto spreco di denaro. È poi diseducativo per i giovani, ha conseguenze ambientali, economiche e sociali, è spreco di risorse vitali e immorale. Ma è soprattutto lo spreco di denaro quello che accomuna la valutazione fatta dai cittadini di diversi paesi verso lo spreco di cibo.

Dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini identificano lo sperpero di cibo come un "crash" per la loro economia. Sono le prime anticipazioni del Rapporto globale su cibo e spreco, indagine di Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute

Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan). Il Rapporto verrà presentato giovedì 28 settembre a Roma nello Spazio Europa della Commissione Europea in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari del 29 settembre, promossa dalle Nazioni Unite.

Le anticipazioni diffuse in vista della Giornata focalizzano l'attenzione sull'inflazione alimentare, che si abbatte con i suoi rincari sui cittadini di tutto il mondo.

“Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo identificano lo sperpero del cibo come un “crash” per le loro economie - spiega una nota - Nelle settimane dell'inflazione alimentare, quando gli alimenti hanno registrato un aumento medio del 10,7% in Italia e si prospetta un aumento di 205 € fra settembre e dicembre rispetto al 2022 , prevenire lo spreco alimentare equivale a sostenere concretamente la famiglia, oltre ad essere un presidio per la salute dell'ambiente”.

I dati del terzo Cross Country Report offrono una panoramica globale sulle abitudini di consumo e spreco intorno al pianeta. All'indagine hanno preso parte 8mila cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese.

«Un monitoraggio - spiega il fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher International Observatory - certamente essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di fruizione e gestione del cibo, sulla dieta adottata e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco. Il Rapporto diventa così concreto punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 dove si prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030».

Fra le misure pubbliche, una delle risposte condivise dai cittadini dei diversi paesi è quella di puntare sull'istruzione nelle scuole. Ci sono poi le strategie di acquisto più seguite dalle famiglie per limitare lo sperpero di cibo.

I cittadini di Italia e Spagna scelgono di prevenire lo spreco alimentare indicando prima di tutto l'acquisto più frequente di prodotti freschi. Per l'Italia in particolare, la prima risposta è questa, seguita dalla lista della spesa su menu settimanale, dall'organizzazione sulla base della data di scadenza, dalla preferenza per prodotti a lunga conservazione e dall'acquisto di formati piccoli. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.



Progetto 'Biodiversi': un inno alla biodiversità calabrese

Di **Redazione** - 26 Settembre 2023



agricoltura sostenibile

Il progetto 'Biodiversi' vincitore del premio 'Vivere a Spreco Zero' per la valorizzazione della biodiversità calabrese e la lotta allo spreco alimentare

Il progetto "Biodiversi", concepito dalla cooperativa sociale Goel, si è recentemente affermato come vincitore nella categoria "biodiversità" del prestigioso Premio Vivere a Spreco Zero. Questo riconoscimento è stato assegnato nell'ambito della campagna Spreco Zero promossa da Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica e del Lavoro. L'atteso momento di celebrazione avverrà il prossimo 28 settembre a Roma, coincidendo con gli eventi organizzati in occasione della 4ª Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari, fissata per il 29 settembre.

L'entusiasmo per il successo di "Biodiversi" è palpabile, e il suo significato va ben oltre il semplice riconoscimento. Come afferma Andrea Segrè, un pioniere nell'impegno per la riduzione dello spreco alimentare con l'hashtag #sprecozero, "Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030". Per questo motivo, è stato deciso di radunare i vincitori in un evento che metterà in luce il quadro globale degli sprechi alimentari e le abitudini di gestione e consumo del cibo a livello mondiale.

Il progetto "Biodiversi" si è aggiudicato il premio grazie alla sua iniziativa innovativa nota come "food bag", volta a contrastare lo spreco alimentare promuovendo la riduzione dei rifiuti alimentari potenzialmente evitabili. Questa iniziativa ha dimostrato di avere un impatto tangibile e positivo sulla riduzione degli sprechi alimentari, contribuendo a promuovere una gestione più sostenibile delle risorse alimentari.



Tuttavia, "Biodiversi" va oltre la sua iniziale missione di combattere lo spreco alimentare. Il progetto ha individuato la ricchezza della biodiversità calabrese come un autentico vantaggio competitivo della regione e si propone di valorizzarla per promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso tre macroaree strategiche. Queste includono il potenziamento della filiera agroalimentare, la valorizzazione della filiera turistica e l'istituzione di un centro di ricerca botanica.

Il cuore di questa ambiziosa iniziativa è il "Brick" (Botanical Research Institute of Calabrian Knowledge), destinato a sorgere all'interno del Villaggio Goel di Siderno. Il centro avrà come obiettivo principale la sperimentazione di nuove colture e la produzione di materie prime lavorabili. Questa iniziativa non solo promuoverà la nascita di nuove aziende agricole, almeno sei secondo il progetto, ma contribuirà anche al potenziamento di quelle già esistenti, fornendo loro un terreno fertile per l'innovazione.

Un aspetto cruciale del progetto "Biodiversi" è la sua promessa di creare nuove opportunità di lavoro. Si prevede l'inserimento di almeno 51 figure professionali, di cui 11 di livello manageriale, e si riserveranno 12 posti per persone svantaggiate, dimostrando un impegno concreto verso l'inclusione sociale.

Tra i partner coinvolti in questa ambiziosa iniziativa ci sono anche l'Università della Calabria (Unical) e l'Università di Catanzaro, due istituzioni di ricerca di rilievo che contribuiranno alla riuscita del progetto.

In conclusione, il progetto "Biodiversi" non è solo un esempio di successo nella lotta contro lo spreco alimentare, ma è anche una dimostrazione di come la valorizzazione della biodiversità regionale possa essere un motore per lo sviluppo sostenibile. Con il suo focus sulla creazione di opportunità lavorative e sull'innovazione agricola, questo progetto rappresenta un modello da seguire per promuovere la sostenibilità e la crescita economica nelle regioni rurali.



Eventi e Fiere

In campo 11 campioni che lottano contro lo spreco alimentare

26 Settembre 2023

Autore [Redazione](#)

Tra i vincitori del premio dedicato al tema l'azienda Nicola Coniglio: ha investito nella selezione tecnologica delle ciliegie

Ecco i vincitori del premio **Vivere a Spreco Zero 2023**, che saranno protagonisti della cerimonia in programma giovedì 28 settembre: nella categoria enti pubblici la **Campagna BIS di Anci**, finanziata dal ministero della Transizione Ecologica, ad aggiudicarsi il riconoscimento, per aver promosso la pratica della **food bag** e quindi **il contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili e consegnando ai clienti dei ristoranti le porzioni non consumate** in apposito contenitore in alluminio studiato su misura per gli avanzi da asporto. Nuovi stili di comportamento, dunque, per colazioni e cene fuori casa, per non sprecare cibo nei ristoranti dalle porzioni generose o quando capita di esagerare con gli ordini.

Nella categoria dedicata **all'acqua e sprechi idrici** vince, nella stagione della grande siccità che ha reso sempre più urgente l'impegno su questo fronte, il progetto **Value CE-IN** – Valorizzazione di acque reflue e fanghi in ottica di economia circolare e simbiosi industriale, un format di ricerca industriale finanziato dal programma Por-Fesr 2014-2020 della **Regione Emilia Romagna**, promosso da Enea e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione con **Gruppo Hera e Irritec** per mettere a punto un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati, con benefici in termini di maggiore disponibilità idrica, apporto di nutrienti, riduzione dei concimi chimici, sostenibilità ambientale e qualità della filiera depurativa.



Il progetto **Biodiversi**, sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud** e promosso dal Gruppo cooperativo Goel insieme a Comunità progetto sud e altri partner del territorio, si aggiudica il premio 2023 nella categoria biodiversità. **L'iniziativa ha inteso promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso la valorizzazione della biodiversità** come vero vantaggio competitivo della regione. Il progetto ha messo a sistema aziende nel settore dell'agricoltura e/o del turismo responsabile, adottando un modello di economia etica alternativa a quella della 'ndrangheta, offrendo percorsi di accompagnamento allo sviluppo per aggregare e potenziare le aziende in un sistema integrato, tracciando le linee guida per un modello di sviluppo agricolo della Calabria fondato sulla sostenibilità ambientale e sociale.

Nella categoria di **prevenzione sprechi ortofrutta** – un ambito cruciale perché sono proprio frutta e verdura alla testa della nefasta hit degli sprechi alimentari in Italia e ne, mondo – il riconoscimento va alla azienda **Nicola Coniglio Surl**, una delle prime in Italia ad investire nella **tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie da Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0**. Un sistema innovativo, interamente progettato e realizzato da Unitec, che consente di **scansionare a 360° ogni ciliegia, per classificarne la qualità in maniera ancora più precisa ed affidabile, per valorizzarne le caratteristiche organolettiche e indirizzare ogni frutto al suo mercato di riferimento** con maggior soddisfazione di produttori e consumatori e soprattutto riducendo drasticamente gli sprechi.

Infine nella categoria saggistica / pagine di sostenibilità il riconoscimento va quest'anno all'economista e gesuita francese **Gaël Giraud**, che dirige il programma per la giustizia ambientale della Georgetown University. Autore di pubblicazioni di riferimento come *La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile*, pubblicato da **Lev Libreria Editrice Vaticana**, e *Il gusto di cambiare*, in dialogo con Carlo Petrini e con prefazione di Papa Francesco (LEV – Slow Food 2023), Giraud ha testimoniato il suo impegno divulgativo attraverso libri che offrono la road map per i cambiamenti necessari nel nostro tempo, sottolineati nell'Enciclica *Laudato si'* di Papa Francesco affinché tutti abbiano cura della casa comune e contribuiscano a costruire il nostro domani.



Buone pratiche

Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e guardare concretamente al 2030, puntando verso gli obiettivi indicati nell'Agenda delle Nazioni Unite: con la sua 11esima edizione torna il premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli oscar per la sostenibilità promossi come sempre dalla campagna **Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio dei **ministeri della Transizione Ecologica, degli Esteri e del Lavoro**, con la media partnership di Rai Radio2, in sinergia con la rappresentanza della **Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna**. Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la quarta **Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**, in calendario il 29 settembre: appuntamento per le premiazioni giovedì 28 settembre a Roma, nello spazio Europa della Commissione Europea (via 4 Novembre 149), con due momenti in programma alle 13 e alle 15.

Impegno degli enti pubblici, promozione della biodiversità, sensibilizzazione contro gli sprechi idrici, **prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta** e uno speciale focus dedicato alla saggistica per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso i libri: queste le categorie della 11esima edizione del premio Vivere a Spreco Zero, sostenuto da un team di aziende di riferimento per i valori della sostenibilità: **Conai, Eni, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Conad, COPROB Italia Zuccheri, Camst e Alce Nero**.

Il premio Vivere a Spreco Zero ha inoltre trovato quest'anno un ambasciatore d'eccezione per le buone pratiche, lo scrittore, insegnante e divulgatore **Andrea Maggi**, il mitico professore del Collegio di Rai2. Attraverso il suo impegno ha promosso 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. Giovedì Andrea Maggi porterà il suo saluto alle 13 e consegnerà un riconoscimento all'azienda **Nonno Andrea**, riferimento di sostenibilità e biodiversità.

"Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 – ha sottolineato l'economista e divulgatore scientifico **Andrea Segrè**, pioniere dell'impegno #sprecozero – Per questo abbiamo voluto riunire quest'anno i **vincitori del nostro premio in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari** ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo. Prevenire gli sprechi alimentari e idrici, ma anche favorire la biodiversità e sostenere la sensibilizzazione e la cultura per lo sviluppo sostenibile non sono obiettivi astratti, ma azioni concrete da individuare, evidenziare e replicare, perché si moltiplichino ad ogni livello ed entrino sempre più diffusamente nel quotidiano di noi tutti".

L'azienda Coniglio con Cherry Vision di Unitec vince il premio Vivere a Spreco Zero

🕒 27 Settembre 2023

Tags ▼ Categorie ▼

Saranno premiati il 28 settembre a Roma i vincitori dell'11esima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" per la sostenibilità promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e del Lavoro. Nella categoria ortofrutta il podio va all'azienda pugliese Nicola Coniglio per la selezione della qualità delle ciliegie in chiave anti-spreco, grazie all'utilizzo della tecnologia Unitec

Dalla Redazione



Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile. Saranno premiati giovedì 28 settembre a Roma i vincitori dell'11esima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" per la sostenibilità promossi come sempre dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente e della Sicurezza energetica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali.



Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la quarta **Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari**, in calendario il 29 settembre: le premiazioni si svolgeranno nello Spazio Europa della Commissione Europea, dalle 13 e alle 15, alla presenza del fondatore della campagna Spreco Zero **Andrea Segré** e dell'ambasciatore di buone pratiche 2023, lo scrittore e divulgatore **Andrea Maggi**.

Nella categoria **prevenzione sprechi ortofrutta** – un ambito cruciale, perché sono proprio frutta e verdura le voci in testa della nefasta "hit" degli sprechi alimentari in Italia e nel mondo – il riconoscimento va all'**azienda Nicola Coniglio** di Adelfia (Bari), una delle prime in Italia ad avere investito nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie con **Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0 di Unitec**. Un sistema innovativo, interamente progettato e realizzato dall'azienda di Lugo (RA) leader nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti per la lavorazione, calibrazione e selezione della qualità della frutta e degli ortaggi, che consente di scansionare a 360 gradi ogni ciliegia, per classificarne la qualità in maniera ancora più precisa e affidabile.

Grazie a questa tecnologia di ultima generazione è possibile **valorizzare al massimo le caratteristiche organolettiche** e indirizzare ogni frutto al suo mercato di riferimento, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori e soprattutto **riducendo drasticamente gli sprechi**.

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Andrea Maggi e Gaël Giraud per Vivere a Spreco Zero

Lo scrittore pordenonese premiato testimonial di sostenibilità interverrà giovedì a Roma in occasione della 4^a Giornata internazionale di prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari (29 settembre 2023) quando premierà un'azienda impegnata per la sostenibilità agroalimentare, all'economista e gesuita Gaël Giraud andrà il premio



Scrittori e saggisti per la sostenibilità: perché i libri possono contribuire in modo determinante allo sviluppo di una cultura di buone pratiche in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2023 delle Nazioni Unite. La campagna Spreco Zero ha individuato spesso negli scrittori e uomini di cultura i suoi "Ambasciatori" di buone pratiche, lo sono stati nel tempo Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, Altan - che ne ha firmato l'immagine - e Neri Marcorè, Eliana Liotta e Massimo Cirri, Luca Mercalli e Giobbe Covatta. Quest'anno va allo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi, il mitico "prof." del Collegio di Rai2, il Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria Testimonial, e proprio Andrea Maggi diventa promotore dei valori dello sviluppo sostenibile e di un'attenzione speciale 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, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

Va invece a Gaël Giraud, l'economista e gesuita francese che ha firmato saggi di riferimento in tema di transizione ecologica e dirige il Programma per la giustizia ambientale della Georgetown University, la 4^a edizione del Premio Vivere a spreco zero, categoria Saggistica / Pagina di Sostenibilità. Autore de *La rivoluzione dolce della transizione ecologica*. Come costruire un futuro possibile, pubblicato da LEV Libreria Editrice Vaticana, e di ulteriori pubblicazioni come *Il gusto di cambiare*, in dialogo con Carlo Petrini e con prefazione di Papa Francesco (*LEV – Slow Food 2023*), Gaël Giraud - spiegano le motivazioni del conferimento - « ha testimoniato il suo impegno divulgativo attraverso libri che offrono la road map per i cambiamenti necessari nel nostro tempo, sottolineati nell'Enciclica *Laudato si'* di Papa Francesco affinché tutti abbiano cura della casa comune e contribuiscano a costruire il nostro domani".

Andrea Maggi e Gaël Giraud interverranno alla cerimonia di consegna del Premio Vivere a Spreco Zero 2023 in programma giovedì 28 settembre, nello Spazio Europa della Commissione Europea a Roma, in occasione della 4^a Giornata internazionale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, proclamata dalle Nazioni Unite (29 settembre). Andrea Maggi alle 13 porterà il suo saluto e interverrà alla Premiazione, conferendo il gettone di sostenibilità della campagna a una azienda impegnata sul terreno della sostenibilità agroalimentare.

Gaël Giraud sarà premiato alle 15.30 e interverrà da remoto portando la sua testimonianza di teorico della transizione ecologica, promotore dell'urgenza di implementare in tutto il mondo il processo di riconversione, per passare da una società fondamentalmente basata sulle energie fossili ad una fondata sulle rinnovabili. "Un'opportunità fantastica per cambiare il nostro stile di vita e aprirci a un approccio più umano", dice Giraud, avanzando le sue proposte per affrontare l'emergenza climatica. Fellow dell'International Energy Agency, Gaël Giraud è stato direttore di ricerca al Cnrs di Parigi e docente di teologia politica al Centre Sèvres. Già chief economist dell'Agence française de développement, ha pubblicato *Transizione ecologica* (Emi 2015), vincitore del «Prix Lycéen du livre économique» e del «Premio Biella Letteratura e Industria».

Il Premio Vivere a spreco zero è un'iniziativa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, la categoria Pagine di sostenibilità, promossa in partnership con ENI, trova il coordinamento dell'ideatrice Daniela Volpe con il presidente di Giuria Andrea Segrè e il curatore Luca Falasconi. Nel 2022 il riconoscimento "Pagine di sostenibilità" era andato all'economista inglese Raj Patel, coautore con il medico statunitense Rupa Marya di *"Inflamed"* (Feltrinelli). Nel 2021 la Giuria aveva premiato lo scienziato Stefano Mancuso e nel 2020 la divulgatrice scientifica Eliana Liotta. Info e dettagli sprecozero.it

Il Giornale dell'Umbria

Informazione libera al servizio del lettore

Premio Vivere a Spreco Zero, i vincitori dell'11esima edizione



(Adnkronos) – Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e guardare concretamente al 2030, puntando verso gli Obiettivi indicati nell'Agenda delle Nazioni Unite: con la sua 11esima edizione torna il Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' per la sostenibilità promossi come sempre dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la quarta Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari, in calendario il 29 settembre: appuntamento per le premiazioni giovedì 28 settembre a Roma, nello Spazio Europa della Commissione Europea (via 4 Novembre 149), con due momenti in programma alle 13 e alle 15.

Impegno degli enti pubblici, promozione della biodiversità, sensibilizzazione contro gli sprechi idrici, prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta e uno speciale focus dedicato alla saggistica per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso i libri: queste le categorie della 11esima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, sostenuto da un team di aziende di riferimento per i valori della sostenibilità (Conai, Eni, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Conad, Coprob Italia Zuccheri, Camst e Alce Nero). Il Premio Vivere a Spreco Zero ha inoltre trovato quest'anno un 'Ambasciatore' d'eccezione per le buone pratiche, lo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi, il mitico Prof. del 'Collegio' di Rai2. Giovedì Andrea Maggi porterà il suo saluto alle 13 e consegnerà un riconoscimento all'azienda Nonno Andrea, riferimento di sostenibilità e biodiversità.

"Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 – ha sottolineato l'economista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, pioniere dell'impegno #sprecozero – Per questo abbiamo voluto riunire quest'anno i vincitori del nostro Premio in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo. Prevenire gli sprechi alimentari e idrici, ma anche favorire la biodiversità e sostenere la sensibilizzazione e la cultura per lo sviluppo sostenibile non sono obiettivi astratti, ma azioni concrete da individuare, evidenziare e replicare, perché si moltiplichino ad ogni livello ed entrino sempre più diffusamente nel quotidiano di noi tutti".

Il Giornale dell'Umbria

Informazione libera al servizio del lettore

I VINCITORI – Ed ecco i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero 2023, che saranno protagonisti della cerimonia in programma giovedì: nella categoria Enti Pubblici è la Campagna Bis di Anci, finanziata dal ministero dell'Ambiente, ad aggiudicarsi il riconoscimento, per aver promosso la pratica della food bag e quindi il contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili e consegnando ai clienti dei ristoranti le porzioni non consumate in apposito contenitore in alluminio.

Nella categoria dedicata ad acqua e sprechi idrici vince il progetto Value Ce-In – VALorizzazione di acque reflUE e fanghi in ottica di economia Circolare e simbiosi Industriale, un format di ricerca industriale finanziato dal programma Por-Fesr 2014-2020 della Regione Emilia Romagna, promosso da Enea e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione con Gruppo Hera e Irritec per mettere a punto un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati, con benefici in termini di maggiore disponibilità idrica, apporto di nutrienti, riduzione dei concimi chimici, sostenibilità ambientale e qualità della filiera depurativa.

Il progetto Biodiversi, sostenuto dalla Fondazione Con il Sud e promosso dal Gruppo cooperativo Goel insieme a Comunità Progetto Sud e altri partner del territorio, si aggiudica il Premio 2023 nella categoria Biodiversità. L'iniziativa ha inteso promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso la valorizzazione della biodiversità come vero vantaggio competitivo della regione. Nella categoria di prevenzione sprechi ortofrutta, il riconoscimento va alla azienda Dott. Nicola Coniglio Surl, una delle prime in Italia ad investire nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie da Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0. Un sistema innovativo, interamente progettato e realizzato da Unitec, che consente di scansionare a 360° ogni ciliegia. Infine nella categoria Saggistica/Pagine di sostenibilità, il riconoscimento va quest'anno all'economista e gesuita francese Gaël Giraud, che dirige il Programma per la Giustizia ambientale della Georgetown University.

IL GAZZETTINO

Andrea Maggi, prof del Collegio, testimonial di sostenibilità dopo Susanna Tamaro, Paolo Rumiz e Altan

NORDEST > PORDENONE

Mercoledì 27 Settembre 2023



PORDENONE - Scrittori e saggisti per la sostenibilità: perché i libri possono contribuire in modo determinante allo sviluppo di una cultura di buone pratiche in direzione degli Obiettivi dell'Agenda 2023 delle Nazioni Unite. La campagna **Spreco Zero** ha individuato spesso, negli scrittori e uomini di cultura, i suoi "Ambasciatori" di buone pratiche, lo sono stati, nel tempo, [Susanna Tamaro](#) e [Paolo Rumiz](#), [Altan](#) - che ne ha firmato l'immagine - e Neri Marcorè, Eliana Liotta e Massimo Cirri, Luca Mercalli e Giobbe Covatta.

Quest'anno va allo scrittore, insegnante e divulgatore [Andrea Maggi](#), il mitico "prof" de Il Collegio di Rai2, il premio Vivere a Spreco Zero, nella categoria Testimonial, e proprio Andrea Maggi diventa promotore dei valori dello sviluppo sostenibile e di un'attenzione speciale alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, anche nel nome 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, veicolati in particolare sui social, dove ha un seguito di oltre quattrocentomila follower su Instagram e più di mezzo milione su TikTok.

IL GAZZETTINO

SAGGISTICA

Va invece a Gaël Giraud, l'economista e gesuita francese che ha firmato saggi di riferimento in tema di transizione ecologica e dirige il Programma per la giustizia ambientale della Georgetown University, la IV edizione del premio Vivere a spreco zero nella categoria Saggistica.

CERIMONIA

Andrea Maggi e Gaël Giraud interverranno alla cerimonia di consegna dei premi in programma domani nello Spazio Europa della Commissione Europea, a Roma, in occasione della IV Giornata internazionale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, proclamata dalle Nazioni Unite. Andrea Maggi, attorno alle 13, porterà il suo saluto e interverrà alla premiazione, conferendo il gettone di sostenibilità della campagna a un'azienda impegnata sul terreno della sostenibilità agroalimentare.

Gaël Giraud sarà premiato alle 15.30 e interverrà da remoto, portando la sua testimonianza di teorico della transizione ecologica, promotore dell'urgenza di implementare in tutto il mondo il processo di riconversione, per passare da una società fondamentalmente basata sulle energie fossili a una fondata sulle energie rinnovabili. Il Premio Vivere a spreco zero è un'iniziativa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, la categoria Pagine di sostenibilità, promossa in partnership con Eni, trova il coordinamento dell'ideatrice Daniela Volpe con il presidente di Giuria Andrea Segré e il curatore Luca Falasconi.

