CAMPAGNA SPRECO ZERO 2024
PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2024
SPRECOMETRO WASTEMETER
WASTE WATCHER
last minute market
Ipsos
Con il Patrocinio di
Per la Sostenibilità
Associated
Media partner
Rai Radio 1
Rai Radio 2
Partner scientifico
onfoods
Partner tecnico
Ipsos
Con il sostegno di
CONFCOMMERCIO
FEDERALIMENTARE
natura nuova
BCC EMILBANCA
UNITEC
fruttagel
CONAD
camst
FIPE

-



5 FEBBRAIO 2024

11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

RASSEGNA STAMPA

Studio Vuesse&c





LINK

Rai

1mattina





LINK

Rai

Rai News 24








Tg2 ITALIA EUROPA
GIORGIO SEGRÈ
PROJECT MANAGER SPRECOMETRO


Tg2 ITALIA EUROPA
Tg2 ITALIA EUROPA

LINK





Nelle case italiane si butta via oltre mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana

In testa un incremento dello spreco di frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane

05/02/2024 TG2 Federica Bambagioni

Condividi

Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa un incremento dello spreco di frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane

LINK

Rai

tg3 Linea Notte



LINK


tg3
Luca Falasconi
Coordinatore Nazionale Waste Watcher
tg3

LINK

sky tg24 TIMELINE

Timeline, Spreco alimentare: in Italia aumento dell'8%









LINK

Rai

Rai News 24













CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA
PIANETA 2030

ZERO SPRECO

Selezionata dall'Astronomy Photographer of the Year la foto di Haohan Sun mostra **il sorgere della luna sopra il ponte della Baia di Xinghai in Cina, con i colori che derivano da un fenomeno atmosferico**

Ogni italiano butta mezzo chilo di cibo a settimana. Città, nuclei a basso reddito o senza figli sono i meno accorti

Le strategie di conservazione e recupero scarti ci sono: anche le foglie esterne del cavolfiore riducono il colesterolo



Impariamo a mangiare anche le bucce di mela e il "bianco" dell'anguria

di **Lorenza Cerbini**

Frutta fresca, tuberi, aglio e cipolle, pane e verdure sono tra gli alimenti al vertice della piramide dello spreco alimentare. Una questione etica che pesa sul portafoglio delle famiglie colpite dall'inflazione. **Dal 2014, in Italia è in vigore la Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (5 febbraio) e dal 2020 anche Fao e Nazioni Unite hanno lanciato una giornata di sensibilizzazione (29 settembre).** Obiettivo, aumentare il senso di consapevolezza sulle abitudini alimentari per limitare la possibilità che il cibo finisca dentro alle pattumiere.

Secondo un'indagine di Waste Watcher International (Osservatorio su cibo e sostenibilità), nel 2023 ogni italiano ha sprecato 524,1 grammi di cibo la settimana, un trend in questo inizio di anno in rialzo del 7,4 per cento. In base ai dati del Rapporto *Il caso Italia*, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8 per cento), nelle famiglie senza figli (+ 3 per cento) e tra i consumatori con un basso potere d'acquisto (+ 17 per cento). Nella hit delle scelte ai primissimi posti ci sono i cibi in scadenza (32 per cento) e i discount (32), mentre i legumi (+31 per cento) sostituiscono la carne.

«L'inflazione perdurante ha costretto al taglio degli acquisti. Un fenomeno riscontrato anche in Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan, i Paesi presi in considerazione nello studio», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International e fondatore della campagna Spreco Zero. **«Più colpiti i ceti con minori possibilità economiche che hanno comprato meno e prodotti più scadenti, facilmente deperibili, con contenuti nutrizionali inferiori e con conseguenze sulla salute».**

Nel carrello della spesa, a questo punto, sono entrati alimenti già prossimi a diventare organico. Il futuro non appare roseo. «Possibile che nel corso di quest'anno si verifichi un ulteriore calo dei consumi. In Italia viviamo inoltre un doppio paradosso. Promuoviamo la dieta mediterranea, ma nei fatti stiamo perdendo il valore del cibo: da dove proviene, come è prodotto, qual è il suo valore nutritivo».