Vivere a spreco zero, per l'ortofrutta vince l'azienda Nicola Coniglio

Grazie alla selezionatrice UNITEC si riducono gli scarti di ciliegie



[Esporta pdf](#)

Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e guardare concretamente al 2030, puntando verso gli Obiettivi indicati nell'Agenda delle Nazioni Unite: con la sua 11^a edizione torna il **Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli "Oscar" per la sostenibilità promossi come sempre dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna. Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la 4^a Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari, in calendario il 29 settembre: appuntamento per le premiazioni giovedì 28 settembre a Roma, nello Spazio Europa della Commissione Europea (via 4 Novembre 149), con due momenti in programma alle 13 e alle 15.

Impegno degli enti pubblici, promozione della biodiversità, sensibilizzazione contro gli sprechi idrici, prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta e uno speciale focus dedicato alla saggistica per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso i libri: queste le categorie della 11^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, sostenuto da un team di aziende di riferimento per i valori della sostenibilità: Conai, Eni, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Conad, COPROB Italia Zuccheri, Camst e Alce Nero.

Il **Premio Vivere a Spreco Zero** ha inoltre trovato quest'anno un "Ambasciatore" d'eccezione per le buone pratiche, lo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi, il mitico Prof. del "Collegio" di Rai2. Attraverso il suo impegno ha promosso 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. **Giovedì Andrea Maggi** porterà il suo saluto alle 13 e consegnerà un riconoscimento all'azienda Nonno Andrea, riferimento di sostenibilità e biodiversità. «Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 - ha

sottolineato l'economista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, pioniere dell'impegno #sprecozero - Per questo abbiamo voluto riunire quest'anno i vincitori del nostro Premio in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo. Prevenire gli sprechi alimentari e idrici, ma anche favorire la biodiversità e sostenere la sensibilizzazione e la cultura per lo sviluppo sostenibile non sono obiettivi astratti, ma azioni concrete da individuare, evidenziare e replicare, perché si moltiplichino ad ogni livello ed entrino sempre più diffusamente nel quotidiano di noi tutti».



I vincitori dell'11^a edizione del premio vivere a spreco zero

Ed ecco i vincitori del **Premio Vivere a Spreco Zero 2023**, che saranno protagonisti della cerimonia in programma giovedì:

Nella categoria di prevenzione sprechi ortofrutta – un ambito cruciale perché sono proprio frutta e verdura alla testa della nefasta “hit” degli sprechi alimentari in Italia e ne, mondo - il riconoscimento va alla azienda Dott. Nicola Coniglio SURL, una delle prime in Italia ad investire nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie da Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0. Un sistema innovativo, interamente progettato e realizzato da UNITEC, che consente di scansionare a 360° ogni ciliegia, per classificarne la qualità in maniera ancora più precisa ed affidabile, per valorizzarne le caratteristiche organolettiche e indirizzare ogni frutto al suo mercato di riferimento con maggior soddisfazione di produttori e consumatori e soprattutto riducendo drasticamente gli sprechi.

Nella categoria Enti Pubblici è la Campagna BIS di Anci, finanziata dal Ministero della Transizione Ecologica (MITE), ad aggiudicarsi il riconoscimento, per aver promosso la pratica della food bag e quindi il contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili e consegnando ai clienti dei ristoranti le porzioni non consumate in apposito contenitore in alluminio studiato su misura per gli avanzi da asporto. Nuovi stili di comportamento, dunque, per colazioni e cene fuori casa, per non sprecare cibo nei ristoranti dalle porzioni generose o quando capita di esagerare con gli ordini.

Nella categoria dedicata all'acqua e sprechi idrici vince, nella stagione della grande siccità che ha reso sempre più urgente l'impegno su questo fronte, il progetto **VALUE CE-IN – VALorizzazione di acque reflUE** e fanghi in ottica di economia Circolare e simbiosi Industriale, un format di ricerca industriale finanziato dal programma POR-FESR 2014-2020 della Regione Emilia Romagna, promosso da ENEA e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione con Gruppo Hera e Irritec per mettere a punto un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati, con benefici in termini di maggiore disponibilità idrica, apporto di nutrienti, riduzione dei concimi chimici, sostenibilità ambientale e qualità della filiera depurativa.

Il progetto Biodiversi, sostenuto dalla Fondazione Con il Sud e promosso dal Gruppo cooperativo GOEL insieme a Comunità Progetto Sud e altri partner del territorio, si aggiudica il Premio 2023 nella categoria Biodiversità. L'iniziativa ha inteso promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso la valorizzazione della biodiversità come vero vantaggio competitivo della regione. Il progetto ha messo a sistema aziende nel settore dell'agricoltura e/o del turismo responsabile, adottando un modello di economia etica alternativa a quella della 'ndrangheta, offrendo percorsi di accompagnamento allo sviluppo per aggregare e potenziare le aziende in un sistema integrato, tracciando le linee guida per un modello di sviluppo agricolo della Calabria fondato sulla sostenibilità ambientale e sociale.

Infine nella categoria Saggistica / Pagine di sostenibilità il riconoscimento va quest'anno all'economista e gesuita francese Gaël Giraud, che dirige il Programma per la Giustizia ambientale della Georgetown University. Autore di pubblicazioni di riferimento come *La rivoluzione dolce della transizione ecologica*. Come costruire un futuro possibile, pubblicato da LEV Libreria Editrice Vaticana, e *Il gusto di cambiare*, in dialogo con Carlo Petrini e con prefazione di Papa Francesco (*LEV – Slow Food 2023*), Giraud ha testimoniato il suo impegno divulgativo attraverso libri che offrono la road map per i cambiamenti necessari nel nostro tempo, sottolineati nell'Enciclica *Laudato si'* di Papa Francesco affinché tutti abbiano cura della casa comune e contribuiscano a costruire il nostro domani.

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

SET 28, 2023  **Agroalimentare**



Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.



E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.



L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffuse di sensibilizzazione sul tema.



Spreco alimentare, si butta meno cibo ma se ne acquista anche meno. I dati Waste Watcher

Di **Mariaelena Leggieri** - 28 Settembre 2023



ANDREA SEGRÈ – Dirett. scientifico Waste Watcher International Observatory



SPRECO ALIMENTARE, CROLLA IN ITALIA DEL 25%: DATI WASTE WATCHER



SPRECO ALIMENTARE, CROLLA IN ITALIA DEL 25%: DATI WASTE WATCHER



LUCA FALASCONI – Docente di Politica Agraria dell'Università di Bologna



GIORGIO SEGRÈ – Project Manager app Sprecometro



ANDREA SEGRÈ – Dirett. scientifico Waste Watcher International Observatory



***“La buona notizia è che in Italia lo spreco alimentare è diminuito. Quella cattiva è che c’è un’inflazione alimentare davvero importante”,
Andrea Segrè. Presentati i dati dell’Osservatorio Waste Watcher.***

Per il terzo anno, è italiano l'unico **Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco**. Si tratta di un'indagine firmata dall'**Osservatorio Waste Watcher**, promossa dalla campagna **Spreco Zero** di **Last Minute Market** con il monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

A Roma, giovedì 28 settembre, nello **Spazio Europa** sono stati diffusi i nuovi dati del *Cross Country Report* su cibo e spreco nel mondo, in occasione della **4^a Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari** promossa dalle Nazioni Unite.

Spreco alimentare, a che punto è l'Italia?

*“La notizia positiva è che in tutto il mondo e in Italia anche (- 25%) lo spreco alimentare è diminuito. Quella negativa è legata al fatto che c’è un’inflazione alimentare davvero importante che colpisce soprattutto le fasce più deboli della popolazione. – spiega a TeleAmbiente **Andrea Segrè**, direttore scientifico Waste Watcher International Observatory – Educare i consumatori significa farlo già nelle scuole, a partire dalle primarie.*



L'educazione alimentare, la lettura delle etichette, il valore del cibo".

Testimonial e ambasciatore di buone pratiche per questa edizione è [Andrea Maggi](#), scrittore, insegnante e divulgatore. *"La campagna Spreco Zero coinvolge consumatori e cittadini fin da piccoli e vuole sensibilizzare alla cura e al rispetto del cibo perchè di fatto è una premura che serve a tutelare l'ambiente. Sappiamo benissimo quali sono le direttive dell'Agenda 2030, sappiamo di avere 7 anni di tempo per rimettere le cose a posto e, sicuramente, l'attenzione allo spreco alimentare è una delle priorità che abbiamo"*, afferma Andrea Maggi.

I dati globali Waste Watcher Internazionale, Cross Country Report 2023

I dati Food&Waste di Waste Watcher International monitorati nell'agosto 2023 sono riassumibili in questa considerazione: l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare, ovunque nel mondo. I consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.



*"A livello globale abbiamo che 1/3 del cibo prodotto viene sprecato. A livello nazionale siamo intorno a 6mld di euro di cibo che ogni anno viene sprecato a livello domestico, una quantità eccessiva di cibo che finisce nel bidone della spazzatura pur essendo perfettamente consumabile. – dichiara a TeleAmbiente **Luca Falasconi**, docente di Politica Agraria dell'Università di Bologna – Ma dalle indagini che abbiamo fatto c'è di positivo che gli italiani dimostrano di iniziare a comprendere meglio le etichette e le date riportate nelle etichette. Più del 90% dichiara di consumare il cibo anche se ha superato di pochi giorni la preferenza di consumo riportata sulle confezioni, fidandosi dei proprio occhi e del proprio naso".*

Focalizzando in modo specifico sui dati delle etichette fronte pacco emerge che **7 italiani su 10 (71%)** leggono l'[etichetta](#) di un prodotto alimentare prima di acquistarlo.

Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo



Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo

Ancora una volta è la **frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta**: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati nelle abitudini di Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%), e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti. A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le **insalate** (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito

Sprecometro, da ricette sprecozero di grandi chef alle buone pratiche

Sprecometro è uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile, è l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile.

"Ad oggi contiamo circa più di 10mila utenti per un spreco registrato di oltre 10 tonnellate. – racconta a

TeleAmbiente, **Giorgio Segrè**, Project Manager app



Sprecometro – Lo Sprecometro misura lo spreco non solo in kg ma anche in impatto economico, idrico e in CO2. Converte questi dati, in particolari quelli ambientali, in km che sarebbero potuti essere percorsi in auto e in bottigliette da mezzo litro di acqua che potevano essere consumate. Questo per dare consapevolezza all'utente che utilizza l'app su cosa succede effettivamente quando butta via un alimento".

I vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero

Nella categoria Enti Pubblici vince la Campagna BIS di Anci per aver incentivato la riduzione dei rifiuti alimentari e contrastato lo spreco grazie alla food bag, un contenitore per portare a casa quello che avanza dalla porzione del ristorante.

Nella categoria Acqua e sprechi idrici vince il progetto **VALUE CE-IN** (VALorizzazione di acque reflUE e fanghi in ottica di economia CircolarE e simbiosi Industriale) promosso da ENEA e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione con Gruppo Hera e Irritec. Si tratta di un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati.



Nella categoria Biodiversità vince il progetto **Biodiversi**, sostenuto dalla Fondazione Con il Sud e promosso da Gruppo cooperativo **GOEL**, Comunità Progetto Sud e altri partner del territorio. L'iniziativa promuove lo sviluppo agricolo della Calabria e ne valorizza la biodiversità con un modello di sostenibilità ambientale e sociale. Soprattutto dimostra che è possibile un'economia etica alternativa a quella della 'ndrangheta.

Link dell'intervista

Grazie all'inflazione ogni italiano spreca il 25% in meno di cibo. Ma non basta

Secondo l'International Observatory on Food & Sustainability, lo spreco alimentare nel 2023 è calato in 8 Paesi del mondo. La frutta è il cibo più buttato

28 Settembre 2023 15:55



Alessandro Mariani
GIORNALISTA PROFESSIONISTA



L'inflazione batte lo spreco alimentare

L'[inflazione](#) sta mettendo a dura prova l'economia di molti Paesi, ma tra tutte le conseguenze negative della crescita dei prezzi, sembra esserci un effetto positivo. Lo spreco alimentare quest'anno è diminuito, mostrando come la perdita di cibo ancora commestibile sia inversamente proporzionale all'inflazione. In occasione della 4° Giornata Internazionale di Sensibilizzazione sulle Perdite e Sprechi Alimentari promossa dalle Nazioni Unite, sono stati presentati i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, un'indagine condotta da Waste [Watcher International Observatory on Food & Sustainability](#) in 8 Paesi: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Crolla lo spreco alimentare in Italia e Usa

In Italia e nel mondo, i consumatori si stanno confrontando con un carrello della spesa sempre più caro. Sette su dieci sono costretti a compiere tagli drastici agli acquisti. Ma c'è una notizia positiva: lo **spreco alimentare sta finalmente crollando in otto Paesi del mondo**, tra cui l'Italia, gli Stati Uniti, la Spagna, la Francia, la Germania, il Regno Unito, l'Olanda e persino l'Azerbaijan. I dati pubblicati dal Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, condotto da Waste Watcher in collaborazione con l'**International Observatory on Food & Sustainability** e l'Università di Bologna, rivelano un **cambiamento nella percezione del cibo e dello spreco** a livello globale.

In **Italia** il crollo dello spreco alimentare è stato consistente, con una **riduzione del 25%** rispetto all'anno precedente. I dati indicano che **ogni cittadino italiano ora spreca** in media circa **469,4 grammi di cibo** a settimana, un calo significativo di 125,9 grammi rispetto all'estate del 2022 e addirittura **54,7 grammi in meno rispetto alla rilevazione di gennaio**. Gli **Stati Uniti**, noti storicamente per la loro scarsa attenzione allo spreco alimentare, hanno registrato un **calo del 35%**, portando la quantità di cibo sprecato a quota 859,4 grammi a settimana, una diminuzione di 479 grammi rispetto all'anno precedente, stabilendo così un nuovo record di riduzione. Gli **statunitensi** si rivelano particolarmente **preoccupati per l'impatto economico dello spreco alimentare**, con l'**81%** che lo considera uno **spreco di denaro**, il 62% che teme conseguenze economiche per la propria famiglia e il 59% che vede implicazioni economiche e sociali negative.

Spreco alimentare in Europa e Azerbaijan

Tra le nazioni europee **Spagna e Francia** si distinguono per essere i **Paesi più virtuosi**, con un consumo medio di cibo sprecato rispettivamente di **446 e 459 grammi a settimana**. La **Germania** ha ridotto in modo drastico il suo spreco medio del **43%**, attestandosi a quota **512,9 grammi a settimana**, un calo impressionante di 379,5 grammi rispetto al 2022. Uno dei dati più sorprendenti emersi dalla ricerca però riguarda la frutta, che è ancora l'alimento più sprecato al mondo, confermato dai dati di Waste Watcher che hanno **coinvolto oltre 8.000 cittadini**. La cultura dello spreco sembra ancora persistere, ma ci sono segnali di cambiamento. Questo studio ha coinvolto otto Paesi nel mondo, tra cui **Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan**.



Il rapporto ha coinvolto un **campione statistico di 1.000 interviste** per ciascun paese e **500 interviste per l'Azerbaijan**, che ha partecipato per la prima volta alla rilevazione. L'Azerbaijan, partner commerciale dell'Italia e sede dell'Università Italo-Azerbaijana, ha mostrato una **significativa quantità di cibo sprecato**, evidenziando l'importanza della sensibilizzazione sulla prevenzione dello spreco alimentare.

Frutta e cibi freschi gli alimenti più sprecati

Dai dati dell'Osservatorio Waste Watcher International emerge evidentemente che **l'inflazione e il rincaro della vita stanno mettendo a dura prova i cittadini di tutto il mondo**. Lo spreco alimentare è ora identificato come spreco di denaro in famiglia, e questo si riflette nei dati. La crescente attenzione dell'ONU a questo tema è solo una parte della spiegazione. La situazione è il **risultato di un quadro economico e sociale instabile** in tutti i Paesi, con un **basso indice di fiducia nel futuro**. Per invertire questa tendenza, i governi dovranno concentrarsi su due fronti: quello economico ed educativo. È essenziale **ridurre lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili**. Il monitoraggio rimane fondamentale per aumentare la consapevolezza sui comportamenti alimentari e prevenire lo spreco nelle case di tutto il mondo.

Uno dei dati più interessanti riguarda il tipo di cibo sprecato. Ancora una volta, la **frutta fresca si piazza al primo posto** tra gli alimenti più sprecati al mondo, con tassi elevati in **Italia (33%) e Spagna (40%)**, entrambi paesi noti per le loro tradizioni culinarie mediterranee. Altre categorie di cibo sprecate includono **insalate, verdure, cipolle, aglio, tuberi, affettati e pane confezionato**, a seconda del Paese.

Azioni utili per contrastare lo spreco alimentare

Il rapporto include anche dati sulle **misure pubbliche utili a ridurre lo spreco alimentare**. L'istruzione nelle scuole è stata indicata unanimemente come una strategia chiave per combattere lo spreco alimentare. Inoltre, le etichette fronte pacco sono considerate un elemento significativo per contrastare il problema, con l'Europa che discute dell'implementazione del Nutriscore come modello di etichettatura alimentare. Un altro importante sviluppo nell'ambito della lotta allo spreco è l'introduzione di [Sprecometro](#),



un'applicazione che permette di monitorare il livello di spreco alimentare di cittadini, famiglie, gruppi di amici e colleghi. In soli otto mesi dall'uscita l'app ha coinvolto più di **10.000 cittadini** ed è riuscita a registrare circa **96.000 euro di cibo sprecato**, con un impatto ambientale di 44.100 kg di CO2 equivalente e 3.186 m3 di acqua. Sorprendentemente, l'incremento degli utenti non ha portato a un aumento proporzionale dello spreco, ma piuttosto a una maggiore consapevolezza e attenzione alla riduzione dello spreco alimentare.

Sprecometro, sviluppato dall'Osservatorio Waste Watcher International, è diventato uno **strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile**. L'app offre contenuti educativi e permette agli utenti di monitorare il proprio comportamento alimentare, stabilendo obiettivi di riduzione in linea con l'[Agenda dell'ONU per lo sviluppo sostenibile](#). Inoltre, assegna punteggi per il progresso individuale e consente di confrontarsi con altri utenti. Oltre a essere uno strumento per la riduzione dello spreco fa molto di più: stima anche **l'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare**. Ovvero misura in euro la perdita economica e in CO2 e H2O **l'impronta ecologica** dello spreco. L'applicazione offre anche la possibilità di creare gruppi di riferimento, come famiglie, amici, classi scolastiche, e aziende, permettendo di valutare il progresso sia a livello individuale che collettivo.

Il rapporto Cross Country 2023 di Waste Watcher International fornisce un **quadro chiaro e positivo sulla riduzione dello spreco alimentare in tutto il mondo**. Mentre i consumatori si confrontano con sfide economiche crescenti, come l'inflazione, la consapevolezza dell'importanza di ridurre questo aspetto sta aumentando. La lotta contro lo spreco alimentare, infatti, sta diventando lentamente una priorità. È auspicabile che questo trend positivo continui e che il mondo compia progressi significativi nella riduzione dello spreco alimentare nei prossimi anni.

PRIMO PIANO

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che sventa nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

CORRIERE DI PALERMO

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Gazzetta del Sud ONLINE

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.



Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.



Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Notiziedì

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Notiziedì

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.



Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

CRONACHE DI *Abruzzo e Molise*

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.

Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%

Attualità > Crolla lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, in Italia -25%



Per inflazione e rincari consumatori tagliano carrello spesa

Roma, 28 set. (askanews) – Crolla nel 2023 lo spreco alimentare in 8 paesi del mondo, complice il fatto che i consumatori di ogni latitudine faticano con il carrello della spesa, tanto che 7 su 10 hanno tagliato gli acquisti. In Italia, lo spreco alimentare è sceso del 25% e si è assestato su 469,4 grammi settimanali, ovvero 125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022. Persino negli Usa, storicamente il paese meno sensibile alla tematica dello spreco alimentare, lo spreco scende del 35% circa, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali, con un calo di 479 grammi rispetto al 2022. Ancora, in Europa le nazioni più virtuose sono Spagna e Francia, rispettivamente con uno spreco settimanale pro capite di 446 e 459 grammi, mentre la Germania riduce enormemente lo spreco medio del 43% a quota 512,9 grammi di cibo sprecato. Qual è l'alimento più sprecato del paese? Ovviamente il più deperibile: la frutta fresca.

E' quanto emerge dal rapporto firmato da Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Una indagine realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Sempre di più lo spreco alimentare è identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: insomma, dall'Italia agli Stati Uniti, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare e in media 7 consumatori su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, soprattutto in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA). In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

Ma quali possono essere le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco? I cittadini chiedono di puntare sull'istruzione nelle scuole e sulle etichette fronte pacco, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Infatti, 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), mentre in Francia saliamo al 66%.

L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo.

Una curiosità: nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffusa di sensibilizzazione sul tema.



GREEN ECONOMY AGENCY

Crolla lo spreco alimentare in Italia (-25%): 'merito' dei rincari



28 Settembre 2023 - di Elena Fois

L'indagine Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability



Nei primi otto mesi del 2023 lo spreco alimentare in Italia è crollato del 25% e si assesta a 469,4 grammi settimanali pro capite (125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022 e 54,7 grammi in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio). E' quanto emerge dal Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite. L'indagine è firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability. I dati attestano la criticità del periodo e **l'incidenza dell'inflazione – anche e soprattutto alimentare – che si abbatte con gravi rincari** sui cittadini di tutto il mondo.

Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie. **Sette consumatori su 10 hanno tagliato drasticamente gli acquisti** riducendo il costo della spesa e il crollo degli sprechi è stato riscontrato in otto Paesi del mondo, compresi gli Stati Uniti, che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Proprio qui il calo è addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022).

Guardando in generale all'Europa, **sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose**, e le ultime della classifica del 'G8 dello spreco' monitorato dai Waste Watcher lo scorso agosto: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Clamoroso anche il miglioramento della Germania, che riduce lo spreco medio del 43% circa, e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (-379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali (-94 grammi rispetto alla 2022).

Nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'**Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato pro capite nel corso di una settimana**. Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati nelle abitudini di dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%), e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti. A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e Usa), e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.

CROLLA LO SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA E NEL MONDO. MA LA FRUTTA È MAGLIA NERA



Per il terzo anno, è italiano l'unico **Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco**: un'indagine firmata da **Waste Watcher**, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Oggi, in occasione dell'evento programmato a Roma nello Spazio Europa (Ufficio in Italia del Parlamento europeo e dalla Rappresentanza in Italia della Commissione europea), sono stati diffusi i **nuovi dati del Cross Country Report** su cibo e spreco nel mondo, in occasione della 4ª Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite. Gli eventi sono promossi dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l'Università di Bologna – Distal, con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, con i Ministeri della Salute e del Lavoro e con il patrocinio dell'ANCI, della Rappresentanza Permanente della Commissione Europea, della Regione Emilia-Romagna di RAI per la Sostenibilità e con la media partnership di Rai Radio2.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione – anche e soprattutto alimentare – che si abbatte con gravi rincari sui cittadini di tutto il mondo. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un "crash" per le loro economie. Per questo risultano decisamente clamorosi i dati Food&Waste di Waste Watcher International monitorati nell'agosto 2023: riassumibili in questa considerazione: **l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare**, ovunque nel mondo. I consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e **in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

Questo il commento di **Andrea Segrè**, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International: «per la prima volta abbiamo rilevato una **massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale**. E' l'effetto della crescente dell'attenzione dedicata dall'ONU a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario – economico ed educativo – per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta».

I DATI GLOBALI WASTE WATCHER INTERNATIONAL, CROSS COUNTRY REPORT 2023



Ed ecco alcuni highlights dall'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna: lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, e persino negli Stati Uniti, che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno e sono da sempre ai vertici della nefasta "hot" dello spreco di cibo nelle case. Negli **USA**, così, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record), Più contenuto, ma decisamente "tangibile" il calo dello spreco alimentare domestico in **Italia: scende del 25% circa**, e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022,-ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio.

Guardando in generale all'Europa sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose, e le ultime della classifica del "G8" dello spreco monitorato dai Waste Watcher lo scorso agosto:: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi). Clamoroso anche il miglioramento della **Germania**, che riduce lo spreco medio del 43% circa, e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con - 94 grammi rispetto alla rilevazione 2022. Nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffuse di sensibilizzazione sul tema: una sensibilizzazione che l'Azerbaijan inizia ora ad attivare e che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.

All'indagine hanno preso parte 7500 cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese e 500 interviste per l'Azerbaijan, che fa il suo ingresso nella rilevazione 2023. L'Italia è il primo partner commerciale dell'Azerbaijan, e dal 2020 l'Italia è impegnata nello sviluppo dell'Università Italo-Azerbaijana, progetto in cui sono coinvolti alcuni dei più prestigiosi atenei italiani e fra questi l'Università di Bologna.

Ancora una volta è la **frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta**: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati nelle abitudini di Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%), e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti. A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA), e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Fra i cittadini più preoccupati a livello internazionale per l'impatto economico dello spreco del cibo ci sono certamente gli statunitensi che legano al fenomeno ben 3 impatti negativi legati al denaro: 81% spreco di denaro, 62% conseguenze economiche per la mia famiglia, 59% conseguenze economiche e sociali.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

Nei dati del Rapporto ci sono quelli dedicati alle misure pubbliche utili a ridurre lo spreco: una domanda che registra la risposta unanime dei cittadini dei Paesi indagati, puntare sull'istruzione nelle scuole, un obiettivo che da sempre è stato indicato come prioritario dalla campagna Spreco Zero. Una rinnovata attenzione è anche quella per le etichette fronte pacco, di prima rilevanza nel dibattito europeo, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Ci sono poi le strategie antispreco legate al dna dei Paesi interrogati: i cittadini di Italia e Spagna, popoli per antonomasia "mediterranei", scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi, assecondando così i principi base della Dieta Mediterranea. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.

Focalizzando in modo specifico sui dati delle etichette fronte pacco emerge che 7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), laddove in Francia saliamo al 66%. L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%), che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo

Nei suoi primi 8 mesi di sperimentazione lancio, dal 31 gennaio scorso ad oggi, l'app è stata adottata da più di DIECIMILA cittadini. Vale circa 96000 € il cibo che è stato registrato come spreco attraverso l'adozione di Sprecometro, per un impatto ambientale pari a 44100 kg di CO2 equivalent e 3186 m3 di acqua. L'incremento dello spreco non è proporzionale all'aumento del numero di iscritti, al contrario: elaborando i dati infatti risulta una netta diminuzione della quantità di cibo che viene gettata in media dagli utenti da quando l'app è stata lanciata, segnalando una maggiore consapevolezza e attenzione a non sprecare.

Sprecometro è uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile, è l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile. Sprecometro è una piattaforma di aggregazione, ad oggi presenti più di 100 gruppi tra famiglie, Comuni, Scuole, Aziende e anche gruppi all'estero. Realizzata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce attraverso il lavoro 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, comuni...). L'app offre inoltre contenuti educativi per aiutare i cittadini a prevenire lo spreco di cibo. Alcuni di questi sono stati creati in partnership con Smartfood, il progetto di nutrizione e comunicazione che nasce allo IEO, l'Istituto Europeo di Oncologia di Milano, e SlowFood, da anni impegnato per promuovere temi di educazione alimentare.

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. 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!

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, nelle città. 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).



Alimentare, crollano gli spechi in Italia (-25%): 'merito' dell'inflazione



28 Settembre 2023

Nei primi otto mesi del 2023 lo spreco alimentare in Italia è crollato del 25% e si assesta a 469,4 grammi settimanali pro capite (125,9 grammi in meno rispetto all'estate 2022 e 54,7 grammi in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio). E' quanto emerge dal Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, in occasione della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite. L'indagine è firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability.

SOSTENIBILITÀ

Lo spreco alimentare cala nel mondo per effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability**, promossa dalla **campagna Spreco Zero** di **Last Minute Market** con il monitoraggio **Ipsos**, realizzata in **8 Paesi** del mondo: **Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan**. Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa (Ufficio in Italia del Parlamento europeo e dalla Rappresentanza in Italia della Commissione europea), sono stati diffusi i nuovi dati del **Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo**, in occasione della 4^a Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite. Gli eventi sono promossi dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l'Università di Bologna - DistaI, con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, con i Ministeri della Salute e del Lavoro e con il patrocinio dell'ANCI, della Rappresentanza Permanente della Commissione Europea, della Regione Emilia-Romagna di RAI per la Sostenibilità e con la media partnership di Rai Radio2.

FOODaffairs

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione – anche e soprattutto alimentare – che si abbatte con gravi rincari sui cittadini di tutto il mondo. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un "crash" per le loro economie. Per questo risultano decisamente clamorosi i dati Food&Waste di Waste Watcher International monitorati nell'agosto 2023: riassumibili in questa considerazione: l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare, ovunque nel mondo. I consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa. Questo il commento di **Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International**: «per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale. E' l'effetto della crescente dell'attenzione dedicata dall'ONU a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario – economico ed educativo – per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta».

I DATI GLOBALI WASTE WATCHER INTERNAZIONALE, CROSS COUNTRY REPORT 2023

Ed ecco alcuni highlights dall'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna: lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, e persino negli Stati Uniti, che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno e sono da sempre ai vertici della nefasta "hot" dello spreco di cibo nelle case. **Negli USA, così, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record), Più contenuto, ma decisamente "tangibile" il calo dello spreco alimentare domestico in Italia: scende del 25% circa, e si assesta su 469,4 grammi settimanali per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, -ma anche 54,7in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio. Guardando in generale all'Europa sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose, e le ultime della classifica del "G8" dello spreco monitorato dai Waste Watcher lo scorso agosto: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi). Clamoroso anche il miglioramento**



della Germania, che riduce lo spreco medio del 43% circa, e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il **miglioramento dei cittadini del Regno Unito**, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con - 94 grammi rispetto alla rilevazione 2022. **Nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l'Azerbaijan**, che svetta nella rilevazione, con **1116,3 grammi di cibo gettato nel corso di una settimana pro capite**. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l'utilità della campagna diffuse di sensibilizzazione sul tema: una sensibilizzazione che l'Azerbaijan inizia ora ad attivare e che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.

All'indagine hanno preso parte **7500 cittadini**, con un campione statistico di **1000 interviste per ciascun Paese e 500 interviste per l'Azerbaijan**, che fa il suo ingresso nella rilevazione 2023. L'Italia è il primo partner commerciale dell'Azerbaijan, e dal 2020 l'Italia è impegnata nello sviluppo dell'Università Italo-Azerbaijana, progetto in cui sono coinvolti alcuni dei più prestigiosi atenei italiani e fra questi l'Università di Bologna.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati nelle abitudini di Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%), e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti. **A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le insalate** (in Italia al 24% e in Francia, Regno Unito e USA), e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Fra i cittadini più preoccupati a livello internazionale per **l'impatto economico dello spreco del cibo** ci sono certamente gli statunitensi che legano al fenomeno ben 3 impatti negativi legati al denaro: 81% spreco di denaro, 62% conseguenze economiche per la mia famiglia, 59% conseguenze economiche e sociali.

Nei dati del Rapporto ci sono quelli dedicati alle misure pubbliche utili a ridurre lo spreco: una domanda che registra la risposta unanime dei cittadini dei Paesi indagati, **puntare sull'istruzione nelle scuole**, un obiettivo che da sempre è stato indicato come prioritario dalla campagna Spreco Zero. Una rinnovata attenzione è anche quella per le **etichette fronte pacco**, di prima rilevanza nel dibattito europeo, considerate un elemento significativo per il contrasto allo spreco alimentare. Ci sono poi **le strategie antispreco legate al dna dei Paesi interrogati: i cittadini di Italia e Spagna, popoli per antonomasia "mediterranei", scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi**, assecondando così i principi base della Dieta Mediterranea. La lista della spesa resta invece riferimento primario per Paesi come la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti.



Focalizzando in modo specifico sui **dati delle etichette fronte pacco** emerge che **7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo**. Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre **in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%)**, quasi come in Olanda (49%), laddove in Francia saliamo al 66%. L'analisi delle **percezioni dei consumatori riguardo le etichette fronte-pacco** evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi. Altrettanto interessante da rilevare è che **le informazioni nutrizionali**, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, **rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%)**, che sono anche i Paesi più dubbiosi sull'applicazione del Nutriscore come modello di etichettatura europeo

SPRECOMETRO: ECCO I RISULTATI DEI PRIMI 8 MESI DELLA APP

Nei suoi primi 8 mesi di sperimentazione **lancio, dal 31 gennaio 2023 ad oggi**, l'app è stata adottata da più di **DIECIMILA cittadini**. Vale circa **96000 € il cibo che è stato registrato come spreco attraverso l'adozione di Sprecometro, per un impatto ambientale pari a 44100 kg di CO2 equivalent e 3186 m3 di acqua**. L'incremento dello spreco non è proporzionale all'aumento del numero di iscritti, al contrario: elaborando i dati infatti risulta una netta diminuzione della quantità di cibo che viene gettata in media dagli utenti da quando l'app è stata lanciata, segnalando una maggiore consapevolezza e attenzione a non sprecare.

Sprecometro è uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile, è l'**app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher Internazionale su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**. **Sprecometro è una piattaforma di aggregazione, ad oggi presenti più di 100 gruppi tra famiglie, Comuni, Scuole, Aziende e anche gruppi all'estero**. Realizzata per la direzione scientifica dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, nasce attraverso il lavoro 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, comuni...). **L'app offre inoltre contenuti educativi per aiutare i cittadini a prevenire lo spreco di cibo**. Alcuni di questi sono stati creati in partnership con Smartfood, il progetto di nutrizione e comunicazione che nasce allo IEO, l'Istituto Europeo di Oncologia di Milano, e SlowFood, da anni impegnato per promuovere temi di educazione alimentare.



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. 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 e tutti assieme!

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, nelle città. 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).

Il Giornale dell'Umbria

Informazione libera al servizio del lettore



Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

(Adnkronos) – Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e ‘batte’ il food waste: in Italia e nel mondo 7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi. Per il terzo anno, è italiano l’unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un’indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Giovedì 28 settembre, in occasione dell’evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l’incidenza dell’inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall’Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all’Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un ‘crash’ per le loro economie.

Il Giornale dell'Umbria

Informazione libera al servizio del lettore

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

“Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale – osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International – E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta”.

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record), Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).

Guardando in generale all'Europa sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si spreca innanzitutto i cibi pronti.

Sicilia Report



Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

(Adnkronos) – Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e ‘batte’ il food waste: in Italia e nel mondo 7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi. Per il terzo anno, è italiano l’unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un’indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Giovedì 28 settembre, in occasione dell’evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l’incidenza dell’inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall’Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all’Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un ‘crash’ per le loro economie.

Sicilia Report

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

“Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale – osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International – E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta”.

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record), Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).

Guardando in generale all'Europa sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

Il caro prezzi svuota il carrello, crolla lo spreco alimentare

Gli italiani buttano nel cassonetto dell'immondizia il 25% in meno rispetto all'estate del 2002



di [Redazione](#)

28 Settembre 2023, 11:12



Avete presente la pesca dell'ultimo, toccante, [spot dell'Esselunga che tanto sta facendo uscire pazzi i benpensanti woke?](#) A guardare i dati appena diffusi sul **crollò dello spreco alimentare anche in Italia** è lecito immaginarsi che quel frutto, simbolo nella pubblicità di un amore da ritrovare tra mamma e papà, oggi venga tagliato in parti uguali dai genitori e suddiviso per sfamare la prole. Gli italiani, messi a dura prova dalla corsa dei prezzi, riempiono infatti sempre di meno il carrello della spesa e poi centellinano il cibo fino all'ultima briciola, senza buttare via più nulla. In particolare – certifica una indagine di **Waste Watcher**, International Observatory on Food and Sustainability svolta con il contributo di **Ipsos** – i nostri connazionali buttano nel cassonetto dell'immondizia (rigorosamente differenziata) **il 25% in meno rispetto all'estate del 2002**, per la precisione 469,4 grammi a settimana. Certo due decenni sono molti per trarre conclusioni, ma aiuta a circoscrivere il fenomeno notare che il cestino dell'umido sia diventato più leggero di 54,7 grammi anche rispetto al gennaio scorso. Con una corsa dei prezzi dei beni alimentari ancora poco sotto il 10% è insomma difficile fare quadrare il bilancio di casa con stipendi fermi da anni, soprattutto se in famiglia c'è un disoccupato.

Il percorso di risparmio e zero sprechi con freezer e frigorifero interessa anche altri Paesi europei inclusi il Regno Unito e [la \(ex\) benestante Germania](#) ma restano però Francia e Spagna quelle che più pongono attenzione alle scadenze sulle confezioni. Quanto ai singoli cibi, anche se naturalmente molto incidono le abitudini alimentari di ciascuno, quello che più di frequente va buttato è proprio la frutta fresca. E questo, a chi scrive, sembra un segnale che dona ancora maggiore sapore a quella **pesca dell'Esselunga**. Seguono per frequenza nell'immondizia le insalate, le patate e il pane ma non mancano la ben più costosa carne o gli affettati.

In sintesi, aprire il frigorifero di casa in piena notte e trovarlo tanto stipato di ogni golosità e pietanza da non riuscire a vederne la luce interna, è ormai un miraggio per molti. Speriamo di non dover emulare tutti il Conte Mascetti quando, in una esilerante quanto amara scena del film "Amici Miei", scoperto che per cena non sarebbe stato possibile cucinare che una frittata di due uova con le patate, esce a comprare un "rinforzino di nove olive di numero e mezz'etto di stracchino".



Sprechi alimentari: tornano gli avanzi a tavola in 2 case su 3

Con l'inflazione alimentare, i cittadini adottano strategie per risparmiare

di Filomena Fotia 28 Set 2023 | 10:12



Con il **caro prezzi** tornano i **piatti antispreco** in più di due case italiane su tre (68%) con il recupero e il riutilizzo degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. E' quanto emerge dall'indagine **Coldiretti** diffusa in occasione della **Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari** che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

Con l'inflazione alimentare che è in media quasi al 10% ma che per alcuni prodotti come lo zucchero supera il 40%, i cittadini – sottolinea la **Coldiretti** – adottano strategie per risparmiare e comportamenti più responsabili per salvare i bilanci. Si va dunque – rileva la Coldiretti – a caccia dei prezzi più bassi anche facendo lo slalom nel punto vendita, cambiando negozio, supermercato o discount alla ricerca di promozioni per i diversi prodotti, si fa la lista della spesa per non farsi tentare dagli acquisti di impulso e si guarda più attentamente alla data di scadenza.

Ma con la diminuzione delle quantità acquistate a causa del caro prezzi l'asse portante delle tattiche salva tasche – continua la Coldiretti – è senza dubbio la maggiore attenzione agli sprechi, razionalizzando i consumi. Le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base – spiega Coldiretti – sono peraltro piatti fondamentali della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello.



Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla.

Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia. Ma la tradizione rurale insegna anche a usare come ingredienti anche quelle parti della preparazione dei cibi che solitamente si gettano. L'acqua della pasta, soprattutto se abbiamo cotto paste ripiene come gli agnolotti, è arricchita dagli amidi e dalle proteine del grano. Si può dunque conservare in frigo per usarla come base per il brodo per risotti, carni, verdure in padella. L'acqua della bollitura delle verdure ha lo stesso utilizzo. I brodi di carne o pesce, ricchi di proteine, possono essere congelati e utilizzati per cotture successive o per minestre.

Il riutilizzo degli avanzi aiuta a combattere – precisa la Coldiretti – gli effetti dirompenti causati dallo spreco di cibo sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Una tendenza peraltro confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

“Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti,” ha sottolineato il presidente della [Coldiretti](#) **Ettore Prandini**.

AMBIENTE

Spreco alimentare in calo, effetto del caro prezzi

Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo 7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa.

“Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale – osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International – E’ l’effetto della crescente attenzione dedicata dall’Onu a questo tema, entrato pienamente nell’Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell’effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta”.

Nella rilevazione 2023 del Cross Country Report fa il suo ingresso l’Azerbaijan, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo pro capite gettato nel corso di una settimana. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti, e dimostra l’utilità di campagne diffuse di sensibilizzazione sul tema. All’indagine hanno preso parte 7500 cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese e 500 interviste per l’Azerbaijan, che fa il suo ingresso nella rilevazione 2023. Dal 2020 l’Italia è impegnata nello sviluppo dell’Italy-Azerbaijan University, progetto in cui sono coinvolti alcuni dei più prestigiosi atenei italiani e fra questi l’Università di Bologna.



Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".



Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Quotidiano di Bari

Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".

Quotidiano di Bari

Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

LO SPECIALE

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

LO SPECIALE

Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, **i consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".

LO SPECIALE

Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

Quotidiano di Foggia.it

Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".

Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.



Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".



Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

ENTI LOCALI *online*

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

ENTI LOCALI *online*

Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".

ENTI LOCALI *online*

Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".



Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, **i consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".



Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

TRUE.

Giù lo spreco alimentare, effetto del caro prezzi sul carrello della spesa

28 settembre 2023 | 07.26

Redazione Adnkronos



L'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.

TRUE.

Giovedì 28 settembre, in occasione dell'evento programmato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa della Commissione Europea, vengono diffusi i nuovi dati del Cross Country Report su cibo e spreco nel mondo, alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

I dati Waste Watcher attestano la criticità del periodo e l'incidenza dell'inflazione. Non è un caso, dunque, che lo spreco alimentare sia identificato innanzitutto come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, dalla Spagna alla Germania, dal Regno Unito all'Olanda i cittadini del mondo guardano allo sperpero del cibo come a un 'crash' per le loro economie.

Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher International, monitorati nell'agosto 2023, i **consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano infatti con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti**, riducendo il costo della spesa.

"Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - E' l'effetto della crescente attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta".



Food waste in calo in Italia

Lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo, anche negli Stati Uniti che storicamente rappresentano l'area meno attenta al fenomeno. Negli Usa, dunque, lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Più contenuto, ma decisamente tangibile il calo dello spreco alimentare domestico **in Italia: scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).**

Guardando in generale all'Europa sono **Spagna e Francia le nazioni più virtuose**: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi. Si registra anche il miglioramento della Germania che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del Regno Unito, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Frutta fresca alimento più sprecato del Pianeta

Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del Pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati da una Dieta mediterranea. Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.

Supermercati come Ryanair, si valutano prezzi dinamici per ridurre gli sprechi

Un nuovo approccio potrebbe aiutare sia i clienti a spendere meno sia le aziende a gestire in modo più efficiente gli scarti alimentari

di Redazione Food



Uno studio americano afferma che adottare tariffe variabili in base alla data di scadenza permetterebbe ai supermercati di ridurre del 21% lo spreco alimentare

Nei **supermercati** purtroppo molti prodotti finiscono per essere sprecati. Questo è sicuramente un peccato per l'ambiente e la sostenibilità alimentare ma anche per le stesse aziende, che potrebbero ridurre i costi con un approccio diverso. Ad esempio, come riporta Gamberorosso.it, si

potrebbe prendere a modello uno studio della **Rady School of Management** dell'Università di San Diego, citato da eater.com, in cui si è valuta l'impatto sul mondo della grande distribuzione della filosofia dei prezzi che ispira **Ryanair**.

Si stima che ogni anno nel mondo venga **sprecato il 19% del cibo** che acquistiamo. Solo in Italia stando ai dati dell'**Osservatorio internazionale di Waste Watcher/Spreco Zero** si buttano nel cestino 9,2 miliardi di euro in alimenti all'anno ma Germania e Regno Unito fanno anche di peggio.



Sostenibilità, il caro-prezzi incide sul carrello della spesa: cala lo spreco alimentare

28 set 2023 - 10:07 | 10 foto

©Ansa



Lo dice un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos. Fra i prodotti che sono ancora più sprecati ci sono la frutta fresca e la verdura



1/10

©IPA/Fotogramma

CARO PREZZI VS SPRECO DI CIBO

- Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e 'batte' il food waste: in Italia e nel mondo **7 consumatori su 10 tagliano drasticamente gli acquisti e lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi**. Per il terzo anno, è italiano l'unico Rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco: un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos



2/10

©IPA/Fotogramma

OTTO PAESI

- Coinvolti 8 Paesi: **Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan**. Secondo quanto emerso, i consumatori di ogni latitudine del Pianeta faticano con il carrello della spesa e in media 7 su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti, riducendo il costo della spesa



3/10

©IPA/Fotogramma

RIDUZIONE SPRECO CAUSA PREZZI

- “Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - osserva **Andrea Segrè**, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - Si tratta dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso”



4/10

©IPA/Fotogramma

ITALIA

- **Tangibile il calo dello spreco alimentare domestico in Italia:** scende del 25% circa e si assesta su **469,4 grammi a settimana per ogni cittadino** (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, ma anche 54,7 in meno rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio). Guardando in generale all'Europa sono Spagna e Francia le nazioni più virtuose: si collocano, rispettivamente, a quota 446 e 459 grammi



5/10

©IPA/Fotogramma

GLI ALTRI

- Clamoroso anche il miglioramento della **Germania** che riduce lo spreco medio del 43% circa e si porta a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Resta contenuto, ma c'è e si nota, il miglioramento dei cittadini del **Regno Unito**, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022. Negli **Usa** lo spreco alimentare scende addirittura del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record)

sky tg24



6/10

©Ansa

AZERBAIJAN

- Nella rilevazione 2023 del Cross Country Report **fa il suo ingresso l'Azerbaijan**, che svetta nella rilevazione, con 1116,3 grammi di cibo pro capite gettato nel corso di una settimana. Un dato che si avvicina alle stime 2022 degli Stati Uniti. All'indagine hanno preso parte 7500 cittadini, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese e 500 interviste per l'Azerbaijan



7/10

©Ansa

ALIMENTI PIÙ SPRECATI/1

- La frutta fresca è l'alimento più sprecato del pianeta: svetta in Italia (33%) e Spagna (40%). Ma lo stesso accade in Germania (30%), Stati Uniti (32%) e in Francia, Olanda e Regno Unito, con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si spreca innanzitutto i cibi pronti



8/10

©IPA/Fotogramma

ALIMENTI PIÙ SPRECATI/2

- A contendersi il secondo posto di alimento più sprecato sono le **insalate** (in Italia, al 24%, e in Francia, Regno Unito e Usa), e la **verdura** (in Olanda), fra cui cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di sprecare in misura notevole affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa.



9/10

©IPA/Fotogramma

ETICHETTE/1

- Tra le strategie contro lo spreco alimentare c'è l'attenzione alle etichette fronte pacco. Secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, **7 italiani su 10 (71%) leggono l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo.**



Un dato record al quale si avvicina la Spagna (70%), mentre in Germania meno di un consumatore su 2 legge le etichette alimentari (45%), quasi come in Olanda (49%), laddove in Francia saliamo al 66%



10/10

©IPA/Fotogramma

ETICHETTE/2

- L'analisi delle percezioni dei consumatori riguardo alle etichette fronte-pacco evidenzia ancora che per gli italiani (62% dei rispondenti) e i francesi (56% dei rispondenti) **la provenienza del prodotto è molto più rilevante che per gli altri Paesi**. Le informazioni nutrizionali, pur non essendo caratteristica di primaria importanza per nessun Paese analizzato, rappresentano una determinante di scelta rilevante per Italia (53%) e Spagna (52%)

ALTO ADIGE

Effetto inflazione, gli italiani a tavola sprecano meno

Crolla lo spreco alimentare nel mondo dove l'inflazione è entrata a gamba tesa nel carrello della spesa. Si compra meno e quindi di butta meno cibo. Rispetto all'estate del 2022 gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25% con 469,4 grammi a settimana che finiscono nell'immondizia, vale a dire 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in meno rispetto allo scorso gennaio. Cittadini più virtuosi anche negli Usa, area storicamente meno attenta al fenomeno da sempre ai vertici della classifica, dove lo spreco scende del 35%, arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno).

Lo rileva l'indagine di **Waste Watcher**, International Observatory on Food and Sustainability, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il monitoraggio Ipsos, realizzata in Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan. Una sorta di classifica presentata alla vigilia della 4^a Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite del 29 settembre. Si scopre quindi che Spagna e Francia sono i Paesi più virtuosi, migliora la Germania che riduce lo spreco del 43%, come anche il Regno Unito con 632 grammi settimanali a testa, 94 grammi in meno rispetto al 2022. Svetica invece l'Azerbaijan con 1116,3 grammi vicini alle stime 2022 degli Stati Uniti; in questo Paese inizia ora la campagna di sensibilizzazione che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.