Cosa recuperare

Il tema è al centro di un ampio dibattito e in libreria sono molti i volumi che lo trattano: *Il metodo spreco zero* (Segrè, edito da Rizzoli), *Spreco Alimentare* (Maccioni, Giappichelli), *Il contrasto allo spreco alimentare* (Musella, Verneau), *Riduciamo gli sprechi* (editore Progedit), *Il Manuale antispreco* (Too good to go, Piemme) sono alcuni dei titoli presenti. **Alcuni scrittori si sono poi impegnati a insegnare ai consumatori come passare dal carrello ai fornelli.** *Il pane è oro* (Bottura & Friends, L'Ippocampo), *Il buono degli avanzi. 130 ricette contro lo spreco alimentare* (Converso, Graphot), *Il grande libro delle bucce* (Casali, Gribaudo) sono solo alcuni dei volumi con decine di ricette proposte in cui gli scarti diventano materia prima e si scopre che questi hanno pure un altissimo valore nutritivo.

Un esempio? La buccia della mela è più ricca della polpa in Vitamina C (+700 per cento nella frutta convenzionale, + 359 per cento nel biologico secondo i test di *Altroconsumo*). Ricca di flavonoidi (antiossidanti che favoriscono la microcircolazione), la parte bianca dell'anguria è da tagliare a pezzettini e unire ai semi germogliati per le insalate. Ancora, mai gettare le foglie esterne del cavolfiore che sono adatte a essere fermentate per trasformarsi in kimchi (tipico della cucina coreana) che aiuta a ridurre il colesterolo.

«Il modo in cui mangiamo e cuciniamo non è una faccenda privata, impatta sull'ambiente e cambiare in meglio le nostre abitudini può essere di esempio per spingere altri a fare lo stesso», dice Lisa Casali, scienziata ambientale e scrittrice. Come valorizzare il 100 per cento di ogni ingrediente? Usiamo la tecnica giusta in cucina? **A volte è necessario passare dalla classica padella ai più moderni strumenti come estrattori,** centrifughe, forni a microonde, ma anche le pentole a pressione sono preziose alleate antispreco. Possiamo destreggiarci con i fermentati o tornare ad antichi sistemi come l'essiccazione al sole.

«Usare il cento per cento di ogni frutto e ortaggio che mangiamo è possibile», dice Casali, «Si raddoppia la resa della nostra spesa dimezzando il budget». Molti frutti nascondono segreti. Esempi? I piccioli delle ciliegie hanno proprietà diuretiche e antiossidanti e possono essere usati per una tisana depurativa (in acqua bollente per quindici minuti, filtrare, dolcificare e sorseggiare), mentre con le parti verdi e fibrose del porro (cotte a vapore) si possono preparare le lasagne.

Autovalutarsi

Come corregge le vecchie abitudini? Da un anno, l'Osservatorio Waste Watcher ha lanciato l'app Sprecometro (oggi anche per i ristoranti) nata in collaborazione col Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. Invita il consumatore a mettersi davvero alla prova, misurando in grammi lo spreco alimentare (di singoli e gruppi), la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO_2 e i chilometri percorsi in auto) e quella idrica (H_2O e bottiglie di acqua da mezzo litro).

Nonostante gli statunitensi non siano il perfetto esempio di cittadini antispreco, sono soliti portare a casa gli avanzi del ristorante. La *doggy bag* raramente è destinata ai cagnolini (da *dog*, cane), più spesso alla colazione del mattino soprattutto se contiene pizza, sandwich o pollo fritto. Un'abitudine che, tuttavia, non si è ancora consolidata in Italia.

Nei ristoranti lo spreco alimentare non è tanto sul piatto quanto nella fase di preparazione e di acquisto della materia prima. Ma è possibile offrire una destinazione consapevole al cibo invenduto come ad esempio pane e prodotti di pasticceria? L'app Too Good To Go mette in contatto ristoratori, bar ed esercenti con i consumatori. Si risparmia, ma attenzione alla tempistica, il pacco sorpresa sovente si ritira a un passo dall'orario di chiusura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica
il venerdì di Repubblica

ECONOMIE
CONSUMI
LAVORO
RISPARMIO
INNOVAZIONE

Non aprite questa pattumiera

PANE, VERDURE, FRUTTA: ALIMENTI CHE VENGONO **SPRECATI** SEMPRE DI PIÙ. E DA QUANDO L'INFLAZIONE È CRESCIUTA, PARADOSSALMENTE, VA ANCHE PEGGIO. SIA PER IL PORTAFOGLI CHE PER LA SALUTE

di **Federico Formica**



SHUTTERSTOCK

GLI ITALIANI ricominciano a sprecare cibo. Non che avessimo mai smesso, ma nel 2023 il dato relativo agli alimenti gettati nella pattumiera era in netta discesa rispetto al passato. L'inizio dell'anno, purtroppo, ha dimostrato che non era un'inversione di tendenza. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si terrà lunedì 5 febbraio, l'osservatorio Waste Watcher ha pubblicato il rapporto *Il caso Italia* che fotografa la situazione nel nostro Paese.

I numeri dicono che sprechiamo ogni giorno 81 grammi di cibo a testa (nell'arco di una settimana, dunque, parliamo di 567 grammi), con un aumento del 7,4 per cento rispetto al gennaio 2023. Può sembrare un paradosso ma la principale responsabile di questo aumento è proprio l'inflazione. Com'è possibile che il rincaro dei generi alimentari conduca a sprecarne di più anziché a comprarne di meno o a riutilizzare gli avanti? In realtà, in un primo momento non è stato così: proprio l'impennata del costo del denaro spiega il crollo degli sprechi nel 2023. Per un certo periodo, insomma, siamo stati più oculati. Ma oggi l'inflazione non molla la presa. E gli italiani hanno cambiato strategia, «puntando su cibo meno salutare e deteriorabile» spiega Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher. «Una scelta che comporta anche un peggioramento nella dieta e nella sicurezza alimentare».

L'osservatorio ha individuato l'identikit degli sprecconi: molti sono al Sud (+4 per cento rispetto alla media nazionale), vivono in Comuni grandi (+8), non hanno figli (+3) e soprattutto appartengono alle fasce popolari (+17) e medio-basse (+7), non a caso le più colpite dall'aumento generalizzato dei prezzi.

Ma che cosa finisce nell'immondizia? In primo luogo frutta fresca, seguita da cipolle, aglio e tuberi. In terza posizione troviamo il pane fresco. Tanto cibo perduto è anche un danno a livello economico visto che produrlo ha un costo. Secondo il rapporto, infatti, lo spreco alimentare complessivo in Italia vale 13 miliardi di euro, di cui 7,4 a livello domestico e 4 miliardi nella distribuzione. ◻

Make the difference. Stop #foodwaste (Fa' la differenza, basta sprechi) è lo **slogan** della prossima Giornata di prevenzione dello spreco (5 febbraio)



5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

13
MILIARDI DI EURO
VALORE PRESUNTO A FINE 2024 DELLO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA

+7,4%
LA PERCENTUALE DI **CIBO SPRECATO** RISPETTO AL 2023

OGGI

Risponde
Andrea Segrè
Docente di economia circolare, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare



Quanto cibo sprechiamo?

Il **5 febbraio** è la Giornata per capire quanto ne buttiamo inutilmente. E come evitarlo

Mancano solo 6 anni al 2030 e molti si domandano se riusciremo a raggiungere i famosi Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda Onu. Fra questi lo spreco alimentare, che va dimezzato. Ce la faremo? I dati dell'Osservatorio Waste Watcher ci aiutano ogni anno a verificarlo. Nel 2024 va bene, ma non benissimo. Gettiamo ancora mezzo chilo di cibo pro capite, ogni settimana, nelle case italiane con + 7,5% di spreco rispetto all'anno scorso. Sembra poco, ma se moltiplicato per le settimane in un anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che gettiamo nel bidone arriviamo a 7,5 miliardi di euro. Praticamente mezzo punto di Pil che finisce nella spazzatura. E oltretutto dobbiamo smaltirlo pagandoci sopra una tassa e producendo ulteriore inquinamento.
Il bello, anzi il brutto, è che finisce in pattumiera cibo buono e nutriente, che farebbe bene alla nostra salute: frutta, verdura, pane, latte. Quest'anno poi emerge chiaramente che sono i consumatori meno abbienti e colpiti dal caro-prezzi alimentare a sprecare di più. Un paradosso che si spiega perché i prodotti di bassa qualità sono spesso più deperibili. Per questo è importante la consapevolezza del valore del cibo: nessuno deve sprecarne neppure una briciola. Dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 si può, anzi si deve.