"La massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale è l'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico, con un indice di fiducia sul futuro molto basso - commenta Andrea Segrè fondatore campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio per ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili". Ispezionando il carrello della spesa, la frutta fresca si conferma l'alimento più sprecato, dove svettano Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%), con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si buttano soprattutto cibi pronti. Al secondo posto ci sono le insalate con l'Italia al 24% e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania si gettano per lo più affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Paese che va cibo che butti ma tutti identificano lo spreco alimentare come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, i più preoccupati con l'81%. Tra le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco, il Rapporto indica l'unanimità di tutti gli intervistati a puntare sull'istruzione nelle scuole, come anche alle etichette fronte pacco letta dal 71% degli italiani, ma anche da spagnoli (70%), francesi (60%) e tedeschi (45%). A farsi largo sono anche le informazioni nutrizionali determinanti le scelte alimentari per Italia (53%) e Spagna (52%) e le diverse strategie antispreco. Se italiani e spagnoli acquistano con maggiore frequenza i prodotti freschi, la lista della spesa resta invece il punto di riferimento per Germania, Regno Unito e Stati Uniti. Bene anche lo sprecometro, l'app lanciata in via sperimentale 8 mesi fa che permette di tenere sotto controllo lo spreco. È stata adottata da più di 10 mila cittadini in 8 mesi e a oggi ha 'misurato' 96 mila euro di cibo gettato per un impatto ambientale pari a 44.100 kg di CO2 equivalenti e 3186 metri cubi di acqua.

IL **NUOVO** TRENTINO

Effetto inflazione, gli italiani a tavola sprecano meno

Crolla lo spreco alimentare nel mondo dove l'inflazione è entrata a gamba tesa nel carrello della spesa. Si compra meno e quindi di butta meno cibo. Rispetto all'estate del 2022 gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25% con 469,4 grammi a settimana che finiscono nell'immondizia, vale a dire 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in meno rispetto allo scorso gennaio. Cittadini più virtuosi anche negli Usa, area storicamente meno attenta al fenomeno da sempre ai vertici della classifica, dove lo spreco scende del 35%, arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno).

Lo rileva l'indagine di **Waste Watcher**, International Observatory on Food and Sustainability, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il monitoraggio Ipsos, realizzata in Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan. Una sorta di classifica presentata alla vigilia della 4^a Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite del 29 settembre. Si scopre quindi che Spagna e Francia sono i Paesi più virtuosi, migliora la Germania che riduce lo spreco del 43%, come anche il Regno Unito con 632 grammi settimanali a testa, 94 grammi in meno rispetto al 2022. Svetica invece l'Azerbaijan con 1116,3 grammi vicini alle stime 2022 degli Stati Uniti; in questo Paese inizia ora la campagna di sensibilizzazione che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.

"La massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale è l'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico, con un indice di fiducia sul futuro molto basso - commenta Andrea Segrè fondatore campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio per ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili". Ispezionando il carrello della spesa, la frutta fresca si conferma l'alimento più sprecato, dove svettano Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%), con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si buttano soprattutto cibi pronti. Al secondo posto ci sono le insalate con l'Italia al 24% e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania si gettano per lo più affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Paese che va cibo che butti ma tutti identificano lo spreco alimentare come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, i più preoccupati con l'81%. Tra le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco, il Rapporto indica l'unanimità di tutti gli intervistati a puntare sull'istruzione nelle scuole, come anche alle etichette fronte pacco letta dal 71% degli italiani, ma anche da spagnoli (70%), francesi (60%) e tedeschi (45%). A farsi largo sono anche le informazioni nutrizionali determinanti le scelte alimentari per Italia (53%) e Spagna (52%) e le diverse strategie antispreco. Se italiani e spagnoli acquistano con maggiore frequenza i prodotti freschi, la lista della spesa resta invece il punto di riferimento per Germania, Regno Unito e Stati Uniti. Bene anche lo sprecometro, l'app lanciata in via sperimentale 8 mesi fa che permette di tenere sotto controllo lo spreco. È stata adottata da più di 10 mila cittadini in 8 mesi e a oggi ha 'misurato' 96 mila euro di cibo gettato per un impatto ambientale pari a 44.100 kg di CO2 equivalenti e 3186 metri cubi di acqua

Il caso. Spreco alimentare in calo. Le due facce del fenomeno

Oggi la Giornata mondiale di sensibilizzazione sul tema. In Italia le perdite di cibo scendono del 25%. Segré: quadro economico-sociale drammatico. Banco Alimentare: più poveri, non una buona notizia



Tra chi acquista troppe cose al supermercato e non fa in tempo a consumarle, chi non presta attenzione alle date di scadenza sulle etichette, e chi cucina (o fa cucinare) porzioni eccessive per gli eventi particolari, montagne di cibo finiscono annualmente nella spazzatura. Da molti definito il principale paradosso dei tempi moderni, **lo spreco alimentare resta una piaga che si rinnova di giorno in giorno nelle case – e nelle aziende – dei Paesi del primo mondo**. Anche se è in recessione, complice la criticità del periodo, la guerra e l'incidenza dell'inflazione. Lo evidenziano i dati raccolti da **Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos e dell'Università di Bologna realizzata in 8 Paesi del mondo**: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



Secondo l'indagine, che assume particolare rilevanza perché diffusa alla vigilia della quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite, in tutti e 8 i Paesi analizzati lo spreco è diminuito nell'ultimo anno: perfino negli Stati Uniti, storicamente meno attenti al fenomeno, c'è stata una contrazione del 35% del cibo andato perduto. **Più contenuto, ma comunque significativo, il calo dello spreco alimentare domestico in Italia: scende del 25% circa, e si assesta su 469,4 grammi settimanali per ogni cittadino.** Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta: un dato che si dimostra plebiscitario e svetta in Italia (33%) e Spagna (40%), Paesi accomunati nelle abitudini di Dieta mediterranea. «Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale - ha sottolineato Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International -. E' l'effetto della crescente dell'attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'**effetto**

combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario - economico ed educativo - per **riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili.** Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta».

«La colpa non è al 100% di chi vende ma è principalmente da quella parte» dice Guido Vesconi, senior researcher per l'azienda di ricerche di mercato Doxa. «La grande distribuzione - argomenta - cerca di inseguire il consumatore proponendo solo prodotti di una certa bellezza apparente e scartando tutto quello che è esteticamente non perfetto ma



organoletticamente buono. Questo paradigma è ormai superato, oggi le persone non ricercano la bellezza estetica nei prodotti, ma il prezzo, la qualità e l'origine controllata». Doxa ha realizzato diversi sondaggi tra gli italiani per sondarne il livello di consapevolezza verso il fenomeno dello spreco alimentare: l'indagine ha riscontrato l'interesse molto positivo degli intervistati nei confronti degli acquisti in grado di facilitare una spesa sostenibile: **2 italiani su 3 vorrebbero fare una spesa "antispreco", ma un italiano su 2 ritiene di dover cambiare le proprie abitudini per mettersi "in regola"**. Tra i principali ostacoli il tempo e lo sforzo extra richiesto e la disponibilità ridotta dei punti vendita. Diverse realtà provano a venire incontro ai consumatori per colmare queste esigenze: tra loro c'è Babaco, azienda che ha commissionato lo studio Doxa e si occupa di recapitare box di alimenti freschi di filiera controllata calcolati per essere consumati settimanalmente. **«Vogliamo far capire alle persone l'impatto che hanno le loro scelte, anche dal punto di vista ambientale» spiega Francesco Giberti, fondatore di Babaco.** «Con il nostro lavoro – aggiunge – evitiamo tratte che partono dall'altro capo del mondo per alimenti che vengono prodotti anche nel nostro territorio, diamo così sostegno economico agli operatori che lavorano in Italia e sprechiamo meno risorse perché mettiamo in circolo solo prodotti di stagione». Oltre ai fornitori di servizi a domicilio c'è anche chi si è organizzato per fermare l'emorragia di alimenti scartati proprio lì dove ha origine, nei grandi mercati. **I volontari di Recup fanno esattamente questo: girando tra i banchi di frutta e verdura si fanno consegnare i prodotti non venduti che sarebbero andati persi e li organizzano in cassette che distribuiscono gratuitamente ai passanti.** L'associazione è nata a Milano nel 2016 ed opera attualmente in dieci mercati del capoluogo lombardo. «Spesso i commercianti non hanno una cella frigorifera per conservare l'invenduto, oppure acquistano più di quanto contano di vendere per avere sempre il banco pieno e catturare l'occhio dei clienti» spiega Irene Panizza, del consiglio direttivo di Recup. «Con la nostra attività – aggiunge – restituiamo valore sociale a questo cibo. Intorno ai nostri banchi si formano capannelli di persone spesso emarginate, e anche se non operiamo necessariamente con fine caritatevole, ben venga che questi alimenti finiscano a chi ne ha più bisogno».



Poi c'è il tema culturale, da affrontare. C'è da esser contenti, a contare il 25% di grammi in meno sprecati in un anno “grazie” alla grande crisi che come un effetto domino sta coinvolgendo larga parte del Pianeta, e in primis l'Europa? E sono i grammi di cibo finiti in spazzatura ciò a cui guardare, quando si parla di spreco di cibo? Per il **Banco alimentare** la risposta a entrambe le domande è “no”, e le ragioni le spiega ad Avvenire il **presidente Giovanni Bruno**. «Discutere dei grammi di alimenti buttati, a dire il vero, non ci entusiasma particolarmente. Per la peculiarità che da sempre contraddistingue l'azione del Banco alimentare a noi interessa sempre di più il recuperato rispetto allo sprecato. Guardiamo, per dirlo più in chiaro, al mezzo bicchiere pieno. La verità è che una riduzione dello spreco avevamo cominciato ad osservarla nel corso del 2020, complice il Covid. Poi abbiamo assistito all'anno del boom del Pil, con una leggera ripresa, seguito dalla guerra in Ucraina, dalla crisi energetica, dalla galoppata dell'inflazione. I risultati che vengono misurati oggi insomma non ci sorprendono, e non costituiscono affatto una buona notizia». Perché? «Per almeno due ragioni. La prima: **se potessimo spaccettare quei grammi in base alle fasce di reddito, ci accorgeremmo facilmente che le fasce medie e quelle più ricche, che di solito sono anche quelle che sprecano di più, avranno continuato a sprecare quello che sprecavano prima, o poco meno**. Mentre le fasce più povere, quelle che già sprecavano poco, avranno smesso di sprecare anche quel poco, tirando la cinghia il più possibile. Non è un caso d'altronde se in questi ultimi due anni abbiamo visto cambiare anche certe abitudini a fare la spesa: più discount, spese più leggere, più spese alla settimana. Abitudini che, nuovamente, hanno coinvolto le fasce più povere. Ecco allora che dobbiamo smettere di guardare ai grammi e al solo fenomeno dello spreco e concentrarci sulla povertà, che è ciò che è aumentato davvero. **È la povertà che c'entra coi consumi e con gli stili di vita e sono i poveri ad essere cresciuti vertiginosamente**: 350mila in più secondo l'Istat quelli scivolati sulla china dell'indigenza assoluta, da 1 milione e 680mila a 1 milione e 750mila solo negli oltre 7mila enti caritativi a cui noi, come Banco, garantiamo il cibo recuperato» conclude il presidente del Banco Alimentare.

STYLE MAGAZINE

10 TRUCCHI (+1) PER EVITARE GLI SPRECHI ALIMENTARI

Il 29 settembre si celebra Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari. Evitare gli sprechi si può (e si deve!). Basta adottare alcuni accorgimenti, sia al supermercato che a casa. Ecco quali

Di Angela Bisceglia 28 settembre 2023



I numeri parlano chiaro: secondo l'indagine Waste Watcher 2023 sullo 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 kg annui, per un valore di 6,48 miliardi di euro. Foto: Getty

Sensibilizzare su un tema tanto attuale, mettendo in atto strategie concrete per ridurre la perdita e lo spreco di cibo: è questo il senso della **Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari**, che si celebra il 29 settembre. Ma anche ognuno di noi, nel suo piccolo, può fare tanto per ridurre gli sprechi, mangiare bene ed ottimizzare le scorte in dispensa, con beneficio per l'ambiente - si pensi a quante risorse sono necessarie per produrre gli alimenti! – e per il portafogli.

Ecco un decalogo pratico redatto con l'aiuto di Cortilia, Società Benefit specializzata nella spesa online di prodotti sostenibili e a filiera corta.

STYLE MAGAZINE

I. FARE LA LISTA DELLA SPESA

È forse il consiglio più banale, ma è meno scontato di quel che si pensi. Quante volte andiamo al supermercato con l'intenzione di comprare quelle tre-quattro cose che ci sono terminate e finiamo col riempire il carrello della spesa? Va tutto bene se si tratta di alimenti di cui avevamo realmente bisogno, ma **tante volte ci si lascia allettare da offerte o da prodotti messi in bella vista, col risultato che ci ritroviamo la dispensa e il frigo pieni di cibi** che non consumiamo e rischiano di andare a male. Prima di fare la spesa, allora, è bene **pianificare i pasti per la settimana e fare una lista completa degli ingredienti necessari**, in modo da ridurre gli acquisti d'impulso ed avere le quantità corrette di cibo per ogni pasto.

2. RIPORRE CORRETTAMENTE GLI ALIMENTI IN FRIGO

Torniamo di fretta dalla spesa e mettiamo a casaccio in frigo quel che abbiamo comprato, incastrandolo tra una bottiglia di latte e un sacchetto di fagiolini? Sbagliato, sia perché nella confusione ci dimentichiamo quel che abbiamo già e quel che va consumato per primo, sia perché **ogni ripiano del frigorifero è pensato per riporre determinate categorie di alimenti**. Per sistemare nel modo migliore ogni tipologia di prodotto, l'ideale sarebbe leggere il manuale d'uso del proprio elettrodomestico, ma in linea generale le regole sono queste: frutta e verdura vanno nei cassetti più in basso del frigo; pesce e carne cruda al primo ripiano in uno specifico contenitore e ben separati da altri alimenti; carne cotta al secondo; affettati e formaggi più in alto; scatolette aperte e uova ancora più su.



STYLE MAGAZINE

3. NON INTERRUPERE LA CATENA DEL FREDDO

Gi alimenti che acquistiamo al banco frigo del supermercato dovrebbero essere trasportati nel più veloce tempo possibile e riposti in frigo appena arrivati a casa, per non interrompere la catena del freddo, che è **fondamentale per preservare le caratteristiche del prodotto ed evitare che già nel trasporto vada a male**. Lasciamo la spesa come ultimo giro delle nostre commissioni quotidiane e, se prevediamo di impiegare più tempo prima di tornare a casa, portiamo una **borsa frigo con relativi panetti refrigeranti**.

4. MENO CIBI TRASFORMATI, PIÙ INGREDIENTI!

Limitiamo l'acquisto di cibi trasformati, che mediamente hanno scadenze più corte, e che inoltre potrebbero facilmente essere dimenticati nella dispensa o nel frigo. Meglio riservare il loro acquisto alle volte in cui non abbiamo tempo per preparare e vogliamo risolvere last minute la nostra cena. Per la quotidianità, meglio **prediligere prodotti freschi**, che in genere si conservano più a lungo.

5. SURGELATI, CHE PASSIONE

Il congelatore è l'alleato numero uno contro gli sprechi alimentari. Oltre ad essere utile per riporre alimenti già surgelati, ci consente di fare acquisti in quantità maggiori o preparare porzioni più abbondanti, per poi congelarle ed averle già pronte al momento dell'utilizzo. L'idea furba per evitare sprechi è **congelare gli alimenti il più presto possibile dopo l'acquisto o dopo la preparazione, fare porzioni piccole, magari con quantità differenti**, così da scongelare all'occorrenza solo quel che ci serve in base al numero di commensali o in base all'appetito del momento. Anche il pane può essere conservato in freezer: basta tagliarlo a fette, riporlo in sacchetti gelo, per poi scaldarlo nel microonde per averlo buono come appena comprato!

6. CUCINARE CON QUEL CHE ABBIAMO

Avevamo in mente di cucinare melanzane ma in frigo abbiamo le zucchine acquistate da più giorni? Meglio utilizzare quel che abbiamo da più tempo o quel che abbiamo già in casa, evitando di andare ad acquistare cose nuove. È vero che la parmigiana si fa con le melanzane, ma magari scopriremo che anche la variante con le zucchine è altrettanto squisita. Se c'è una certezza in cucina, è che **esiste sempre un'alternativa: basta usare la creatività!**

7. FARE UNA SPESA ECOSOSTENIBILE

Nella scelta degli alimenti da acquistare, teniamo sempre presente la **difesa dell'ambiente**: diamo la preferenza a prodotti confezionati in modo sostenibile, sfusi o imballati con materiali riciclabili o biodegradabili, in modo da ridurre l'impatto ambientale.

STYLE MAGAZINE

8. VIVA GLI AVANZI!

A tavola non si butta niente: deve diventare il nostro imperativo. Abbiamo pane da più giorni? Frulliamolo nel mixer e mettiamolo in congelatore, in modo da avere un pangrattato pronto all'uso ogni volta che vorremo dare più croccantezza alle nostre pietanze. È avanzato del riso? Prepariamo una bella frittata o saltiamolo in padella con gli ingredienti che più ci piacciono, per creare un risotto degno di uno chef!

9. USARE ANCHE GLI "SCARTI"

Una delle prassi più usuali in cucina è scartare parti di alimenti che **in realtà sono perfettamente commestibili**. Le parti esterne del finocchio, ad esempio, in genere vengono scartate perché meno tenere da mangiare a crudo; se però le scottiamo in acqua bollente per qualche minuto e le mettiamo in teglia con la besciamella, potremo realizzare un gustoso gratin! Se acquistiamo limoni con buccia edibile, peccato buttarla: la scorza è ottima per aromatizzare un dolce o un risotto.



10. LESS IS MORE!

Spesso in cucina ci si lascia prendere la mano e si finisce per cucinare porzioni eccessive che al pasto successivo nessuno vuole più e rischiano facilmente di finire nella pattumiera. **Meglio pesare prima gli alimenti, utilizzare piatti più piccoli o imparare a dosare meglio le quantità:** servirà non solo a ridurre gli sprechi, ma anche a mantenere una dieta equilibrata!

... E SE NON CONSUMIAMO, REGALIAMO!

Se abbiamo comprato più di quel che riusciamo a consumare, se in settimana ci è capitato di mangiare fuori casa più volte del previsto e ci rendiamo conto che ci avanzano prodotti con scadenza imminente, meglio regalarli a chi sappiamo che potrebbe gradirli... anziché rischiare di doverli buttare.

Giornata Spreco, Coldiretti: tornano gli avanzi a tavola in 2 case su 3

🕒 28 Settembre 2023 👤 Alfredo Di Costanzo ➔ Primo Piano, Attualità, Dall'Italia



Con il caro prezzi tornano i piatti antispreco in più di due case italiane su tre (68%) con il recupero e il riutilizzo degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti diffusa in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

Inflazione alimentare

Con l'inflazione alimentare che è in media quasi al 10% ma che per alcuni prodotti come lo zucchero supera il 40%, i cittadini – sottolinea la Coldiretti – adottano strategie per risparmiare e comportamenti più responsabili per salvare i bilanci. Si va dunque – rileva la Coldiretti – a caccia dei prezzi più bassi anche facendo lo slalom nel punto vendita, cambiando negozio, supermercato o discount alla ricerca di promozioni per i diversi prodotti, si fa la lista della spesa per non farsi tentare dagli acquisti di impulso e si guarda più attentamente alla data di scadenza.

Ma con la diminuzione delle quantità acquistate a causa del caro prezzi l'asse portante delle tattiche salva tasche – continua la Coldiretti – è senza dubbio la maggiore attenzione agli sprechi, razionalizzando i consumi. Le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base – spiega Coldiretti – sono peraltro piatti fondamentali della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello.

il Tabloid

NETWORK

Piatti tradizionali

Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla.

Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia. Ma la tradizione rurale insegna anche a usare come ingredienti anche quelle parti della preparazione dei cibi che solitamente si gettano. L'acqua della pasta, soprattutto se abbiamo cotto paste ripiene come gli agnolotti, è arricchita dagli amidi e dalle proteine del grano. Si può dunque conservare in frigo per usarla come base per il brodo per risotti, carni, verdure in padella. L'acqua della bollitura delle verdure ha lo stesso utilizzo. I brodi di carne o pesce, ricchi di proteine, possono essere congelati e utilizzati per cotture successive o per minestre.

Riutilizzo

Il riutilizzo degli avanzi aiuta a combattere – precisa la Coldiretti – gli effetti dirompenti causati dallo spreco di cibo sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Una tendenza peraltro confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

“Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti” ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini.

la Sentinella

del Canavese

Sprechi: con il cibo perso in un anno si potrebbe sfamare tutta Roma

DI SARA ROVERSI



Nella giornata per la Consapevolezza riguardo questo tema delicato, una riflessione sul futuro del cibo e del Pianeta

A gennaio 2023, in una sola settimana, noi italiani abbiamo buttato via 524,1gr di cibo: 24 gr di frutta, 17, gr di insalata, 16,3 gr di pane fresco, 16 gr di verdure. Circa 75 grammi di cibo al giorno, per un totale stimato di 27,253 kg annui. I dati si accentuano al Sud (+8%), nei piccoli comuni (+12%) e riguardano soprattutto le coppie senza figli (+38%) e le fasce meno abbienti (+18%). Nel 2022, ancora peggio: 595,3 gr di cibo sprecato settimanalmente. In totale, nella filiera italiana lo spreco ammonta a 4.340.340 tonnellate, per un valore complessivo di 9.301.215.981 euro. Ecco quanto riportato dall'ultimo report pubblicato dal **Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability**. Ammettiamolo, questi numeri non ci dicono troppo: sono talmente alti da risultare difficilmente immaginabili. Ma cosa pensereste se vi dicessi che con il cibo sprecato in un anno da noi italiani, si potrebbe sfamare l'intera area metropolitana di Roma?

la Sentinella

del Canavese

Facciamo un po' di calcoli sulla base dei dati riportati: considerato che ogni italiano spreca in media 27,253 kg all'anno e che la popolazione italiana è di circa 60 milioni di persone, lo spreco annuo totale del Paese è di circa 1.655.180 tonnellate (il peso di circa 278 mila elefanti). Se, secondo la FAO, una persona ha bisogno in media di circa 2.100kcal al giorno per mantenersi in uno stato di salute ottimale e ipotizzando che 1 kg di cibo (composto da frutta, pane, verdure ecc.) fornisca più o meno l'equivalente di 2.500kcal, con il cibo sprecato in un anno in Italia si potrebbero sfamare 5 milioni di persone. Appunto, l'intera area metropolitana di Roma. Un'immagine che colpisce più di qualsiasi numero.

Parliamo ovviamente di un gigantesco dispendio economico, ma anche di un enorme danno ecologico ed etico. Perché quando sprechiamo il cibo, non sprechiamo solo degli alimenti: buttiamo via acqua, terra, lavoro, energie; tutto ciò che è stato impiegato per produrlo. Tutto ciò, peraltro, a fronte del 22% della popolazione italiana a rischio di insicurezza alimentare. A valle di questa urgenza è necessario agire. Ma da dove bisogna partire? Di soluzioni ne abbiamo moltissime. Linee guida su acquisti responsabili; tecnologie e applicazioni che ci aiutano a tracciare gli alimenti che conserviamo nei nostri frigoriferi, consigliandoci ricette sulla base degli ingredienti disponibili; raccolta differenziata e compostaggio domestico. E persino moltissimi incentivi governativi che incoraggiano le aziende a donare il cibo in eccesso o regolamentazioni che facilitano la riduzione di sprechi per produttori e rivenditori.

la Sentinella

del Canavese

Forse allora, nonostante le soluzioni, non abbiamo gli strumenti. È giunto il momento di lavorare sugli stili di vita. Ridurre lo spreco alimentare richiede un cambiamento radicale del modo in cui le persone percepiscono il cibo. Perché – non mi stancherò mai di ripeterlo – il cibo non è solo cibo. È il dove, è il quanto, è il come, è il perché. È il luogo dove è stato coltivato, il suolo dove è cresciuto, l'acqua che lo ha bagnato, la mano che l'ha raccolto, la persona che lo ha gustato. Il cibo è la sua produzione, il suo impatto ambientale e il suo valore.