la Repubblica

Spreco alimentare, nel 2023 finiti in discarica 4 milioni di tonnellate di cibo: 13 miliardi di euro buttati



di Giulia D'Aleo

Chi ha meno risorse economiche compra alimenti in scadenza e più deperibili e spreca di più

Beati i poveri "perché mangiano meglio dei ricchi", aveva detto pochi mesi fa il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Ma no, non è affatto così e a ribadirlo, se servissero, ci sono anche i dati. Tra chi fatica ad arrivare a fine mese e si autodefinisce di ceto "popolare" l'insicurezza alimentare aumenta del 280% rispetto al resto della popolazione, come rivela il Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International.

la Repubblica

Ogni anno a Roma sprechiamo 26 chili di cibo a testa

di Valentina Lupia



▲ 22 feb 2017foto A. Franceschi- F3press .Mercati rionali a Roma..nella foto : il mercato della Montagnola

Il numero è enorme, anche se è il 2,4% in meno rispetto alla media nazionale. I dati arrivano da Luca Falasconi, responsabile scientifico e coordinatore nazionale di Waste Watcher International e della campagna Spreco Zero

A Roma ogni anno si sprecano oltre 26 chilogrammi di cibo per abitante. Un numero enorme, anche se è il 2,4% in meno rispetto alla media nazionale. I dati arrivano da Luca Falasconi, responsabile scientifico e coordinatore nazionale di *Waste Watcher International* e della campagna *Spreco Zero*, docente di Politica agraria dell'università di Bologna.

Oggi in Italia ricorre la "Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare" e così l'esperto, nei giorni scorsi, è intervenuto all'evento "Dispensa stellata" a Villa Brasini (Ponte Milvio), organizzato dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp con **Manuela Arcuri, Matilde Brandi e la chef Luisanna Messeri** – snocciolando i dati che riguardano il cibo buttato.

A Roma e nel Lazio si sprecano, per l'esattezza, 26,68 chilogrammi di cibo all'anno per abitante.

In tutta la regione si butta il 20% in più di verdure rispetto alla media nazionale e il 16% in più di prodotti ortofrutticoli secchi, come noci e nocciole.

E sempre confrontando il Lazio col resto d'Italia, è da noi che si sprecano parecchie specialità che si gustano a colazione: +22% rispetto alla media nazionale.

A buttare più cibo sono le famiglie senza figli, che sprecano il 38% in più rispetto alla media regionale. Quelle con figli, invece, il 29% in meno. E ancora: il "ceto popolare"

la Repubblica

Tanti, comunque, sono i romani che si impegnano per non buttare cibo ancora buono. I dati di T*ooGoodToGo* – l'applicazione per smartphone che connette commercianti, ristoranti e cittadini affinché vengano venduti a prezzi stracciati prodotti invenduti, destinati per legge alla spazzatura, ma di fatto ancora freschi e buonissimi – sono promettenti. E migliorano di anno in anno: secondo la piattaforma, infatti, Roma è al primo posto nella classifica delle città antispreco, con 643 mila pasti salvati nel 2023. Un dato più alto dei 450 mila di Milano, dai 192mila di Torino, dai 113mila di di Genova e dai 107mila di Bologna.

Si può fare ancora meglio? Sicuramente sì. Per questo le Acli di Roma e provincia promuovono un recupero speciale di eccedenze alimentari nell'ambito della collaborazione con la A.S. Roma allo stadio Olimpico, in occasione della partita Roma-Cagliari, che verrà poi donato alla Basilica Minore di Santa Sofia (in via di Boccea 478), la chiesa nazionale degli ucraini a Roma, a quasi due anni dallo scoppio della guerra in Ucraina. «Quest'anno - spiega Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e provincia - abbiamo scelto di coniugare il messaggio di questa giornata, che intende sensibilizzare sul tema del contrasto degli sprechi alimentari, con un messaggio di pace, un pensiero rivolto alle tante persone che soffrono a causa della guerra in Ucraina e quella in Medio Oriente che si aggiungono alle tante guerre nascoste in tutto il mondo"

la Repubblica

Lo studio

Ogni anno sprechiamo 26 chili di cibo

A Roma ogni anno si sprecano oltre 26 chilogrammi di cibo per abitante. Un numero enorme, anche se è il 2,4% in meno rispetto alla media nazionale. I dati arrivano da Luca Falasconi, responsabile scientifico e coordinatore nazionale di Waste Watcher International.

● *a pagina 11*



la Repubblica

Lunedì 5 febbraio 2024

Roma

Nella sede di Acca Larentia

Celtiche, aquile, i poster di Mussolini e il saluto ad Arianna e Giorgia Meloni: "Ci è andata bene"

L'INCHIESTA

L'agenda di Diabolik

Gli appuntamenti, gli incontri, le strette di mano. Le pagine del taccuino appartenuto al narcos raccontano le giornate criminali del boss. Ma anche gli affetti e il matrimonio della figlia

I Rolex, la barca e la serata da Lady Champagneria

Era d'7luglio

Quella pagina bianca nel giorno della morte

Economia

Il Covid è finito e l'export farmaceutico va in crisi

La scuola

All'Archimede doppia punizione a chi nega di aver occupato

Lo studio

Ogni anno sprechiamo 26 chili di cibo

Campidoglio

Il Comune chiude la scuola di formazione

La Lazio

Figuraccia a Bergamo i tifosi contestano

MASONIconsulting

la Repubblica

Consumi

Ogni anno sprecati 26 chili di cibo a testa Single e basso reddito al top

di **Valentina Lupia**

A Roma ogni anno si sprecano oltre 26 chilogrammi di cibo per abitante. Un numero enorme, anche se è il 2,4% in meno rispetto alla media nazionale. I dati arrivano da Luca Falasconi, responsabile scientifico e coordinatore nazionale di Waste Watcher International e della campagna Spreco Zero, docente di Politica agraria dell'università di Bologna. Oggi in Italia ricorre la "Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare" e così l'esperto, nei giorni scorsi, è intervenuto all'evento "Dispensa stellata" a Villa Brasini (Ponte Milvio), organizzato dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp con Manuela Arcuri, Matilde Brandi e la chef Luisanna Messeri – snocciolando i dati che riguardano il cibo buttato.

A Roma e nel Lazio si sprecano, per l'esattezza, 26,68 chilogrammi di cibo all'anno per abitante. In tutta la regione si butta il 20% in più di verdure rispetto alla media nazionale e il 16% in più di prodotti ortofrutticoli secchi, come noci e nocciole. E sempre confrontando il Lazio col resto d'Italia, è da noi che si sprecano parecchie specialità che si gustano a colazione: +22% rispetto alla media nazionale.

A buttare più cibo sono le famiglie senza figli, che sprecano il 38% in più rispetto alla media regionale. Quelle con figli, invece, il 29% in meno. E ancora: il "ceto popolare" disperde il 18% in più rispetto alla media del Lazio: «Questo denota che chi ha redditi più bassi fa acquisti di più bassa qualità che comportano un aumento dello spreco, la spinta inflattiva quindi non solo comporta un'alimentazione meno sana ma anche un maggiore spreco», ha spiegato Falasconi a margine dell'evento.



▲ **Il fresco**
Fra le tipologie di cibo più sprecate nella capitale ci sono verdure e frutta

Tanti, comunque, sono i romani che si impegnano per non buttare cibo ancora buono. I dati di TooGoodToGo – l'applicazione per smartphone che connette commercianti, ristoranti e cittadini affinché vengano venduti a prezzi stracciati prodotti invenduti, destinati per legge alla spazzatura, ma di fatto ancora freschi e buonissimi – sono promettenti. E migliorano di anno in anno: secondo la piattaforma, infatti, Roma è al primo posto nella classifica delle città antispreco, con 643mila pasti salvati nel 2023. Un dato più alto dei 450mila di Milano, dai 192mila di Torino, dai 113mila di di Genova e dai 107mila di Bologna.