Ancora una volta, è dall'educazione che bisogna partire: degli adulti, formando alla consapevolezza sugli impatti totali creati anche da una singola scelta; e dei nostri ragazzi, informando nelle scuole sull'importanza di un consumo responsabile. Ed è altrettanto necessario instaurare un dialogo con il cibo che proviene dalle nostre tradizioni. Riutilizzare gli avanzi - come facevano le nostre nonne e i nostri nonni, che non buttavano via nulla. Tornare ad annusare e a guardare gli alimenti, e non solo le etichette delle scadenze, fidandosi anche delle proprie sensazioni. Scegliere i cibi "imperfetti" perché, spesso, sono quelli più "speciali": proprio come quando ci innamoriamo di un difetto sul volto di una persona. Reimparare a condividere: con familiari, amici, vicini di casa. E donare, donare, donare.

la Sentinella

del Canavese

Quattro anni fa, grazie all'intuizione di **Antonio Parenti** oggi Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea insieme a **Future Food Institute** mi sono battuta per facilitare l'istituzione della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, che celebriamo il 29 settembre. Nel 2019, San Marino e Andorra – due tra gli stati più piccoli appartenenti all'Unione Europea – hanno mosso l'intera Assemblea Generale delle Nazioni Unite portandola a questa storica risoluzione che ha aperto un dibattito a livello globale su un tema cruciale. Oggi, seguendo il loro esempio, tocca a noi continuare ad agire dal basso. E tenere a mente quanto anche una piccola scelta possa creare un enorme cambiamento.

Italia a Tavola

Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. È quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari.



Nel mondo viene sprecato un terzo del cibo prodotto. Italia di poco più virtuosa

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è quello di dimezzare la quantità di scarti pro capite a livello globale, di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea Coldiretti - è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.



Italia a Tavola

Come evitare lo spreco alimentare: leggere le etichette, prodotti freschi e acquisti ridotti

Leggere attentamente la **scadenza sulle etichette**, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno **correttamente posizionati**, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, [riscoprire le ricette degli avanzi](#), ma anche non avere timore di chiedere di **portarli a casa** quando si mangia al ristorante.

Come ridurre lo spreco alimentare, favorire le ricette 'salva' cibo

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal **caro prezzi** che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta **mettendo in difficoltà** soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. Molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio **dall'esigenza di non sprecare cibo** come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta.



Si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. **Senza dimenticare la polenta**, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere **fritta** e **arricchita** magari con **pezzi di formaggio**, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla.





Giornata della consapevolezza sugli sprechi alimentari, no alle perdite di cibo

BY: MARZIA FIORDALISO / ON: 29 SETTEMBRE 2023 / IN: NAZIONALI / TAGGED: AMBIENTE

Si celebra oggi, 29 settembre, la **Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi alimentari**, il quarto appuntamento sulla riduzione delle perdite. La Terra non avrà presto abbastanza risorse per soddisfare le richieste di 8 miliardi di essere umani, già ora la situazione è drammatica a causa di una pessima **distribuzione mondiale del cibo**.

La **malnutrizione** affligge 350 milioni di persone mentre nei paesi più industrializzati sono ingenti le perdite economiche relative agli sprechi e le malattie legate ad un eccesso di cibo. Dal produttore al consumatore in una catena piena di falle che producono **disuguaglianza e povertà**.

Giornata della consapevolezza sugli sprechi alimentari, il progetto Regusto

La buona notizia è che nell'ultimo anno in Italia lo **spreco alimentare** casalingo è sceso del 12% ma la pessima è che lo spreco di filiera oggi vale oltre 9 miliardi secondo la classifica dell'Osservatorio internazionale di Waste Watcher – Spreco Zero;

- supermercati (36%);
- ristoranti (18%);
- famiglie (15%);
- mense scolastiche (12%);
- ospedali (11%);
- mense di lavoro (8%).

Regusto, brand di Recuperiamo Società Benefit, presente oggi, in occasione della Giornata della consapevolezza sugli sprechi alimentari, i dati dell'attività svolta in collaborazione con SpesaSospesa.org di cui è co-fondatore assieme a Fondazione Lab00 ETS. Recuperate 6.400 tonnellate di **prodotti alimentari** a rischio spreco equivalenti a 11 milioni di pasti distribuiti e a oltre 9.000 tonnellate di CO2 evitate grazie al cibo ridistribuito che non si è trasformato in rifiuto. **L'ambiente** ringrazia.

La piattaforma Regusto

Attraverso la piattaforma digitale Regusto, le imprese alimentari e non alimentari, le catene di distribuzione e i produttori locali possono donare i **prodotti a rischio spreco** o venderli a prezzi sociali. Anche i privati hanno la possibilità di partecipare attraverso donazioni sul sito della **Fondazione** contribuendo all'**acquisto di beni di prima necessità**.

I prodotti alimentari più recuperati attraverso Regusto sono:

- 25% ortofrutta;
- 22% prodotti secchi;
- 15% prodotti freschi;
- 4% prodotti da forno;
- scatolame (3,3% del totale).

I prodotti non food più donati e tracciati su Regusto sono:

- prodotti per la persona (6% del totale);
- prodotti per l'edilizia e l'arredamento (4% del totale);
- prodotti per la casa (3,5% del totale).

Food waste, il caro prezzi 'batte' lo spreco

SETTEMBRE 29, 2023



I dati del nuovo Rapporto globale Waste Watcher sullo spreco alimentare in 8 Paesi del mondo



Food waste, il caro prezzi 'batte' lo spreco

Your browser does not support the video tag. I dati del nuovo Rapporto globale Waste Watcher sullo spreco alimentare in 8 Paesi del mondo



Giornata contro gli sprechi alimentari: perso un terzo del cibo prodotto

Ricorre oggi la Giornata internazionale sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari

di Filomena Fotia 29 Set 2023 | 09:24



Quasi un terzo del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. E' quanto afferma la **Coldiretti** sulla base dei dati Fao in occasione della **Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari** che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea la Coldiretti – è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiederli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli della Coldiretti.



Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it. Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia.

La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

HOME > CRONACA

Cibo troppo caro, spopolano le ricette con gli avanzi

Uno studio di Coldiretti rivela che in più di due case su tre a tavola tornano i piatti di recupero. E in Italia lo spreco alimentare crolla del 25%. La frutta fresca è l'alimento più sprecato assieme all'insalata



AGI - Con il caro prezzi tornano i piatti antispreco in più di due case italiane su tre (68%) con il **recupero e il riutilizzo degli avanzi** per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. È quanto emerge dall'**indagine Coldiretti** diffusa in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

"Con l'**inflazione alimentare che è in media quasi al 10%** ma che per alcuni prodotti come lo zucchero supera il 40%, i cittadini - sottolinea la Coldiretti - adottano strategie per risparmiare e comportamenti più responsabili per salvare i bilanci. Si va dunque a caccia dei prezzi più bassi anche facendo lo slalom nel punto vendita, cambiando negozio, supermercato o discount alla ricerca di promozioni per i diversi prodotti, si fa la lista della spesa per non farsi tentare dagli acquisti di impulso e si guarda più attentamente alla data di scadenza".



"**Le ricette della tradizione popolare** con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base - spiega Coldiretti - sono peraltro piatti fondamentali della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello".

"Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti - hanno origine proprio dall'**esigenza di non sprecare cibo** come - prosegue la Coldiretti - la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette - sottolinea la Coldiretti - recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla".

Una tendenza peraltro confermata dal fatto che **lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi** del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola **la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%)**.

"Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze e i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti" ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini.



Cibo troppo caro, spopolano le ricette con gli avanzi

Di: Redazione Metronews

AGI – Con il caro prezzi tornano i piatti antispreco in più di due case italiane su tre (68%) con il **recupero e il riutilizzo degli avanzi** per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. È quanto emerge dall'**indagine Coldiretti** diffusa in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

“Con l'**inflazione alimentare che è in media quasi al 10%** ma che per alcuni prodotti come lo zucchero supera il 40%, i cittadini – sottolinea la Coldiretti – adottano strategie per risparmiare e comportamenti più responsabili per salvare i bilanci. Si va dunque a caccia dei prezzi più bassi anche facendo lo slalom nel punto vendita, cambiando negozio, supermercato o discount alla ricerca di promozioni per i diversi prodotti, si fa la lista della spesa per non farsi tentare dagli acquisti di impulso e si guarda più attentamente alla data di scadenza”.

“**Le ricette della tradizione popolare** con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base – spiega Coldiretti – sono peraltro piatti fondamentali della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello”.

“Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'**esigenza di non sprecare cibo** come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla”.

metro

Una tendenza peraltro confermata dal fatto che **lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi** del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola **la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%)**.

“Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze e i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti” ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini.



RIPARTE L'ITALIA
THINK TANK
 QUOTIDIANO
 osservatorio economico e sociale

28 SETTEMBRE 2023

Effetto inflazione: gli italiani a tavola sprecano meno | L'analisi



OSSERVATORIO



Si compra meno e quindi di butta meno cibo. Laddove l'inflazione è entrata a gamba tesa nel carrello della spesa, crolla lo spreco alimentare. Rispetto all'estate del 2022 gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25% con 469,4 grammi a settimana che finiscono nell'immondizia, vale a dire 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in meno rispetto allo scorso gennaio. Cittadini più virtuosi anche negli Usa, area storicamente meno attenta al fenomeno da sempre ai vertici della classifica, dove lo spreco scende del 35%, arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno).

Lo rileva l'indagine di Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il monitoraggio Ipsos, realizzata in Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaïjan. Una sorta di classifica presentata alla vigilia della 4/a Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite del 29 settembre. Si scopre quindi che Spagna e Francia sono i Paesi più virtuosi, migliora la Germania che riduce lo spreco del 43%, come anche il Regno Unito con 632 grammi settimanali a testa, 94 grammi in meno rispetto al 2022.



RIPARTE L'ITALIA
THINK TANK
QUOTIDIANO
osservatorio economico e sociale

Svetta invece l'Azerbaijan con 1116,3 grammi vicini alle stime 2022 degli Stati Uniti; in questo Paese inizia ora la campagna di sensibilizzazione che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni. «La massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale è l'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico, con un indice di fiducia sul futuro molto basso» commenta Andrea Segrè fondatore campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International «lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio per ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili».

Ispezionando il carrello della spesa, la frutta fresca si conferma l'alimento più sprecato, dove svettano Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%), con l'eccezione del solo Azerbaijan dove si buttano soprattutto cibi pronti. Al secondo posto ci sono le insalate con l'Italia al 24% e la verdura in Olanda, ma anche cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania si gettano per lo più affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan persino la carne rossa. Paese che va cibo che butti ma tutti identificano lo spreco alimentare come spreco di denaro in famiglia: dall'Italia agli Stati Uniti, i più preoccupati con l'81%.



RIPARTE L'ITALIA
THINK TANK
QUOTIDIANO
osservatorio economico e sociale

Tra le misure pubbliche utili a ridurre lo spreco, il Rapporto indica l'unanimità di tutti gli intervistati a puntare sull'istruzione nelle scuole, come anche alle etichette fronte pacco letta dal 71% degli italiani, ma anche da spagnoli (70%), francesi (60%) e tedeschi (45%). A farsi largo sono anche le informazioni nutrizionali determinanti le scelte alimentari per Italia (53%) e Spagna (52%) e le diverse strategie antispreco. Se italiani e spagnoli acquistano con maggiore frequenza i prodotti freschi, la lista della spesa resta invece il punto di riferimento per Germania, Regno Unito e Stati Uniti. Bene anche lo sprecometro, l'app lanciata in via sperimentale 8 mesi fa che permette di tenere sotto controllo lo spreco. È stata adottata da più di 10 mila cittadini in 8 mesi e a oggi ha "misurato" 96 mila euro di cibo gettato per un impatto ambientale pari a 44.100 kg di CO2 equivalenti e 3186 metri cubi di acqua.



COLDIRETTI: “TORNANO GLI AVANZI A TAVOLA IN 2 CASE SU 3”

28 SET 2023 POSTED BY GUALFRIDO GALIMBERTI



Con il caro prezzi tornano i piatti antispreco in più di due case italiane su tre (68%) con il recupero e il riutilizzo degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti diffusa in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

Con l'inflazione alimentare che è in media quasi al 10% ma che per alcuni prodotti come lo zucchero supera il 40%, i cittadini – sottolinea la Coldiretti – adottano strategie per risparmiare e comportamenti più responsabili per salvare i bilanci. Si va dunque – rileva la Coldiretti – a caccia dei prezzi più bassi anche facendo lo slalom nel punto vendita, cambiando negozio, supermercato o discount alla ricerca di promozioni per i diversi prodotti, si fa la lista della spesa per non farsi tentare dagli acquisti di impulso e si guarda più attentamente alla data di scadenza.

Ma con la diminuzione delle quantità acquistate a causa del caro prezzi l'asse portante delle tattiche salva tasche – continua la Coldiretti – è senza dubbio la maggiore attenzione agli sprechi, razionalizzando i consumi. Le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base – spiega Coldiretti – sono peraltro piatti fondamentali della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco e spesso sono state riproposte nella loro eccezionale semplicità anche da cuochi e ristoranti di alto livello.

Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla.



Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia. Ma la tradizione rurale insegna anche a usare come ingredienti anche quelle parti della preparazione dei cibi che solitamente si gettano. L'acqua della pasta, soprattutto se abbiamo cotto paste ripiene come gli agnolotti, è arricchita dagli amidi e dalle proteine del grano. Si può dunque conservare in frigo per usarla come base per il brodo per risotti, carni, verdure in padella. L'acqua della bollitura delle verdure ha lo stesso utilizzo. I brodi di carne o pesce, ricchi di proteine, possono essere congelati e utilizzati per cotture successive o per minestre.

Il riutilizzo degli avanzi aiuta a combattere – precisa la Coldiretti – gli effetti dirompenti causati dallo spreco di cibo sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Una tendenza peraltro confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

“Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti” ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini.



L'informazione per i cittadini responsabili



Consumi Alimentazione

Waste Watcher: il caro-prezzi fa diminuire gli sprechi alimentari

Secondo l'indagine di Waste Watcher, in media sette consumatori su dieci tagliano drasticamente gli acquisti, facendo crollare anche gli sprechi alimentari. Gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25%

29 Settembre 2023 di Francesca Marras



Il caro prezzi incide sul carrello della spesa e batte il food waste: è quanto emerso dal **Cross Country Report 2023-Food & Waste around the World**, presentato in occasione della *Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari*, che ricorre oggi.

L'indagine, a cura di **Waste Watcher – International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** con il monitoraggio **Ipsos**, ha rivelato le abitudini di acquisto, la gestione e fruizione del cibo, con approfondimenti sullo spreco alimentare domestico, sul ruolo degli imballaggi e delle etichette fronte pacco.

Sprechi alimentari, anche in Italia si butta meno cibo

Secondo quanto emerso dal Report, che ha preso in considerazione **8 Paesi** (Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna, Olanda, Stati Uniti, Italia, con un focus speciale sull'Azerbaijan, Paese ospite), in media **sette consumatori su dieci** tagliano drasticamente gli acquisti, con conseguente crollo degli sprechi alimentari.

In particolare – si legge in una [nota diffusa dall'Ipsos](#) – **gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25%**, con 469,4 grammi a settimana che finiscono nell'immondizia (vale a dire 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in meno rispetto allo scorso gennaio).

“**Cittadini più virtuosi anche negli Usa**, area storicamente meno attenta al fenomeno e da sempre ai vertici della classifica – rivela l'indagine – dove lo spreco scende del **35%**, arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno).

Spagna e Francia sono i Paesi più virtuosi; **migliorano la Germania**, che riduce lo spreco del 43%, e il **Regno Unito** con 632 grammi settimanali a testa (94 grammi in meno rispetto al 2022). Svetta invece l'**Azerbaijan** con **1116,3 grammi**, vicini alle stime 2022 degli Stati Uniti; in questo Paese inizia ora la campagna di sensibilizzazione che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni”.



Frutta fresca l'alimento più sprecato

Analizzando il carrello della spesa, la **frutta fresca si conferma l'alimento più sprecato** – scrive l'Ipsos – in particolare in **Italia (33%)** e **Spagna (40%)**, seguite da **Germania (30%)** e **Stati Uniti (32%)**. Unica eccezione l'**Azerbaijan**, dove si buttano soprattutto **cibi pronti**.

Al secondo posto ci sono le **insalate**, con l'**Italia al 24%**, e la **verdura in Olanda**, ma anche **cipolle, aglio e tuberi** in Francia, Spagna e Azerbaijan. In **Germania**, invece, si gettano soprattutto **affettati e pane confezionato**, in **Spagna pane fresco**, in **Azerbaijan la carne rossa**.

Come ridurre gli sprechi alimentari?

Per gli intervistati non ci sono dubbi: bisogna puntare sull'**istruzione nelle scuole**, ma anche sulle **etichette fronte pacco**, lette dal **71%** degli italiani e da spagnoli (70%), francesi (60%) e tedeschi (45%).

Non solo, secondo quanto emerso dall'indagine sono importanti anche le **informazioni nutrizionali**, che influenzano le scelte alimentari in **Italia (53%)** e **Spagna (52%)**, e le diverse **strategie antispreco**. In particolare, italiani e spagnoli acquistano con maggiore frequenza i **prodotti freschi**, mentre la **lista della spesa** resta il punto di riferimento per **Germania, Regno Unito e Stati Uniti**.

Tra le strategie contro lo spreco troviamo anche l'uso dello **Sprecometro**. L'app, infatti, è stata adottata **da più di 10 mila cittadini in otto mesi** – scrive l'Ipsos – e, ad oggi, ha 'misurato' **96 mila euro di cibo gettato**, per un impatto ambientale pari a **44.100 kg di CO2 equivalenti** e **3186 metri cubi di acqua**.

I giovani italiani sono campioni dello spreco alimentare

Secondo il rapporto Opinionway-Smartway gli italiani tra i 18 e 24 anni sono sì attenti, ma anche "campioni dello spreco", che costa ogni anno 22,8 miliardi di euro.

29 Settembre 2023 19:25



Alessandro Mariani
GIORNALISTA PROFESSIONISTA



I giovani italiani sono campioni dello spreco alimentare

Nonostante la crisi economica e l'[inflazione crescente abbiano rallentato lo spreco alimentare](#), il cibo gettato via è ancora troppo, come riporta lo "[Studio OpinionWay-Smartway: Gli italiani e lo spreco alimentare](#)".

Cifre allarmanti sullo spreco alimentare

Il rapporto mette in luce un dato allarmante: nel 2022, ogni persona in Italia ha buttato via settimanalmente circa 595,3 grammi di cibo. Questo rappresenta un aumento del 15% rispetto all'anno precedente, un incremento dovuto principalmente alla ripresa della vita sociale dopo i periodi di restrizioni dovuti alla pandemia. I dati di Waste Watcher International, tuttavia, registrano una diminuzione dello spreco nel 2023. A livello globale, [soprattutto a causa dell'inflazione, si è ridotto](#) e in alcuni casi in modo molto significativo

Per comprendere meglio i comportamenti e le abitudini degli italiani riguardo al consumo e allo spreco alimentare, l'organizzazione [Smartway](#), che sostiene la grande distribuzione [nella lotta contro lo spreco](#), insieme all'Istituto OpinionWay, hanno interrogato gli italiani per la prima volta. I risultati dello studio svelano un quadro complesso. Innanzitutto, il **97% degli italiani dichiara di prestare attenzione agli sprechi alimentari**, con il **62%** che afferma di farlo con molta attenzione. Questo dimostra un elevato livello di consapevolezza del problema tra la popolazione italiana.

I giovani sono attenti, ma spreconi

Una delle rivelazioni più sorprendenti dello studio è che i **giovani**, spesso considerati sensibili alle questioni ambientali, si sono rivelati essere i principali spreconi, o semplicemente più sinceri. Tra i **18 e i 24 anni**, si butta via fino a **4 volte più cibo rispetto agli adulti di età superiore ai 65 anni**. Ad esempio, il **47% dei giovani butta la frutta almeno una volta al mese**, in confronto al 22% degli anziani. Questa tendenza si verifica anche per i prodotti secchi, con il 33% dei giovani che spreca latticini, rispetto all'8% degli anziani.

Nonostante questi dati sconcertanti, c'è una nota positiva: il **34% dei giovani tra i 18 e i 24 anni vuole essere informato su come ridurre lo spreco alimentare**. Questo suggerisce un potenziale per il cambiamento e per l'adozione di comportamenti più responsabili in futuro.

Frutta e verdura sono i cibi più sprecati

Il rapporto ha anche analizzato quali alimenti vengono sprecati con maggiore frequenza. **La frutta e la verdura si classificano al primo posto:**

- il **59% degli intervistati che butta** almeno un tipo di prodotto di questo genere ogni mese.
- il **46%** cestina i prodotti a causa di **cattivo odore o aspetto**
- il **33%** a causa della **data di scadenza**
- il **31%** a causa del **deterioramento del prodotto**

La **data di scadenza** gioca un ruolo cruciale nel comportamento di acquisto e di spreco alimentare degli italiani. L'**88%** degli intervistati afferma di **controllare sempre la data di scadenza prima di acquistare un prodotto**. Tuttavia, i giovani sembrano meno attenti in questo senso, con solo il 71% che verifica la data di scadenza prima dell'acquisto.

La richiesta di promozioni e sconti per sprecare meno

Un altro aspetto evidenziato dal rapporto è la **richiesta di sconti sui prodotti alimentari vicini alla data di scadenza**. Il 90% degli italiani chiede alle insegne di proporre maggiori sconti su questi prodotti, ma qui emerge un divario generazionale significativo. Il **79% dei giovani tra i 18 e i 24 anni sostiene questa richiesta**, mentre il 94% degli anziani è d'accordo.

Lo spreco alimentare rappresenta una sfida crescente per l'Italia e il mondo intero. Nonostante il **97% degli italiani dichiarati di prestare attenzione a questo problema**, i dati indicano che c'è ancora **molto lavoro da fare per ridurre il cibo sprecato**. La sorprendente scoperta che i giovani sono tra i principali spreconi ci ricorda che **l'educazione e la sensibilizzazione sono fondamentali** per affrontare questa questione. È necessario promuovere comportamenti responsabili e sostenibili, fornendo informazioni e incoraggiando l'adozione di pratiche che riducano lo spreco alimentare. Solo attraverso un impegno condiviso di tutta la società possiamo sperare di invertire questa tendenza e preservare le risorse alimentari del nostro pianeta per le generazioni future.

Il conto salato dello spreco alimentare

La gravità dello spreco alimentare in Italia emerge chiaramente dai dati che rivelano che ogni cittadino italiano spreca cibo pari a **385 euro**, il che equivale a un costo totale di **22,8 miliardi di euro all'anno**. Questo spreco non solo ha un impatto economico significativo a livello individuale e collettivo, ma ha anche conseguenze ambientali notevoli. Ogni anno, lo spreco alimentare in Italia genera un'impressionante **quantità di emissioni di CO2**, con una media di circa **0,40 kg per persona**.

I dati provengono dallo studio condotto dal Centro Studi Divulga, intitolato "Spreco e fame," e sono stati resi pubblici in occasione della **Giornata Internazionale contro lo spreco alimentare**. Questa ricerca, basata su statistiche Eurostat. Nel contesto italiano, la maggior parte degli sprechi avviene nelle famiglie, contribuendo al 73% del totale, pari a circa **107 kg pro-capite**. Seguono la produzione, trasformazione e commercializzazione con il 21% degli sprechi, equivalenti a 30 kg pro-capite, e la distribuzione e la ristorazione con il 6%, pari a 9 kg pro-capite. Il Centro Studi Divulga ha calcolato che ben il 79% delle perdite economiche, corrispondenti a 17,92 miliardi di euro, si verifica all'interno delle abitazioni, mentre il rimanente 21% è suddiviso tra la produzione primaria (11%, pari a 2,4 miliardi di euro), l'industria alimentare (4%, con 960 milioni di euro), la distribuzione (4%, con 970 milioni di euro) e i servizi di ristorazione (2%, con 550 milioni di euro).