Si può fare ancora meglio? Sicuramente sì. Per questo le Acli di Roma e provincia promuovono un recupero speciale di eccedenze alimentari nell'ambito della collaborazione con la A.S. Roma allo stadio Olimpico, in occasione della partita Roma-Cagliari, che verrà poi donato alla Basilica Minore di Santa Sofia (in via di Boccea 478), la chiesa nazionale degli ucraini a Roma, a quasi due anni dallo scoppio della guerra in Ucraina. «Quest'anno - spiega Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e provincia - abbiamo scelto di coniugare il messaggio di questa giornata, che intende sensibilizzare sul tema del contrasto degli sprechi alimentari, con un messaggio di pace, un pensiero rivolto alle tante persone che soffrono a causa della guerra in Ucraina e quella in Medio Oriente che si aggiungono alle tante guerre nascoste in tutto il mondo"

Il Sole 24 ORE

In un anno crescita dell'8% dello spreco alimentare

Giornata prevenzione
Dati Waste Watcher

Emiliano Sgambato

Torna a crescere in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi) alla settimana. Si tratta dell'8% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite. È la fotografia che emerge dal Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio. Lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Chi si "dichiara povero" mangia peggio e spreca di più (+17%). «L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile» spiega l'Osservatorio, così un consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato il budget per la spesa alimentare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole 24 ORE

Cresce lo spreco alimentare e aumenta l'insicurezza tra le fasce più deboli

Waste Watcher International: ogni italiano in media butta via 81 grammi di cibo al giorno (+8%) per un valore di 13 miliardi. E chi si dichiara povero mangia peggio e spreca di più.

3' di lettura

Cresce lo spreco alimentare: mediamente ogni italiano in media butta via 81 grammi di cibo al giorno, pari a oltre due chili al mese, in crescita dell'8% rispetto al dato dello scorso anno. Così nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costerà circa 290 euro annui a famiglia. é il trend secondo il consueto Osservatorio annuale di **Waste Watcher International** – su monitoraggio Ipsos/Unibo (Università di Bologna), usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale) – in occasione dell'**11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio**, secondo cui l'impatto economico del *food waste* nazionale che vale oltre **13 miliardi di euro**.

Lo spreco a livello domestico incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, **quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro)**; lo spreco in campo e nell'industria è invece molto più contenuto.
Si spreca di più nelle città e (+8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e soprattutto molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%).

Secondo il rapporto, infatti, **«chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)»**. Più nel dettaglio, «il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un **aumento del 280% di insicurezza alimentare** rispetto alla media italiana».

Secondo l'analisi, infatti, **un consumatore su due a basso potere d'acquisto cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare**, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

Il Sole 24 ORE

«Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, **Andrea Segrè** – perché ci permettono di evidenziare la **stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale** da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di **nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento** non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente».

«Se vogliamo davvero "fare la differenza", come chiede il claim della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica: ciascuno nel suo quotidiano, ma servono anche e soprattutto **politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare**, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili. Affrontare la crisi alimentare emergente richiederà un approccio integrato che comprenda sia strategie di sostegno economico che iniziative educative per promuovere scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili», aggiunge.

Tornando ai dati, 1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%).

Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle, aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), inoltre si sceglie di privilegiare i discount per la spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). **Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%)** e perdono terreno le grandi marche (11%).

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA PIANETA 2030

GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Frutta, tuberi e cipolle sono i più sprecati: spesa e pattumiera degli italiani

di Lorenza Cerbini | 03 feb 2024



Il 63 per cento degli italiani compra alimenti al prezzo che ritiene giusto, tuttavia sul cibo risparmia dicendo di "avere altre priorità". Il 26 per cento, invece, punta sulla qualità ed è disposto a spendere pur di averne la certezza. Italiani e cibo: sono questi alcuni dati che emergono dal sondaggio per la campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero" su monitoraggio Ipsos e Università di Bologna Distal.