In termini di impatto economico, l'Italia si classifica al quinto posto tra i paesi con le maggiori perdite per abitante, con un **costo pro-capite superiore al 15,6% rispetto alla media europea**, che si attesta a 333 euro per persona. Questa classifica vede il Belgio in testa con 552 euro pro-capite, seguito da Danimarca (518 euro), Portogallo (506 euro) e Grecia (475 euro), mentre Slovenia (188 euro), Croazia (189 euro) e Bulgaria (191 euro) registrano perdite inferiori. Complessivamente, nell'Unione Europea, il fenomeno degli sprechi alimentari comporta un **costo di circa 148,7 miliardi di euro**, di cui oltre 33,7 miliardi derivano dal settore della produzione agroalimentare e 88,5 miliardi dai consumi delle famiglie.

Sicilia Report

Facciamo uso di fact-checking e data journalism

L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

Di **Italpress News** 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).

Segrè: “Il mio metodo anti-spreco per consumare meno e meglio”

Andrea Segrè, economista fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International spiega come l'inflazione abbia ridotto lo spreco domestico del cibo, anche in Italia

29 Settembre 2023 15:51



Alessandro Mariani
GIORNALISTA PROFESSIONISTA



Sorprendentemente, lo spreco sta diminuendo in otto Paesi del mondo, inclusa l'Italia, dove la quantità di cibo sprecato è scesa di circa il 25%, stabilizzandosi a 469,4 grammi settimanali. Questo segna un significativo calo rispetto all'estate del 2022 (-125,9 grammi) e alla rilevazione dello scorso gennaio (-54,7 grammi). Negli Stati Uniti, storicamente meno attenti al fenomeno, lo spreco alimentare è diminuito del 35%, raggiungendo quota 859,4 grammi settimanali, un calo record di 479 grammi rispetto al 2022. Questi sono alcuni dei dati che emergono dal Rapporto globale sul [rapporto](#) fra cibo e spreco di Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos.

Mentre la Spagna e la Francia si attestano come i paesi più virtuosi in Europa, con rispettivamente 446 e 459 grammi di cibo sprecato settimanalmente, la Germania sorprende con una riduzione clamorosa del 43%, portando il suo spreco medio a quota 512,9 grammi settimanali, una diminuzione di 379,5 grammi. Uno dei dati più interessanti che emerge dall'indagine riguarda la frutta, che è l'alimento più sprecato del pianeta. Questa conclusione è supportata dai dati raccolti da oltre 8.000 cittadini in tutto il mondo, mettendo in luce l'urgenza di affrontare questa problematica a livello globale.

Nella giornata mondiale di consapevolezza degli sprechi e delle perdite alimentari, abbiamo intervistato il Prof. Andrea Segrè, economista e fondatore della campagna Spreco Zero, nonché direttore scientifico dell'Osservatorio [Waste Watcher International](#). Il Professor Segrè condivide la sua prospettiva sulla riduzione dello spreco alimentare e il suo impatto sulla sostenibilità del pianeta, fornendo insight preziosi su come affrontare questa sfida cruciale per il nostro futuro.

Prof Segrè, quali sono i fattori principali che hanno contribuito quest'anno a ridurre lo spreco alimentare?

La buona notizia è che effettivamente **lo spreco, globalmente parlando, si è ridotto e in alcuni casi in modo molto significativo**. Ad esempio, negli Stati Uniti, dove il punto di partenza era più basso. La cattiva notizia è che la **causa principale è legata al quadro economico e sociale**, in particolare all'**inflazione**, che ha colpito duramente i Paesi che abbiamo analizzato. Quindi c'è stato un cambiamento nei comportamenti legati agli acquisti, che ha portato a meno spreco, ma questa è una delle spiegazioni principali, soprattutto perché stiamo parlando di spreco domestico, quello che avviene in casa, senza coinvolgere altre fasi della catena alimentare. Quindi questo è il primo aspetto negativo. Inoltre, l'impovertimento delle famiglie, la crisi economica e l'inflazione **colpiscono più duramente le fasce più deboli e povere della società**. Quindi, sì, è vero che sprecano di meno perché acquistano di meno, ma finiscono per **comprare alimenti con un basso valore nutrizionale**, il che ha un impatto sulla salute e sui costi sanitari. Quindi, accanto a una buona notizia, ci sono due notizie negative.

Sarà difficile mantenere questo trend positivo quando i prezzi diminuiranno? In altre parole, è possibile trarre vantaggio da questa situazione?

Dovrebbe essere possibile, visto che ora siamo più attenti e c'è una maggiore disponibilità. Il cibo acquisisce un **valore relativo più elevato**, il che significa che siamo più attenti. È auspicabile che questo trend positivo si mantenesse. Per questo stiamo puntando sulla comunicazione e sull'educazione alimentare, affinché questa abitudine positiva rimanga. Tuttavia, abbiamo avuto un'esperienza negativa solo qualche anno fa. Durante la **pandemia**, quando eravamo tutti chiusi in casa, lo **spreco è diminuito notevolmente**. Abbiamo fatto tutti e tre i pasti a casa, abbiamo applicato le strategie dell'economia domestica, ma una volta superata la situazione, questo comportamento virtuoso non è rimasto nelle abitudini dei cittadini. L'obiettivo è mantenerlo, nonostante le esperienze passate non siano state così positive. Il nostro lavoro di comunicazione è rivolto a mostrare che, nonostante la crisi, **possiamo continuare a sprecheremo meno**.



Andrea Segrè



Quali strategie concrete, sia economiche che educative, suggerirebbe per ridurre lo spreco?

Bene, in realtà questi due elementi sono collegati. **Non sprecare significa risparmiare**, perché se sprechi un alimento ancora buono da mangiare, che hai pagato, in realtà stai buttando soldi nella spazzatura. L'**educazione alimentare** è fondamentale perché abbiamo bisogno di insegnare alle persone come pianificare i loro consumi. Questo include la lettura corretta delle etichette delle scadenze, la comprensione del ruolo del packaging e l'uso corretto del frigorifero a temperature diverse. Sono tutte strategie che emergono chiaramente dal nostro rapporto e dovrebbero essere adottate per risparmiare, consumare meglio e dare più valore ai prodotti che consumiamo.

Concentrandosi sull'Italia, anche quest'anno i dati confermano che sprechiamo di meno rispetto agli altri Paesi, ma buttiamo via di più prodotti come frutta e cibi freschi. A cosa è dovuto questo fenomeno?

In effetti, l'Italia è uno dei **Paesi che ha ridotto lo spreco pro capite in modo significativo**. Siamo arrivati a meno di mezzo chilo, che è una sorta di soglia psicologica. Tuttavia, è importante guardare cosa costituisce questo spreco. Anche quest'anno, continuiamo a sprecare frutta fresca, verdura, insalate e pane, **alimenti con un alto valore nutrizionale**. Siamo essenzialmente sprecando la dieta mediterranea. Questo è un aspetto che dovrebbe farci riflettere e agire, perché mangiare male, con diete squilibrate, ha un impatto sulla nostra salute e sui costi sanitari.

Dal suo osservatorio, concorda sul fatto che ci sia stato un cambiamento nella sensibilità rispetto allo spreco alimentare negli ultimi anni?

Sì, direi di sì. Abbiamo visto un **aumento dell'attenzione**, specialmente grazie alla nostra campagna contro lo spreco, che è l'unica a livello nazionale in corso in modo continuativo dal 2010. Abbiamo ottenuto record storici di partecipazione e stiamo promuovendo eventi come la Giornata Nazionale del 5 febbraio e il premio Giver a Spreco Zero, che sono seguiti da numerosi follower. C'è sicuramente un aumento dell'attenzione, e il lavoro svolto a livello FAO e ONU è fondamentale.

Ma se vogliamo raggiungere l'**obiettivo del 50% di riduzione**, come stabilito nell'[Agenda per lo Sviluppo Sostenibile al 2030 delle Nazioni Unite](#), dobbiamo fare di più. Abbiamo lanciato un'applicazione chiamata "[Sprecometro](#)" che aiuta le persone a ridurre lo spreco attraverso una rilevazione semplice e una metrica che misura il valore in euro, l'impronta idrica e l'impronta carbonica degli sprechi. Questo dà una mano ai cittadini a capire l'effetto del loro spreco e adottare buone pratiche.

Come si può nel dibattito pubblico trattare correttamente l'argomento dello spreco alimentare?

È importante condividere correttamente le informazioni. C'è spesso confusione tra **recupero e spreco**, quindi è essenziale fare chiarezza su questi concetti. Il recupero è importante, ma nella filiera alimentare, la **prevenzione è fondamentale**, soprattutto quando si tratta dello spreco domestico. Inviterei la stampa a fare questa distinzione.

Inoltre, è cruciale comprendere che la povertà è strettamente collegata allo spreco. Donare cibo in eccedenza è un'azione importante, ma la **prevenzione a casa nostra è ciò su cui dovremmo concentrarci**, perché una volta che il cibo viene sprecato, diventa irrecuperabile. È importante chiarire queste differenze e lavorare insieme per affrontare il problema dello spreco alimentare in modo efficace.

E

L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

Di **Italpress News** 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).

LA SICILIA

L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

 Di **Italpress News** 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).



Economia

Waste Watcher: con l'inflazione cala lo spreco alimentare

di Federico Tremarco  venerdì, 29 Settembre 2023  2897

Secondo il rapporto globale su cibo e spreco realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute realizzata in 8 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan), in tutto il mondo lo spreco alimentare è diminuito del 25%. Nonostante ciò "c'è un'inflazione alimentare davvero importante che colpisce soprattutto le fasce più deboli della popolazione", spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International Observatory. Secondo i dati Food&Waste di Waste Watcher...

Gazzetta del Sud

L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

 Di Italpress News 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).

il DIRIGENTE

L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

 Di **Italpress News** 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).

L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

Di Itaipress News 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).



L'impegno di Barilla per valorizzare l'accesso al cibo

Di **Italpress News** 29 Settembre 2023



PARMA (ITALPRESS) – In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, promossa dalla FAO, Barilla si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori garantendo così un futuro di qualità. Negli ultimi anni, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale. In Italia il tema dell'attenzione allo spreco alimentare è molto sentito, soprattutto negli anni della ripresa post pandemia. Lo dimostrano i dati del Rapporto sullo spreco alimentare "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, secondo i quali gli italiani risultano essere attenti alla problematica adottando strategie volte alla diminuzione delle eccedenze di cibo, dal momento della spesa fino alla deperibilità del cibo. In questo contesto, il contributo di Barilla parte dall'impegno per filiere sempre più sostenibili. Per questo ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti. Banco Alimentare, con le sue 7.600 strutture caritative convenzionate, sensibilizza le persone sul valore del cibo, l'importanza della condivisione e il problema dello spreco alimentare. Barilla è da sempre un partner strategico per la quantità e la varietà dei prodotti donati, è infatti il primo donatore delle eccedenze di cibo in termini quantitativi. (ITALPRESS).

Giornata spreco, Coldiretti: va perso 1/3 del cibo prodotto

29/09/2023

L'obiettivo è dimezzare la quantità di rifiuti alimentari a livello di distribuzione e consumo e ridurre le perdite lungo le catene di produzione e di approvvigionamento



Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame.

È quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

«L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea il presidente di Coldiretti Trentino Alto Adige Gianluca Barbacovi – è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento.

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

Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli della Coldiretti.

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it.

Molti dei piatti più tradizionali – afferma Coldiretti Trentino Alto Adige – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo, come ad esempio i canederli trentini.

Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia.

Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla.

Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia.

La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

Spreco alimentare in calo. L'inflazione batte il food waste

di **Giorgio Pirani**

29 Settembre 2023 14:08

Nelle società moderne, il problema dello **spreco alimentare** persiste e si manifesta in diverse forme: chi acquista più cibo di quanto possa consumare prima che scada, chi ignora le date di scadenza riportate sulle etichette e chi prepara porzioni eccessive durante eventi speciali. Questo spreco di cibo si accumula in quantità enormi e rappresenta un **paradosso significativo dei nostri tempi**. La situazione, sebbene in una fase di recessione a causa di circostanze critiche come guerre e l'incidenza dell'inflazione, continua a essere un problema diffuso.

Questi dati emergono da [uno studio condotto da Waste Watcher](#), l'**International Observatory on Food & Sustainability**, in collaborazione con la campagna **Spreco Zero di Last Minute Market**, attraverso il monitoraggio di **Ipsos** e la partecipazione dell'**Università di Bologna**.

Lo studio ha coinvolto **otto paesi in tutto il mondo**: Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan. Questi risultati dimostrano che il problema dello spreco alimentare è ampio e persistente, colpendo non solo le case delle persone ma anche le aziende nei paesi industrializzati.

Con l'inflazione lo spreco alimentare crolla

Secondo l'indagine, che assume particolare rilevanza in vista della quarta **Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari** promossa dalle Nazioni Unite, c'è una diminuzione dello spreco alimentare in tutti e 8 i Paesi presi in esame nell'ultimo anno.

Un calo notevole, persino negli Stati Uniti, che tradizionalmente prestavano meno attenzione a questo problema, dove è stato registrato un calo del 35% del cibo sprecato. In Italia, lo spreco alimentare domestico è **diminuito del 25%**, stabilizzandosi a circa **469,4 grammi settimanali per ogni cittadino**.



Wall Street Italia

ome rivela il rapporto, l'**aumento dell'inflazione**, soprattutto quella alimentare, ha esantemente influito sul calo dello spreco nei cibi. Come sottolinea **Andrea Segrè** economista e fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International:

*Per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale. È l'effetto della crescente dell'attenzione dedicata dall'Onu a questo tema, entrato pienamente nell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile? Solo in parte, purtroppo. Si tratta piuttosto dell'effetto combinato di un **quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi**, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà dunque concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio che significa ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili. Un monitoraggio che resta essenziale per potenziare la consapevolezza sui comportamenti e le abitudini di gestione e fruizione del cibo, sulle diete adottate e sugli alimenti realmente consumati, in chiave di prevenzione dello spreco nelle case dei cittadini del pianeta.*

L'inflazione sta colpendo duramente i cittadini in tutto il mondo con significativi aumenti dei prezzi. Lo spreco alimentare viene percepito dai cittadini di vari paesi, tra cui l'Italia, principalmente come uno **spreco di denaro** da parte delle famiglie. La crescente inflazione alimentare, aumentata del 10,7% nelle ultime settimane, fa sì che prevenire lo spreco alimentare diventi un modo concreto per sostenere le famiglie, oltre a rappresentare un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente.

Doxa ha condotto sondaggi tra gli italiani per valutare il loro livello di consapevolezza riguardo allo spreco alimentare, e ha scoperto che la maggior parte degli intervistati è interessata a **fare acquisti che favoriscano una spesa sostenibile**.

Tuttavia, molti ritengono che sia necessario cambiare le proprie abitudini per farlo, spesso a causa del tempo e dello sforzo extra richiesto e della limitata disponibilità di prodotti sostenibili nei negozi.

Frutta e cibi freschi gli alimenti più sprecati

Un dato interessante emerso dall'indagine è che, ancora una volta, la **frutta fresca è l'alimento più sprecato** a livello globale. Questo risultato è particolarmente evidente in



Wall Street Italia

Italia (33%) e in Spagna (40%), paesi che condividono le tradizioni della Dieta Mediterranea.

I dati relativi all'attenzione dei consumatori alle etichette alimentari sono particolarmente interessanti. In Italia, il 71% dei consumatori legge l'etichetta di un prodotto alimentare prima di acquistarlo, un risultato significativo. La Spagna è l'unico paese che si avvicina a questo livello con il 70% dei consumatori che leggono le etichette. Al contrario, in Germania, meno della metà dei consumatori (45%) legge le etichette alimentari, un dato notevolmente inferiore rispetto all'Italia. In Olanda, il 69% dei consumatori legge le etichette, mentre in Francia questo valore sale al 66%.

Questi dati indicano che gli italiani sono particolarmente attenti alla provenienza dei prodotti alimentari prima di effettuare un acquisto, superando la media europea. La consapevolezza dei consumatori sulla provenienza e sulla composizione degli alimenti sta diventando sempre più importante, riflettendo un interesse crescente per la qualità e la sostenibilità dei prodotti alimentari.

Firma patto anti-inflazione, al via domenica

E proprio in tema inflazione, il rapporto arriva proprio il giorno dopo la [firma del patto anti-inflazione](#), che dovrebbe contenere l'aumento dei prezzi di diversi prodotti essenziali. Un accordo che coinvolgerà non solo la filiera della distribuzione ma anche quella della produzione, con la partecipazione di oltre 30 associazioni di impresa, provenienti dai settori agricolo e industriale, che hanno aderito fin dai primi giorni di agosto.

Firma patto anti-inflazione, al via domenica

E proprio in tema inflazione, il rapporto arriva proprio il giorno dopo la [firma del patto anti-inflazione](#), che dovrebbe contenere l'aumento dei prezzi di diversi prodotti essenziali. Un accordo che coinvolgerà non solo la filiera della distribuzione ma anche quella della produzione, con la partecipazione di oltre 30 associazioni di impresa, provenienti dai settori agricolo e industriale, che hanno aderito fin dai primi giorni di agosto.

Il governo Meloni spera che questa misura possa contribuire a frenare l'attuale inflazione, che continua a superare la soglia ideale del 2%. Anche se diverse associazioni hanno manifestato perplessità e dubbi sulla sua efficacia, sostenendo che potrebbe essere inefficace e persino controproducente sia per le filiere coinvolte che per i consumatori.



ARTICOLO | Ambiente e sviluppo sostenibile

Giornata spreco: perso 1/3 del cibo prodotto

29 Settembre 2023

Giornata spreco: perso 1/3 del cibo prodotto

Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e Le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea la Coldiretti – è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli della Coldiretti.

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case Italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it. Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia.

La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

SECOLO TRENTINO



E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.



"Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame".

E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea la Coldiretti – è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

"Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante" sono alcuni dei consigli della Coldiretti.

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it.

Molti dei piatti più tradizionali, afferma la Coldiretti, hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla.

Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia.

La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

PRIMO PIANO

Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiere e pack sostenibili



REDAZIONE



Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.

CORRIERE *DI* PALERMO***Barilla: contro lo spreco
3.200 ton cibo donato,
filiera e pack sostenibili***

Attualità > Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiere e pack sostenibili



REDAZIONE

Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.

Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili

Attualità > Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili



Pubblicato da: redazione



Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.

Gazzetta del Sud

Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili

Attualità > Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiere e pack sostenibili



Pubblicato da: redazione



Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.

Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili

Attualità > Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiere e pack sostenibili



Pubblicato da: redazione



Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.

Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili

Attualità > Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiere e pack sostenibili



Pubblicato da: redazione



Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.



Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili

Attualità > Barilla: contro lo spreco 3.200 ton cibo donato, filiera e pack sostenibili



Pubblicato da: redazione



Filiera pasta, pomodoro e pani esempi di economia circolare

Milano, 29 set. (askanews) – Nel 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 le tonnellate di prodotto donate da Barilla, un impegno per favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportando lo sviluppo e il benessere dei territori.

Negli ultimi anni, ricorda il gruppo alimentare di Parma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, circa il 14% del cibo prodotto in tutto il mondo va deperito tra il momento della raccolta e quello della vendita al dettaglio. Ciò equivale a una perdita di 400 miliardi di dollari all'anno in valore alimentare, mentre va sprecato il 17% stimato della produzione alimentare globale¹. In Italia come ha dimostrato il rapporto sullo spreco alimentare di Waste Watcher l'inflazione ha amplificato l'attenzione sugli sprechi.

In questo contesto, Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last minute market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte di tali sprechi avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso vale per gli imballaggi. Il packaging dei prodotti Barilla, resistente, durevole e 100% riciclabile, mantenendo il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.



SALUTE & ALIMENTAZIONE

"Non siamo scarti!": dalle bucce di cipolle al caffè, idee di riciclo per la giornata contro gli sprechi alimentari 2023

Germana Carillo

Pubblicato il 29 Settembre 2023

Oggi 29 settembre si celebra la quarta Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari 2023



Sprechi alimentari, ancora troppi! Eppure se li riducessimo, non solo garantiremmo una migliore alimentazione per le generazioni attuali e future, ma daremmo anche una mano all'ambiente e potremmo contribuire a migliorare la **sostenibilità dei nostri sistemi agroalimentari**. Ma ancora nulla di tutto ciò.

Secondo le **analisi** delle Nazioni Unite a livello globale, il 13,2% del cibo prodotto va perso dopo il raccolto e prima di raggiungere gli scaffali dei negozi, mentre un altro 17% viene sprecato nelle famiglie, nei servizi alimentari e nella vendita al dettaglio.

Leggi anche: **Sprechi alimentari: 5 oggetti che aiutano a ridurli in cucina**

Decisamente molto, troppo, e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile chiede di **dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite** a livello di vendita al dettaglio e di consumo e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento.

Ma basterà?



E in Italia?

Secondo i dati che si riferiscono a gennaio 2023 nel **report Il caso Italia 2023** di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo, contro i 595,3 grammi della scorsa indagine: praticamente 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui. Si spreca di più al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%).

Si tratta di sprechi che incidono sul bilancio familiare, e non solo su quello. A fronte dei cittadini attenti a non gettare via il cibo, ci sono anche quelli che buttano via, senza pensarci, ciò che rimane nel piatto.

Quali sono i cibi più sprecati ogni giorno?

Ecco i cibi più sprecati ogni giorno:

- frutta per 3,4 grammi
- pane per 2,3 grammi
- insalata
- verdure
- aglio
- cipolle

Rispetto al periodo dopo i lockdown, a parità di budget destinato alla spesa alimentare, si legge nel report, 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 della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%).

Come ridurre lo spreco? Partiamo dalla nostra spesa

1. Quando si deve fare la spesa, basta acquistare ciò che si può consumare davvero, anche a breve termine. Può essere utile fare anche un piano/menu settimanale in modo da inserire nella lista della spesa solo ciò che serve per la settimana. Facciamo attenzione anche alle **date di scadenza**
2. Quando si cucina, non preparate più cose di quante non siano necessarie, mentre gli eventuali avanzi possono far comodo per i giorni successivi. Basta conservarli correttamente
3. In alternativa al frigo o al freezer, se a tavola avanza qualcosa o se frutta e verdura in frigo iniziano a deteriorarsi sfruttiamoli al meglio preparando ottimi piatti "di riciclo".
Leggi: **Come riciclare gli avanzi: la guida per non buttare più il cibo nella spazzatura**
4. Se siete al ristorante o in pizzeria, chiediamo di portare i nostri eventuali avanzi a casa
5. Compriamo prodotti freschi e di stagione, se appena raccolti durano di più e, se possiamo, cuciniamoli subito ma soprattutto non eccediamo nelle quantità

Seguici su [Telegram](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#) | [TikTok](#) | [Youtube](#)

Fonte: Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability

Coldiretti, un terzo del cibo viene sprecato lungo la catena alimentare



Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati FaO in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea la Coldiretti – è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli della Coldiretti.

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it. Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia.

La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).



AlternativaSostenibile

Spreco alimentare: recuperate 6.400 tonnellate di prodotti a rischio spreco grazie al progetto SpesaSospesa.org

In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sullo spreco alimentare Regusto, la prima piattaforma blockchain per la gestione dei prodotti a rischio spreco, presenta i dati dell'attività di recupero svolta assieme al progetto solidale SpesaSospesa.org.



In occasione della **giornata internazionale della consapevolezza sullo spreco alimentare Regusto**, brand di **Recuperiamo Società Benefit**, che ha lanciato la prima piattaforma blockchain per la gestione dei **prodotti a rischio spreco**, presenta i dati dell'attività di recupero svolta assieme al progetto solidale **SpesaSospesa.org**, di cui è co-fondatore assieme a **Fondazione Lab00 ETS**. Da inizio progetto sono state **recuperate 6.400 tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco**, che corrispondono a un impatto sociale di oltre **11 milioni di pasti equivalenti** distribuiti (1 pasto equivalente = 0,5 kg di cibo donato) e un **impatto ambientale di oltre 9.000 ton di CO2 evitata** grazie al mancato rifiuto del **prodotto recuperato**.

Nell'ultimo anno in Italia lo spreco alimentare nelle case degli italiani è sceso del 12% rispetto all'anno precedente. Il dato ancora allarmante è quello relativo allo spreco di filiera, che oggi vale oltre 9 miliardi. In cima alla classifica di chi produce più spreco troviamo al primo posto **supermercati (36%)**, poi i **ristoranti (18%)**, **le famiglie (15%)**, **le mense scolastiche (12%)**, **gli ospedali (11%)** e **le mense di lavoro (8%)***



AlternativaSostenibile

Attraverso la **piattaforma digitale Regusto**, le imprese alimentari e non alimentari, le catene di distribuzione e i produttori locali possono donare i propri stock di prodotto a rischio spreco, ma anche venderli a prezzi sociali, contribuendo alla **lotta allo spreco e all'impatto ambientale**.

Grazie alle agevolazioni fiscali previste dalla **Legge antispreco**

166/2016/Gadda aziende ed enti non profit possono contribuire al **recupero di eccedenze alimentari** e non alimentari, generando **un impatto positivo a livello sociale, ambientale ed economico** grazie al mancato smaltimento dei prodotti. Anche i privati possono partecipare attraverso donazioni sul sito della Fondazione www.spesasospesa.org, contribuendo all'acquisto di beni di prima necessità. Da inizio progetto sono stati raccolti 1,4 milioni di €, messi a disposizione degli enti non profit sul territorio nazionale.

I **prodotti alimentari a rischio spreco** più recuperati attraverso Regusto sono: 25% ortofrutta, il 22% di prodotti secchi, il 15% di prodotti freschi, 4% di prodotti da forno, scatolame (3,3% del totale). I prodotti non food più donati e tracciati su Regusto sono: prodotti per la persona (6% del totale), prodotti per l'edilizia e l'arredamento (4% del totale), prodotti per la casa (3,5% del totale).

Marco Raspati, Ceo o co-founder Recuperiamo Srl, commenta: *“È un piacere condividere in questa giornata i risultati ottenuti con il progetto SpesaSospesa.org. Oggi Regusto è un punto di riferimento in Italia per la lotta allo spreco lungo la filiera alimentare e per il non-food. La piattaforma e l'ecosistema a essa connesso rappresentano la più grande rete di questo genere in Italia con oltre 530 aziende (food e non) e oltre 900 enti non-profit. Ogni mese all'interno della piattaforma vengono recuperate oltre 200 tonnellate di beni alimentari e non.”*

Francesco Lasaponara, Presidente e founder SpesaSospesa.org, aggiunge: *“La crescente povertà e lo spreco alimentare sono un controsenso che non possiamo più permetterci. E il nostro progetto mira proprio a contrastare questa contraddizione. Grazie alla tecnologia di Regusto è possibile trasformare il potenziale spreco in valore per la comunità e il territorio. La tecnologia applicata al progetto ci permette di sostenere una rete di solidarietà a favore di migliaia di famiglie, offrendo un supporto concreto a chi sta vivendo una situazione di precarietà anche temporanea”.*



Coldiretti: Ridurre l'eccesso di spesa che diventa rifiuto: etica e concretezza!

29 Settembre 2023

Di REDAZIONE ONLINE



Analisi Coldiretti sulle difficoltà in cui versano le famiglie italiane.

Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%).

Una perdita che grava anche sulla condizione di 735 milioni di persone, che soffrono la fame.

Bisogna dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite, a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e riducendo le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento.

Non si tratta solo di un problema etico, ma è una situazione che provoca conseguenze economiche ed anche ambientali, perché provoca anche spreco energetico e aumento della quantità di rifiuti da smaltire.



Coldiretti, pertanto, suggerisce alcune norme di comportamento:

Leggere attentamente la scadenza sulle etichette,

Verificare quotidianamente il frigorifero, per posizionare correttamente i vari alimenti!

Effettuare acquisti, ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiando confezioni adeguate.

Scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa "a chilometro zero" che garantisce una maggiore freschezza e durata.



Come evitare lo spreco e recuperare gli alimenti non ancora consumati:

"Molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia".



La necessità di *fare i conti in tasca*, ha già indotto molti nostri concittadini a controllare il proprio modo di fare la spesa, con il risultato che lo spreco nel nostro paese è diminuito del 25% e si assesta sui 469,4 grammi a settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022).

Nell'ultimo Rapporto di *Waste Watcher International per la campagna Spreco Zero*, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, la frutta fresca risulta essere l'alimento più sprecato in Italia, (33%) davanti alle insalate (24%).

AGRODOLCE

come cibo comanda

Cala lo spreco alimentare. La causa? I prezzi in aumento!

di [Giulia Tosoni](#) • 29 Settembre 2023 11:00



Lo spreco alimentare è in calo, lo afferma l'indagine di Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Gli alimenti più sprecati sono la frutta fresca e la verdura.

Il caro prezzi incide sul *food waste*: 7 consumatori su 10 riducono drasticamente gli acquisti al supermercato e, lo spreco alimentare diminuisce in 8 Paesi, tra cui l'Italia. Sono i dati che emergono da un'indagine italiana firmata da **Waste Watcher, International Observatory on Food&Sustainability**, promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il monitoraggio Ipsos.



AGRODOLCE

come cibo comanda

Il calo dello spreco alimentare

Nell'indagine sono stati coinvolti 8 Paesi: **Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan**. Secondo quanto emerso, i consumatori di questi Stati si scontrano con l'aumento dei prezzi, dichiarando di dover rinunciare a certi prodotti, riducendo il costo della spesa



“Per la prima volta abbiamo rilevato una **massiccia riduzione dello spreco domestico** a livello globale. Si tratta dell'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso”, afferma **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International.

I dati dello spreco

La **Germania** registra un eccezionale miglioramento, riducendo lo spreco medio del 43% circa arrivando a quota 512,9 grammi settimanali (- 379,5 grammi di cibo sprecato rispetto alla rilevazione 2022). Seppur contenuto, si nota un miglioramento dei cittadini del **Regno Unito**, a quota 632 grammi settimanali di cibo sprecato pro capite, con -94 grammi rispetto alla rilevazione 2022.

Negli **Stati Uniti** lo spreco alimentare scende del 35%, arrivando a quota 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi rispetto al 2022, un calo record). Per la prima volta **l'Azerbaijan fa il suo ingresso nella classifica**, con 1116,3 grammi di cibo pro capite sprecato nel corso di una settimana.

AGRODOLCE

come cibo comanda



In Italia lo spreco alimentare domestico scende del **25%** circa arrivando sui 469,4 grammi a settimana per cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022). Concentrandosi sull'Europa sono **Spagna e Francia gli stati più virtuosi**: collocate a quota 446 e 459 grammi. All'indagine hanno collaborato 7500 cittadini, con un campione di 1000 interviste per ciascun Paese e 500 interviste per l'Azerbaijan.

I cibi più sprecati

La **frutta fresca è l'alimento più sprecato al mondo**, spiccano Spagna (40%) e Italia (33%). La situazione è pressoché simile negli Stati Uniti (32%) e in Germania (30%), con l'eccezione dell'Azerbaijan, dove si sprecano innanzitutto i cibi pronti.



Il **secondo alimento più sprecato sono le insalate** (in Italia, al 24%, e in Francia, Regno Unito e Usa), e **la verdura** in Olanda, Francia, Spagna e Azerbaijan, tra cui cipolle, aglio e tuberi. In Germania, invece, vengono sprecati gli affettati e il pane confezionato, in Spagna pane fresco e in Azerbaijan la carne rossa.

AGRICOLA E EU



AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

29 Settembre 2023

Giornata spreco: perso 1/3 del cibo prodotto

Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile – sottolinea la Coldiretti – è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli della Coldiretti.

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it. Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti – hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come – prosegue la Coldiretti – la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette – sottolinea la Coldiretti – recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta – ricorda la Coldiretti – può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia.

La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

Corriere Romagna

Cibo e spreco, se ne butta quasi un terzo: "Danno etico, economico e ambientale". L'analisi di Coldiretti

ARCHIVIO / REDAZIONE WEB 29 Settembre 2023



Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame.

E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola. L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - sottolinea la Coldiretti - è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. **Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico ed anche ambientale** per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli della Coldiretti. Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione, secondo l'indagine su www.coldiretti.it.

Corriere Romagna

I piatti della tradizione

Molti dei piatti più tradizionali afferma la Coldiretti - hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come - prosegue la Coldiretti - la ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Si possono preparare delle ottime polpette - sottolinea la Coldiretti - recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia. Senza dimenticare la polenta, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il pesce azzurro con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del pane, si può optare per la classica panzanella mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo. Anche la frutta - ricorda la Coldiretti - può rivivere se caramellata o diventare marmellata oppure macedonia. La tendenza peraltro è confermata dal fatto che lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

Lo spreco alimentare cala, ma quasi un terzo del cibo prodotto viene sprecato. Molto dalle famiglie

Di: Redazione Metronews



Quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) viene sprecato in parte lungo la catena alimentare (13%) ed in parte nelle case (17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame.

E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della **Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari**, una giornata che si celebra il 29 settembre e anche in Italia, in particolare, con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola.

Lo spreco alimentare e i consigli

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, sottolinea la Coldiretti, è quello di **dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale**, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche, precisa la Coldiretti, effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Si consiglia dunque di **leggere attentamente la scadenza sulle etichette**, verificare quotidianamente il **frigorifero** dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare **acquisti ridotti** e ripetuti nel tempo, **privilegiare confezioni adeguate**, scegliere frutta e verdura con il **giusto grado di maturazione**, preferire la **spesa a chilometri zero** che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le **ricette degli avanzi**, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.



I piatti antispreco

Un obiettivo che è stato sostenuto in Italia dal caro prezzi che ha portato in due case italiane su tre (68%) al recupero e al riutilizzo nelle case degli avanzi per far fronte all'impennata dei rincari che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. Molti dei piatti più tradizionali hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come la **ribollita toscana**, i **canederli trentini**, la **pinza veneta** o al sud la **frittata di pasta**. Si possono preparare delle ottime **polpette** secondo recuperando della carne rimasta semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per rivitalizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la **pizza rustica** per consumare le verdure avvolgendole in croccante sfoglia.

Senza dimenticare la **polenta**, cibo di generazioni di italiani, che quando avanza può essere frita e arricchita magari con pezzi di formaggio, oppure il **pesce azzurro** con le ricette tipiche regionali come le alici scottadito con o senza pan grattato o le sarde in saor con cipolla. Se avanza del **pane**, si può optare per la classica **panzanella** mettendo semplici ingredienti presenti in ogni casa, come pomodoro olio e sale per arrivare alla tradizionale ribollita che utilizza elementi poveri come fagiolo, cavoli, carote, zucchine, pomodori e bietole già cotte da unire al pane raffermo.

Anche la frutta può rivivere se caramellata o diventare **marmellata** oppure **macedonia**. La tendenza peraltro è confermata dal fatto che **lo spreco alimentare crolla sistematicamente in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana** per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto di Waste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge peraltro che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

29 settembre, la Giornata internazionale contro lo spreco di cibo

sabato 30 settembre 2023

di ALESSANDRA MEI



GET INVOLVED!

In ogni fase della catena produttiva, dal momento successivo al raccolto al consumo, larga parte del cibo viene sprecato. Oltre a conseguenze dal punto di vista sociale – ancora milioni di persone nel mondo soffrono la fame – tale fenomeno ha ripercussioni economiche e ambientali. L'ONU ha quindi deciso nel 2020 di dedicare il 29 settembre alla lotta allo spreco di cibo per sensibilizzare governi e privati sul tema. (1)

1. Food Loss e Food Waste

Dati certi su quanto cibo viene gettato ogni anno non esistono, a causa della mancanza di un sistema di tracciamento degli alimenti. In generale le eccedenze alimentari vengono suddivise in due gruppi, in base al momento in cui avvengono.

La perdita alimentare (food loss) avviene dal momento successivo alla raccolta e prima della vendita al dettaglio. In questa fase, ogni anno viene perso circa il 13% del cibo. Di questi, il 32% è costituito da frutta e verdura, ossia gli alimenti con le migliori proprietà nutrizionali. La maggior parte delle perdite in questa fase avviene nei paesi in via di sviluppo.

Lo spreco alimentare (food waste) avviene invece nelle fasi finali della catena di approvvigionamento, ossia nelle case, nei servizi di ristorazione e nella vendita al dettaglio. Per comprendere meglio la portata di tale spreco, ognuno di noi produce in media 74 kg di rifiuti alimentari all'anno. Lo spreco si concentra soprattutto nelle regioni a medio e alto reddito e a livello domestico: 570 milioni di tonnellate di cibo su 913 viene sprecato in casa, in media 74 kg procapite all'anno (2,3)



2. Il vero costo del cibo

Lo spreco di cibo ci costa circa 750 miliardi di dollari. Gli sprechi di frutta e verdura comportano la perdita di 912 trilioni di chilocalorie e di micronutrienti. Ma oltre alle perdite materiali, si nascondono ulteriori costi.

2.1 Conseguenze sull'ambiente

Sprecare cibo significa aver sprecato anche tutte le risorse necessarie per produrlo:

perdiamo 253 km cubi di acqua potabile,

occupiamo e lavoriamo invano 1,4 miliardi di ettari di terreno (30% della superficie agricola mondiale) sui quali vengono spesso irrorati pesticidi.

Inoltre, le emissioni di gas serra collegate alle perdite di cibo si aggirano attorno alle 3,3 miliardi di tonnellate, a cui si devono aggiungere le emissioni dovute alla fermentazione degli alimenti nelle discariche. (4)

'Se la perdita e lo spreco di cibo fossero un Paese, sarebbe la terza maggiore fonte di emissioni di gas serra' (5)

2.2. Conseguenze sociali

Parallelamente allo spreco e alla perdita di cibo, nel 2022 la fame ha afflitto tra i 691 e i 783 milioni di persone, ancora 122 milioni di persone in più rispetto ai dati pre pandemia. Dato che rischia di aggravarsi in seguito alla guerra in Ucraina e agli effetti sulle esportazioni e sui prezzi delle materie prime, come abbiamo visto. (6)

3. Impegni

Per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari è necessario l'impegno e la collaborazione a ogni livello, dai governi, alle aziende ai privati. I sistemi nazionali dovrebbero prevedere degli strumenti per monitorare il flusso di cibo e misurare gli sprechi e le perdite così da poter intervenire in modo puntuale. È fondamentale guidare la transizione verso sistemi agroalimentari a favore di diete sane e a filiera corta. (7)

3.1. L'impegno dell'UE

L'SDG 12,3 dell'Agenda ONU 2030 impegna gli Stati a dimezzare lo spreco e la perdita di alimentare globale pro capite entro il 2030. (8) L'Unione Europea, oltre ad aderire agli obiettivi ONU, ha adottato la direttiva quadro sui rifiuti che invita gli Stati membri a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari e incoraggia le donazioni alimentari.

Un passo importante per la riduzione degli sprechi è avvenuto nel 2016 quando l'Unione Europea ha avviato un programma per il monitoraggio degli sprechi alimentari. Solo grazie



alla raccolta dei dati è possibile comprendere al meglio il problema e le migliori azioni per prevenirlo. (9)

3.2. Lo spreco in Italia

In Italia lo spreco alimentare è calato del 12% nel 2022 rispetto all'anno precedente. In media abbiamo gettato 27 kg di cibo a persona. Per i consumatori tale spreco vale 6,5 miliardi di euro a cui si aggiungono i 9 miliardi perso lungo le filiere. Tuttavia, anche in Italia abbiamo problemi di sicurezza alimentare: oltre 2,6 milioni di persone non hanno le possibilità di nutrirsi regolarmente. (10)

L'impegno di Coop Italia

Un esempio virtuoso tra le aziende è Coop Italia, il primo retailer italiano, e uno dei primi 65 operatori europei, ad aver aderito al Codice di condotta UE sulle pratiche commerciali e di marketing responsabili nel settore alimentare.

Coop Italia ha adottato un sistema per formulare gli ordini che consenta di evitare l'overstock e di accumulare le eccedenze. Attraverso il progetto 'Buon Fine' i supermercati Coop hanno donato 5.642 tonnellate di derrate alimentari, in grado di generare oltre 11 milioni di pasti, e per un valore di 28 milioni di euro. I consumatori hanno invece la possibilità di acquistare i prodotti alimentari prossimi alla scadenza con uno sconto fino al 50% grazie al progetto 'Mangiami Subito'. (11)

Cosa possono fare i consumatori?

I consumatori svolgono un ruolo fondamentale per la riduzione degli sprechi nella fase finale della catena di approvvigionamento. A loro, viene chiesto uno sforzo nel cambiare le proprie abitudini alimentari. Ecco 15 consigli che la FAO offre ai consumatori per prevenire gli sprechi:

1. Adotta una dieta più sana e sostenibile, ad esempio scegliendo cibi meno processati.
2. Acquista solo ciò di cui hai bisogno. Pianificare e attenersi alla lista della spesa può essere di aiuto.
3. Scegli frutta e verdura brutte, che spesso vengono gettate perché non soddisfano gli standard estetici.
4. Conserva il cibo con saggezza, mantenendo più visibili quelli con scadenze più ravvicinate.
5. Comprendi l'etichetta degli alimenti. C'è una grande differenza tra data di scadenza e 'consumarsi preferibilmente entro'.



6. Inizia in piccolo: scegli porzioni più piccole o condividi grandi piatti al ristorante.
 7. Ama i tuoi avanzi: li puoi congelare o utilizzare per un altro pasto.
 8. Riutilizza i tuoi rifiuti alimentari, compostali.
 9. Rispetta il cibo, informati sul processo produttivo.
 10. Sostieni i produttori locali: sostieni le piccole imprese della tua comunità e combatti l'inquinamento limitando i lunghi viaggi dei prodotti.
 11. Preserva le popolazioni ittiche. Mangia le specie più abbondanti al posto di quelle sovrasfruttate come merluzzo e tonno.
 12. Usa meno acqua.
 13. Mantieni puliti i nostri terreni e le nostre acque attraverso una gestione corretta dei rifiuti più pericolosi, come batterie, medicinali e prodotti chimici.
 14. Mangia più legumi e verdure.
 15. Condividere è importante. Dona il cibo che verrebbe sprecato grazie anche alle app.
- (11)

Conclusioni

Il nostro sistema agroalimentare non è sostenibile e lo sarà ancora meno nel 2050 se la popolazione raggiungerà i 9,6 miliardi di persone. Allora saranno necessarie le risorse naturali di 3 pianeti Terra per garantire un modello alimentare come quello attuale. È necessaria una sinergia tra i vari livelli decisionali e l'impegno della ricerca. A tal proposito, la squadra di WIISE partecipa al progetto Wasteless all'interno del programma Horizon Europe per il quale svilupperà un sistema di blockchain per monitorare i flussi degli alimenti. (13)

L'allarme della FAO: mentre la fame nel mondo aumenta, il 30% del cibo viene sprecato

FOOD



By Annalice Furfari

| 30 Settembre 2023



La **FAO** (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) lancia l'allarme: sono circa **735 milioni le persone che soffrono la fame nel mondo**, eppure, a livello globale, il 13% del cibo viene perso nella catena di distribuzione, dal post-raccolto alla pre-vendita al dettaglio, e un ulteriore 17% del cibo viene sprecato a livello familiare.

Il problema della fame nel mondo è gigantesco: in un solo anno, coloro che sono stati colpiti da una **grave insicurezza alimentare** sono passati dal 21,3% del 2021 al 22,7% del 2022, con un aumento dell'1,4%. La questione riguarda **58 Paesi**, rispetto ai 53 Paesi del 2021, con un ulteriore incremento per il quarto anno consecutivo. In questi territori di crisi alimentare, **oltre 35 milioni di bambini sotto i 5 anni** hanno sofferto di deperimento.

Le dieci **maggiori crisi alimentari** del 2022, che coinvolgono 163 milioni di persone rappresentando il 63% della popolazione globale totale, in ordine di grandezza, sono quelle in Repubblica Democratica del Congo, Etiopia, Afghanistan, Nigeria, Yemen, Myanmar, Repubblica Araba Siriana, Sudan, Ucraina e Pakistan.

Anche nel 2022 i **conflitti** sono stati la principale causa delle crisi alimentari, superati, però, in 27 Paesi, dagli shock economici che hanno colpito 83,9 milioni di persone. Il rapporto della FAO conferma l'impatto negativo della **guerra in Ucraina**. Dopo il picco della prima metà del 2022, i prezzi alimentari sono scesi, ma la guerra continua a incidere indirettamente sulla sicurezza alimentare, in particolare nei Paesi a basso reddito dipendenti dalle importazioni alimentari, la cui fragile resilienza economica era già stata colpita dalla pandemia di Covid.



La battaglia della FAO per un sistema agroalimentare mondiale sostenibile

La FAO evidenzia anche che molti dei **sistemi agroalimentari mondiali non sono sostenibili**, poiché degradano i terreni agricoli, contribuiscono alle emissioni di gas serra e alla perdita di biodiversità e consumano acque sotterranee. I sistemi agroalimentari sono responsabili, infatti, di un terzo delle emissioni totali di **gas serra**. I processi di pre e post-produzione nei sistemi agroalimentari emettono quantità significative di metano, un potente gas serra che deriva principalmente dalla decomposizione dei rifiuti alimentari solidi in discariche. Pertanto, la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, oltre a rappresentare un'importante strategia climatica, in quanto conduce a una riduzione delle emissioni di gas a effetto serra, può svolgere un ruolo chiave nella trasformazione dei sistemi agroalimentari, dato che porta a una maggiore disponibilità di cibo, contribuisce alla sicurezza alimentare, promuove diete sane e costruisce la resilienza.

La FAO ricorda che l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile si propone di **dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite** a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e approvvigionamento. Dunque, in occasione della **Giornata internazionale di sensibilizzazione contro lo spreco del cibo**, che ricorre il 29 settembre, la FAO sottolinea che restano solo pochi anni per raggiungere questo obiettivo e che l'urgenza di aumentare l'azione per **ridurre le perdite e gli sprechi alimentari** non può essere sottovalutata. "Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari offre benefici climatici immediati, migliorando al contempo la sostenibilità complessiva dei nostri sistemi alimentari, una trasformazione non nutrizionale necessaria per le generazioni attuali e future", ribadisce il rapporto della FAO.

In Italia si riduce lo spreco alimentare

Eppure, una buona notizia c'è: con l'**inflazione**, entrata a gamba tesa nel carrello della spesa, **in Italia è crollato lo spreco alimentare**. Si compra meno e quindi si butta meno cibo. Rispetto all'estate del 2002, **gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25%**, con 469,4 grammi a settimana che finiscono nell'immondizia, vale a dire 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in meno rispetto allo scorso gennaio. A rivelarlo è un'indagine di **Waste Watcher, International Observatory on Food and Sustainability**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il monitoraggio Ipsos, realizzata in Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan.



L'indagine ci dice che **Spagna e Francia sono i Paesi più virtuosi**. Migliora la **Germania**, che riduce lo spreco del 43%, così come il **Regno Unito**, con 632 grammi settimanali a testa, 94 grammi in meno rispetto al 2022. Cittadini più virtuosi anche negli **Stati Uniti**, area storicamente meno attenta al fenomeno e da sempre ai vertici della classifica, dove lo spreco alimentare scende del 35%, arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno). Svetta, invece, l'**Azerbaijan** con 1116,3 grammi, vicini alle stime 2022 degli Stati Uniti. In questo Paese inizia ora una campagna di sensibilizzazione, che potrebbe dare i suoi frutti nelle prossime stagioni.

Ispezionando il carrello della spesa, la **frutta fresca** si conferma l'alimento più sprecato, dove svettano Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%), con l'eccezione del solo Azerbaijan, dove si buttano soprattutto cibi pronti. "La massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale – commenta **Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International** – è l'effetto combinato di un quadro economico e sociale drammatico, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Lo sforzo dei governi dovrà, dunque, concentrarsi su un doppio binario, economico ed educativo, per riportare il sistema in equilibrio, ridurre lo spreco di cibo e adottare diete sane e sostenibili".