Il sondaggio "Spreco Zero" fa un'analisi della natura e della qualità del cibo che viene buttato divisa per gruppi di reddito dei cittadini. In media, la perdita è di 566,3 grammi pro capite

Attenti e scrupolosi, l'84 per cento degli intervistati (campione di 1200 individui di età superiori ai 18 intervistati dal 17 al 19 gennaio 2024) danno importanza alla provenienza degli alimenti che porteranno sulla tavola preferendoli locali. Il 74 per cento pensa «che il cibo abbia un grosso impatto sull'ambiente» e quindi cerca di «acquistare prodotti a basso impatto ambientale». Tuttavia, nonostante le buone intenzioni una volta che la busta della spesa entra in casa, una parte del contenuto finisce nella pattumiera. Quanto? **Nel mese di gennaio, lo spreco alimentare individuale si è attestato sui 566,3 grammi pro capite. Nella piramide dei prodotti gettati al primo posto svetta la frutta fresca (25,4 grammi)** seguita da cipolle, aglio, tuberi (20,1 grammi), dal pane fresco (21,1 grammi), dalle insalate (18,8 grammi) e le verdure (18,2 grammi). Cibo perduto con effetti sull'economia delle famiglie (spreco di denaro) e del Paese (spreco di risorse).

CORRIERE DELLA SERA

Corrispettivo economico

I risultati della ricerca arrivano per la Giornata internazionale dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio) e i dati non sono incoraggianti.**Nella pattumiera finiscono 13 miliardi di euro (valore complessivo) con lo spreco domestico che inciderebbe per oltre 7 miliardi e 445 milioni.** L'inflazione degli ultimi anni avrebbe giocato un ruolo negativo. Secondo il rapporto *Il caso Italia,* il quadro generale è di forte incertezza alimentare e ne fanno le spese sopratutto i ceti con minore potere di acquisto.

Gli effetti sulla società

Un consumatore su due del ceto popolare (quello che fatica ad arrivare alla fine del mese, secondo i dati Istat il 10 per cento della popolazione) acquista cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41 per cento sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, il 77 per cento ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita e il 28 ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare. Scende il consumo del cibo biologico, perché più costoso. «**Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, la sua durata prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini "low cost" per fronteggiare la crisi**», commenta Andrea Segrè, professore di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna. «Scegliere alimenti scadenti, meno salutari e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più».

LA STAMPA

IL RAPPORTO WASTE WATCHER: "AL SUD I NUMERI PEGGIORI"

Sette miliardi nella spazzatura "È allarme spreco alimentare"

FABRIZIO GORIA

Più di ottanta grammi al giorno a testa, 566 grammi ogni settimana. È la quantità di cibo che nel 2024 sarà sprecato dagli italiani. Per un controvalore di 290 euro all'anno per singolo nucleo familiare, ovvero 7 miliardi a carico delle famiglie e oltre 13 per la filiera agroalimentare. L'ultimo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International sull'Italia restituisce una fotografia in cui lo spreco di cibo sarà in aumento dell'8% rispetto al 2023. A gettare più alimenti sono le fasce deboli della popolazione, con un aumento su base annua del 17%. Pesano le ragioni economiche: si comprano più prodotti vicino alla data di scadenza, specie nel Mezzogiorno. Si mangia peggio, ovvero più cibi confezionati e processati, con possibili conseguenze future sulla salute. E quindi sul sistema sanitario nazionale.

Dopo anni passati a ridurre gli sprechi, torna a salire l'incidenza del rifiuto alimentare in Italia. A tal punto che, secondo Waste Watcher, si deve parlare di «allarme sociale», in quanto oltre 5,7 milioni di italiani, il 10% della popolazione, sono da considerare nell'ambito sociologico della «insicurezza alimentare». L'inflazione continua a mordere, distruggendo reddito ed erodendo ricchezza. «Un consumatore su 2 a basso potere d'acquisto cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare», fa notare lo studio che sarà presentato durante l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio. Inoltre, «scende il consumo biologico».

566
I grammi di alimenti buttati dalle famiglie nel corso di una settimana

+4%
La differenza tra gli sprechi nel Sud e la media dell'intero Paese



In coda per un pasto offerto

La discrepanza territoriale, sia su base macro sia sul piano micro, è marcata. L'evidenza è che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Si getta la quantità maggiore di alimenti nel Mezzogiorno (+4% rispetto alla media nazionale) e meno nel Settentrione (-6% rispetto alla media). La frutta fresca svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle, aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

La situazione del Mezzogiorno è emblematica per gli sprechi rispetto alla base nazionale. Si butta il 25% in più di insalate, il 24% in più di salse e sughi, il +24% di pizza e il +21% di pasta cruda nella parte più fragile della popolazione. Di contro, nel Nord, continua a ridursi la percentuale di alimenti finiti in discarica tanto nei piccoli centri quanto in quelli di media grandezza. Allo stesso tempo, i ceti medio-bassi e popolari hanno ridotto di circa il 30% l'acquisto di cibo in gastronomia, di piatti d'asporto, così come colazioni fuori casa e pranzi al ristorante. Un declino anno su anno che vale sia per chi ha prole sia per chi non ne ha.