L'OSSERVATORE ROMANO

I dati del rapporto Waste Watcher in 8 Paesi

**Nel mondo diminuisce
lo spreco alimentare
solo perché si è più poveri**



Cibo, un terzo finisce nella pattumiera

Di **Ilaria Ragazzino** - 1 Ottobre 2023



NAPOLI – Quasi un terzo del cibo prodotto (il 30%) viene sprecato, in parte lungo la catena alimentare (il 13%), ed in parte nelle case (il 17%) con il risultato che nel mondo 735 milioni di persone soffrono la fame. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Fao in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari che si celebra il 29 settembre con iniziative per aiutare a ridurre gli scarti a tavola nei mercati di Campagna Amica lungo la Penisola. Per spreco alimentare si intende il fenomeno della perdita di cibo ancora commestibile che si ha lungo tutta la catena di produzione e di consumo. L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite a livello globale, a livello di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Impatto ambientale

L'impatto ambientale dello spreco di cibo è devastante e facilmente evitabile. In primo luogo bisogna considerare le emissioni, quando il cibo finisce in discarica si decompone rilasciando metano, che è un gas serra. Ciò influisce sul cambiamento climatico sull'inquinamento atmosferico. Quando il cibo viene sprecato, si sprecano anche le risorse impiegate per prepararlo, ovvero acqua ed energia. I rifiuti alimentari hanno anche un impatto sull'uso del suolo, già in ostaggio per deforestazione e perdita di habitat. La produzione di cibo richiede molta terra, e quando questo cibo viene sprecato, significa che viene utilizzata inutilmente terra preziosa.

CRONACHEdi

Il quotidiano indipendente

Quanto sprechiamo

Un dato positivo è dato dal fatto che lo spreco alimentare crolla in 8 Paesi del mondo tra i quali l'Italia dove scende del 25% circa e si assesta su 469,4 grammi settimana per ogni cittadino (-125,9 grammi rispetto alla rilevazione dell'estate 2022, secondo l'ultimo Rapporto dWaste Watcher International per campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna, dalla quale emerge che nella Penisola la frutta fresca è l'alimento più sprecato (33%) davanti alle insalate (24%).

Le regole d'oro

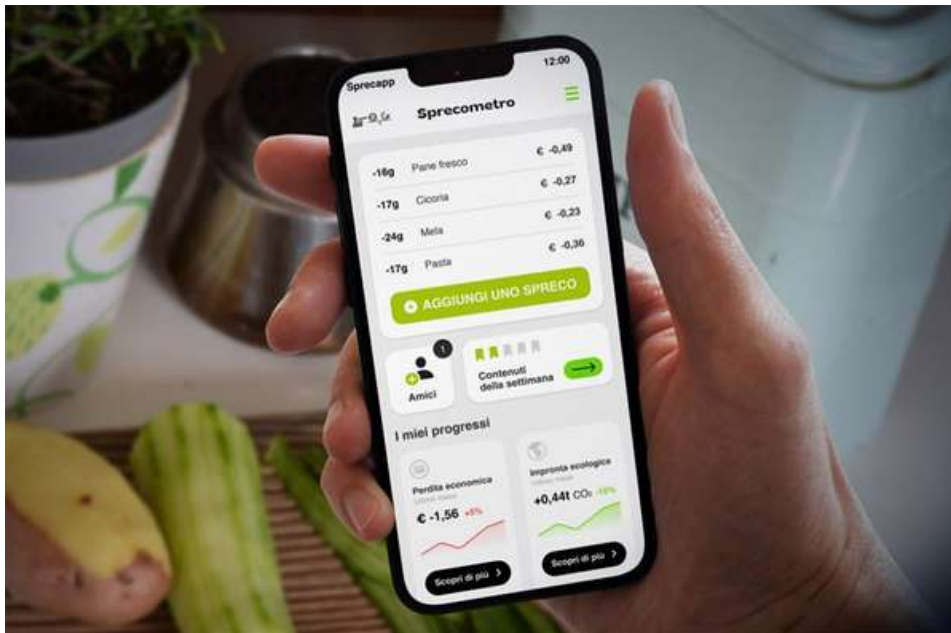
Per sprecare meno cibo occorre seguire delle semplici regole. Leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante sono alcuni dei consigli elaborati dalla Coldiretti per ridurre gli sprechi alimentari.

Le etichette

Per evitare sprechi è fondamentale saper leggere le etichette. Gli sprechi domestici spesso dipendono anche dalla scarsa informazione in tema di deperibilità dei cibi. E' importante conoscere bene le differenze delle diciture. "Da consumarsi preferibilmente entro" si riferisce a prodotti che garantiscono inalterato il proprio valore nutrizionale se consumati entro la data segnalata. Una volta passata questa data, le caratteristiche del prodotto potrebbero venire alterate o compromesse. Questo non significa che non sia più commestibile o sicuro, semplicemente non avrà lo stesso apporto di nutrienti dichiarato o magari ne risentirà in termini di gusto (una valutazione visiva e olfattiva può comunque aiutare nella valutazione). "Da consumare entro" fa riferimento agli alimenti maggiormente deperibili come latte fresco o spremute. Dopo la data indicata scatta un meccanismo di autodistruzione immediato: in alcuni casi è possibile una certa tolleranza, sempre che il prodotto sia stato ben conservato.

Bologna Società

“Sprecometro”, l'applicazione per ridurre lo spreco di cibo



Anche il Comune di Bologna aderisce a questa importante campagna promossa da Sprecozero.net

I dati dell'Osservatorio Waste Watcher International relativi all'ultima rilevazione del gennaio 2023 indicano che in Italia mediamente vengono gettati 524,1 grammi di cibo pro capite alla settimana: per il solo **Comune di Bologna** significa sprecare 10.735 tonnellate all'anno di cibo ancora perfettamente commestibile.

Per contrastare questo spreco, Bologna aderisce alla campagna **Spreco Zero in Comune** promossa dall'Associazione [Sprecozero.net](https://sprecozero.net), che ha l'obiettivo di ridurre e prevenire gli sprechi alimentari domestici per contribuire al dimezzamento dello spreco alimentare, così come richiesto dall'obiettivo 12.3 degli SDGs (Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030).

La campagna chiede un piccolo gesto quotidiano di impegno e responsabilità per dare un contributo alla nostra salute e a quella dell'ambiente. Gesto che possiamo compiere da soli ma anche in famiglia, o con gruppi di amici e colleghi.

Sprecometro è un'applicazione creata per monitorare lo spreco alimentare quotidiano domestico e i suoi impatti economici e ambientali. Inoltre l'app suggerisce comportamenti virtuosi che possono aiutarci a prevenire lo spreco di cibo nel nostro quotidiano.

Utilizzando il diario dello spreco per aggiornare il nostro comportamento, seguendo i percorsi informativo-educativi ed entrando in "competizione" positiva con i membri del nostro gruppo potremo valutare i nostri progressi nella lotta allo spreco, e comprendere come migliorare i nostri stili alimentari.

Come funziona Sprecometro

- Scarica l'Applicazione Sprecometro dagli store Android e IOS
- [Registrati](#) creando un tuo account
- Rispondi al semplice questionario d'ingresso, il cui risultato permetterà all'applicazione di calcolare il tuo livello di spreco. In funzione del livello inizierai il tuo percorso nell'app come: Sprecone, Disattento, Attento o Parsimonioso. Potrai sempre migliorare il tuo livello di spreco
- Visiona i contenuti informativi proposti sotto forma di mini-video, brevi schede e quiz
- Accumula punti riducendo lo spreco e rispondendo in modo corretto ai quiz
- Entra a far parte del gruppo del Comune di Bologna
- Periodicamente, l'utente del Gruppo "Comune di Bologna" che totalizzerà più punti vincerà una piccola fornitura di prodotti alimentari, che però non raggiungerà la sua cucina ma quella di un'associazione, segnalata dal vincitore, che assiste persone in condizioni di disagio. Questo perché la lotta allo spreco può diventare anche un segno concreto di solidarietà anche per chi è in difficoltà.

IPER LA GRANDE I E AL.TA CUCINA INSIEME PER COMBATTERE GLI SPRECHI

In occasione della "Giornata Mondiale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari", Iper La grande i in collaborazione con Al.ta Cucina presenta il progetto "La Ricetta Infinita". Si tratta di una serie di video ricette antispreco, visibili nei profili social di Al.ta Cucina e Iper La grande i, dove ogni piatto è preparato con i resti della ricetta precedente, creando così una catena potenzialmente infinita.



Secondo gli studi dell'Osservatorio Waste Watcher, ogni italiano getta circa 27kg di cibo all'anno, una cifra considerevole se paragonata ad altri stati dell'Unione Europea. Gli alimenti più sprecati sono il pane, la frutta e le verdure perché sempre più spesso i nostri impegni quotidiani ci costringono a mangiare fuori casa o semplicemente perché ci dimentichiamo di averli acquistati.

Per rendere il progetto ancora più coinvolgente, gli utenti verranno coinvolti in una call to action che prevede la condivisione delle proprie esperienze e delle proprie ricette antispreco utilizzando il tag @iper_la_grande_i e l'hashtag #ricettainfinita. Inoltre, gli utenti verranno messi alla prova con dei piccoli quiz sulle loro conoscenze nell'ambito dello spreco alimentare così da diffondere, in maniera divertente e interattiva, dati e percentuali fondamentali per la conoscenza del tema.

L'obiettivo è raggiungere più di 3 milioni di utenti tramite i canali social affinché la cultura delle ricette antispreco si diffonda.



Osservatorio Waste Watcher International

Sprechi alimentari, l'ortofrutta ancora in vetta alla classifica

Se c'è una conseguenza positiva determinata dalla spinta inflattiva di questi mesi è proprio la maggiore attenzione alle pratiche di riciclo e quindi anche allo spreco alimentare.

Infatti, per via del caro prezzi, i consumatori hanno tagliato gli acquisti al supermercato, diventando anche più consapevoli verso l'importanza delle azioni di contrasto allo spreco di cibo.



Presentazione dei dati dell'Osservatorio Waste Watcher International durante il IV International Day of Awareness of Food Loss and Waste di Roma (28 settembre 2023).

Nella classifica degli alimenti più sprecati in Italia troviamo al primo posto, seppur in lieve riduzione, ancora la frutta fresca (33%), seguita da insalata (24%), cipolle, aglio, tuberi, e infine le verdure. Se è vero che gli sprechi di frutta e verdura sono diminuiti rispetto al 2022, è anche vero che questa flessione non è legata tanto alla maggiore attenzione da parte degli acquirenti, quanto piuttosto alla notevole e generalizzata riduzione dei consumi di ortofrutta.



L'osservatorio Waste Watcher International ha recentemente analizzando il profilo delle famiglie italiane che sprecano maggiori quantità di cibo, facendo emergere che le fasce più deboli della popolazione tendono a sprecare di più, probabilmente perché i beni alimentari acquistati risultano spesso di qualità inferiore e quindi maggiormente soggetti a un deterioramento più rapido.

Di seguito si riporta la differenza percentuale delle quantità di alimenti sprecati negli ultimi sette giorni, rispetto alla media nazionale: Isole +7%, nuclei senza figli +13%, ceto medio-basso +12%, ceto popolare +12%. Sono più attenti agli sprechi invece le famiglie con figli (-13%) e il ceto medio (-10%). Nel complesso, i prodotti ortofrutticoli sono tra quelli più sprecati: questo sia dovuto allo spreco domestico sia alle perdite causate dalle barriere di mercato europee, che spesso creano problematiche nell'ottimale gestione degli articoli freschi.



Le motivazioni che portano allo spreco sono molteplici, come la mancanza di capacità di conservazione o la difficoltà nella lettura delle etichette, ma anche le tempistiche troppo lunghe tra una spesa e l'altra (specie se l'approvvigionamento diventa settimanale), o i cibi venduti già vecchi e la tentazione di acquistare prodotti che non piacciono o non necessari in quel momento.

Lo spreco di denaro, l'impatto diseducativo sulle giovani generazioni e le conseguenze ambientali ed etico-sociali sono solo alcuni degli effetti negativi dello spreco. Invece, tra i provvedimenti pubblici e le azioni delle imprese illustrati per stimolare i consumatori a sprecare meno alimenti si cerca di:

- puntare sulla sensibilizzazione e istruzione nelle scuole;
- far conoscere ai cittadini i danni sull'ambiente;
- far conoscere ai cittadini l'impatto negativo sull'economia;
- realizzare confezioni più piccole;
- migliorare le etichette sulle modalità di consumo.

Spreco alimentare, l'appello di docente: "Compriamo meno pesche e mele, ma non rinunciamo all'Iphone. Non è una buona notizia"

Di redazione

Andrea Maggi, noto educatore del docu-reality Il Collegio su Rai 2, ha sollevato riflessioni importanti riguardo lo spreco alimentare in una rubrica su Il Gazzettino.

Maggi evidenzia come la crescente consapevolezza **sul tema non sia solo frutto di una nobile presa di coscienza, ma anche di circostanze esterne.**

Fino a poco tempo fa, lo spreco alimentare era un problema trascurato dalla maggior parte delle persone. Tuttavia, con l'approssimarsi della scadenza dell'**Agenda 2030 dell'ONU**, che mira a dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite entro sette anni, l'attenzione verso questo problema è cresciuta.

Maggi, partecipando al **2023 Cross Country Report Waste Watcher International Observatory Food & Waste Around the World** come Ambasciatore di Buone Pratiche della Campagna **Sprecozero**, ha avuto l'occasione di riflettere ulteriormente su questo tema cruciale.

I recenti eventi globali come la pandemia di **Covid-19**, la guerra in **Ucraina** e gli sconvolgimenti climatici hanno eroso la fiducia nelle istituzioni e ridotto il potere d'acquisto dei consumatori. Questi fattori hanno indotto a una diminuzione nello spreco di frutta e verdura fresche. Tuttavia, questa tendenza positiva nasconde una realtà amara: il calo dell'acquisto di questi prodotti alimentari è dovuto all'aumento dei prezzi, spingendo i consumatori verso opzioni più economiche ma nutrizionalmente inferiori.

La sensibilizzazione ha giocato un ruolo chiave nella riduzione dello spreco alimentare. Abitudini quotidiane come fare la spesa giorno per giorno e organizzare gli alimenti possono fare la differenza. La **scuola**, secondo Maggi, ha un ruolo cruciale **nell'educare i giovani sulle buone pratiche per contrastare lo spreco alimentare.** Tuttavia, sottolinea l'esistenza di una diffidenza da parte dei giovani verso gli adulti, che spesso vengono visti come incoerenti nei loro moniti. Questa diffidenza, se non affrontata, potrebbe ostacolare qualsiasi sforzo di sensibilizzazione a lungo termine.

Gli sprechi alimentari sono in calo, ma non perché siamo più virtuosi

Gli sprechi alimentari sono in calo, il che è una buona notizia. Solo che non è che sono in calo perché siamo più virtuosi, anzi, il motivo è decisamente più desolante

Dissapore > Notizie



di **Manuela Chimera**
5 Ottobre 2023

Due recenti analisi hanno dimostrato come gli **sprechi alimentari siano in calo in Italia**. Il che, in teoria, dovrebbe essere una buona notizia. E lo sarebbe, se non si andasse poi a leggere tra le righe il perché di questo calo. Ebbene, gli sprechi alimentari in Italia sono diminuiti non perché siamo improvvisamente diventati più virtuosi, ma solo perché i **consumi sono calati** a causa dell'**inflazione e dei rincari**.

Sprechi alimentari e consumi: uno strano rapporto



Parlavamo di due indagini. La prima è quella voluta dalla **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** e realizzata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability grazie anche al monitoraggio di Ipsos/Università di Bologna. [La trovate qui.](#)



Questa prima indagine ha parlato di un **calo degli sprechi alimentari del -25%** rispetto a un anno fa.

La seconda, invece, è quella realizzata dal **Centro studi Divulga** utilizzando dati Eurostat: praticamente qui l'Italia è al terzo posto in Europa per quanto concerne la quantità di cibo buttato via e perso, con 146 kg pro capite sprecati ogni anno.

Il monitoraggio del primo studio, quello della campagna Spreco Zero, ha interessato otto Paesi:

- Italia
- Spagna
- Francia
- Germania
- Olanda
- Regno Unito
- Stati Uniti
- Azerbaijan

Dai dati è emerso come lo **spreco alimentare** sia sì crollato in tutti i Paesi esaminati, ma solo a causa dei rincari e dell'inflazione che pesano sui cittadini e che li hanno costretti a **ridurre i consumi e la spesa nel carrello**. Per esempio, negli Stati Uniti lo spreco alimentare è sceso del 35%, ma solo perché gli americani comprano di meno.

Idem dicasi in Italia, dove lo spreco è calato del 25%, arrivando a **469,4 grammi settimanali pro capite**. E sempre per lo stesso motivo: compriamo di meno per via dei rincari, dunque sprechiamo di meno.

In **Europa**, solo Spagna e Francia hanno sprechi minori rispetto a noi: in Spagna siamo a 446 grammi a settimana, mentre in Francia a 459 grammi. La Germania ha ridotto gli sprechi del 43%, arrivando a 512,9 grammi a settimana, mentre il Regno Unito si ferma a 632 grammi settimanali. Peggio va in Azerbaijan, con 1116,3 grammi sprecati a settimana pro capite.

LEGGI ANCHE

Too Good To Go ha salvato dagli sprechi alimentari 25 milioni di pasti in più rispetto al 2021

Più o meno allineata anche l'analisi del Centro studi Divulga: **l'Italia è al terzo posto in Europa per il quantitativo di cibo buttato via**, arrivando a 8,65 milioni di tonnellate all'anno. Germania e Francia sono peggio di noi, con 10,9 milioni di tonnellate e 9 milioni di tonnellate, mentre Spagna e Polonia arrivano a 4,26 milioni di tonnellate e 4 milioni di tonnellate.

Per quanto riguarda l'Italia, la maggior parte degli sprechi alimentari avviene nelle famiglie: si parla del 73% del totale degli sprechi. In filiera, invece, gli sprechi si attestano sul 21%.

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Vacche magre all'orizzonte

Le previsioni sul futuro sono incerte e i campanelli di allarme non mancano. La febbre da spread è una preallerta, l'orizzonte si annuvola di rincari per i beni primari come l'energia (carburanti sulla soglia dei 2 euro al litro, bollette in aumento del 18% dal primo ottobre) e per gli alimentari (ricorso a un paniere di prezzi calmierati per l'ultimo trimestre 2023). La Nota di aggiornamento scorre su due binari: meno crescita da una parte, più deficit dall'altro. E sullo sfondo resta il debito pubblico fermo al 140% e senza prospettive di riduzione a breve (cala al 139,6% ma nel 2026).



05/10/2023 di Simonetta Venturin

La montagna partorì un topolino: lo dice una favola di Esopo divenuta proverbiale. Vale per le promesse che, alla resa dei conti, si sgonfiano.

La Nota di aggiornamento al def (Nadef), approvata dal Consiglio dei ministri, trasmessa al parlamento, sabato 30 settembre è stata pubblicata dal Ministero di Economia e Finanza. L'iter prevede che il Governo entro il 15 ottobre invii a Bruxelles il Documento programmatico di Bilancio e subito dopo, entro il 20 ottobre, il disegno di legge di Bilancio. Disegno che va discusso in parlamento per l'approvazione della manovra entro il 31 dicembre. I tempi sono dunque stretti e ogni passo è importante per rispettare la tabella di marcia ma soprattutto per procedere senza inciampi che compromettano il cammino del paese, e di tutti noi, in un contesto dalle molte criticità, tanto che – come ha scritto lo stesso Ministro Giorgetti in Premessa alla Nadef – l'Italia si trova "in una situazione economica e di finanza pubblica più delicata di quanto prefigurato in primavera".

Le previsioni sul futuro sono incerte e i campanelli di allarme non mancano. La febbre da spread in salita libera è una preallerta, l'orizzonte si annuvola di rincari per i beni primari come l'energia (carburanti sulla soglia dei 2 euro al litro, bollette in aumento del 18% dal primo ottobre) e per gli alimentari (ricorso a un paniere di prezzi calmierati per l'ultimo trimestre 2023). Non rasserena la linea guida della Nota di aggiornamento presentata, sostanzialmente impostata su due binari: meno crescita da una parte, più deficit dall'altro. E sullo sfondo resta il debito pubblico fermo al 140% e senza prospettive di riduzione a breve (cala al 139,6% ma nel 2026).

Insomma, la famiglia Italia guadagna di meno e si indebita pur di realizzare - e solo in parte - quanto più volte annunciato. Di fronte a questo scenario un po' di sano timore viene ed è saggio tenerne conto per non scivolare nella leggerezza o in una eccessiva fiducia in se stessi.

Meno crescita, nel concreto, significa che quel +1% annunciato dal governo prima dell'estate è già stato ritoccato al ribasso: +0,8%.

Più deficit, significa che la soglia del 4,5% è ora ritoccata al 5,3%. E' quindi in crescita (+0,7%), quantificata prima in 14 miliardi di spesa, poi saliti a 15,7 per il 2023 (23,5 nel triennio 2023-25) che serviranno a mantenere alcune delle misure (avvio della riforma fiscale per la riduzione delle tasse ai redditi bassi, sostegno alle famiglie con più di due figli, rinnovo dei contratti nel lavoro pubblico specie sanitario), mentre altre sono state rinviate al 2024 (taglio del cuneo fiscale). Si cercheranno al contempo risorse per attuarle col ricorso a strade non nuove (privatizzazioni), ma anche col taglio di risorse ai ministeri e a lavori pubblici non urgenti (ponte sullo Stretto), poiché sulle casse dello Stato gravano oggi pesantemente gli effetti del Superbonus, delle pensioni (confermata quota 103) e del rialzo dei tassi d'interesse.

Anche gli economisti si sono espressi all'insegna della prudenza. Carlo Cottarelli ha dichiarato di non condividere il ricorso all'aumento della spesa in un clima di incertezza economica alquanto diffusa, che richiede accortezza di spesa e prudenza. Giulio Tremonti ha rimarcato il contesto di crisi economica che già rallenta molte economie dall'Eurozona ad Oriente e si è dichiarato preoccupato *in primis* per il debito pubblico.

Le famiglie - attanagliate tra mutui, bollette e rincari generalizzati - hanno cominciato ad alleggerire il carrello della spesa. Lo ha indirettamente confermato il rapporto di *Waste Watcher International* per la campagna Spreco Zero, in occasione della Giornata contro lo spreco alimentare (29 settembre). In Italia lo spreco alimentare domestico è sceso del 25% e pure nei non virtuosi Usa è arrivato al -35% (dimezzato rispetto al 2022). E' una statistica dalla doppia lettura: se da un lato è bene non buttare il cibo, dall'altra - poiché tutti gli otto paesi monitorati hanno dimostrato lo stesso andamento - è risultato evidente il comune minore potere d'acquisto. Tanto è vero che le categorie degli esercenti segnalano il disagio per i prodotti sempre più cari per loro e - a ricaduta - pure per gli acquirenti.

Date tutte queste premesse, uno è lo scenario che si delinea: vacche magre all'orizzonte.

CORRIERE della CALABRIA

IL RICONOSCIMENTO

Un progetto calabrese tra i vincitori dei “piccoli oscar” della sostenibilità

Si chiama “Biodiversi” e prevede lo sviluppo della Calabria tramite la valorizzazione della biodiversità. La premiazione sarà il 28 settembre

🕒 Pubblicato il: 26/09/2023 – 16:48



ROMA “Biodiversi”, progetto nato da un’idea della cooperativa sociale **Goel**, trionfa nella categoria “biodiversità” del **Premio Vivere a Spreco Zero**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica e del Lavoro. La premiazione avverrà il 28 settembre a Roma, in concomitanza con gli eventi organizzati in occasione della **4° Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari** in programma il 29 settembre. «Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 – sottolinea Andrea Segrè, pioniere dell’impegno #sprecozero – per questo abbiamo voluto riunire i vincitori in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo». Ad aggiudicarsi il riconoscimento è chi ha promosso la pratica della food bag e quindi il contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili.

Il progetto “Biodiversi”

Il progetto individua la biodiversità calabrese come **vero vantaggio competitivo della regione** e intende valorizzarla al fine di favorire lo sviluppo della Calabria tramite tre macroaree: **potenziamento della filiera agroalimentare, della filiera turistica e la nascita di un centro di ricerca botanica**. Quest’ultimo, denominato Brick (Botanical Research Institute of Calabrian Knowledge), dovrebbe nascere all’interno del Villaggio Goel di Siderno e sarebbe finalizzato alla sperimentazione di nuove colture e alla produzione di materie prime lavorabili. Il centro porterebbe alla costituzione di nuove aziende agricole, almeno 6 secondo il progetto, e al potenziamento di quelle già esistenti. “Biodiversi” porterebbe, inoltre, nuove opportunità lavorative, con l’inserimento di almeno 51 figure, di cui 11 manageriali e con 12 posti destinati a persone svantaggiate. Tra i partner anche l’Unical e l’Università di Catanzaro.