La conseguenza di lungo periodo può incidere sulla salute pubblica. Secondo il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè, «scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare». Con implicazioni dirette su ambiente, più rifiuti, e conti pubblici, maggiore spesa sanitaria. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FC | FAMIGLIA CRISTIANA



Suor Matilde Lego, 79 anni, con Andrea Segrè, 63, agroeconomista, ispirato dal suo impegno.

FERMIAMO LO SPRECO DI CIBO

È un male sociale, etico, economico ed ecologico. Da 40 anni cerchiamo di contrastarlo



di suor **Matilde Lego,** *Responsabile generale Famiglia Suore Missionarie del Lavoro, Bologna*

Ho mosso i primi passi con passione e timore nella primavera del 1981 al Centro Agroalimentare di Bologna (Caab), su invito del delegato della Pastorale del lavoro di Bologna, monsignor Tommaso Ghirelli. La Famiglia delle Missionarie del Lavoro, a cui appartengo, è un Istituto religioso nato in città nel 1950 **per testimoniare vicinanza al mondo del lavoro attraverso la preghiera, la solidarietà, l'accoglienza, l'ascolto per l'annuncio del Vangelo di Gesù,** sull'esempio dei Cappellani del Lavoro Onarmo.

Ho avvicinato gli operatori con il sorriso e l'ascolto, osservando la fatica e il movimento con rispetto e delicatezza, accogliendo chi era disponibile o desideroso di affidarmi la propria storia o le ansie di lavoro. Ho sempre notato uno spirito di tolleranza, coraggio, forte umanità e generosità. Piano piano ci siamo rapportati a una ventina di operatori, espressione delle categorie del mercato, disponibili a incontrarci, e abbiamo pensato di organizzare **una iniziativa di solidarietà recuperando le eccedenze delle vendite di cibo:** alimenti ancora perfettamente edibili e certificati dall'autorità sanitaria che venivano da noi distribuiti a circa settanta realtà tra comunità, enti di solidarietà, associazioni caritative.

Un obiettivo di sostegno, quindi, ma anche la consapevolezza che **il cibo è un valore e il suo spreco è un disvalore sociale, economico, etico, ambientale.** Il progetto, nel tempo, è stato accolto e sostenuto dai presidenti, direttori e operatori del Caab nel corso di quattro decenni, sino a oggi, attraverso un'organizzazione di volontariato guidata da Sergio Rubbiani, già Ispettore di Mercato in pensione. **Competenza, passione e fedeltà ispirano i volontari ogni mercoledì e venerdì** e il mio apporto si rinnova, insieme ad alcune Sorelle africane, avviate a questa esperienza. Ci auguriamo che la Divina Provvidenza ci accompagni per continuare l'Opera.

IL FATTO

Il 5 febbraio è la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.** L'Osservatorio *Waste Watcher* per il 2024 stima un aumento dello spreco pro capite e di filiera, dai campi al supermercato, di 13 miliardi (*sprecozero.it*).

IO DONNA
IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA



Block notes

+7%

è la crescita dello spreco alimentare in Italia rispetto a un anno fa, secondo Waste Watching International Observatory

Menopausa e diabete: cosa riduce il rischio

Block notes

a cura di Luisa Brambilla

+7%

è la crescita dello spreco alimentare in Italia rispetto a un anno fa, secondo Waste Watching International Observatory.

Info: sprecozero.it

iO DONNA
IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

Spreco alimentare, i nuovi dati. Così la crisi economica ci spinge a buttare (l'8% in più)

Il Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher diffuso in vista della "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare" (il 5 febbraio) racconta un'Italia più povera ma, paradossalmente, sempre più sprecona. Numeri alla mano, si tratta di un problema che vale oltre 13 miliardi di euro

Meno soldi nel portafoglio, meno cibo nella spazzatura? Non è così. **L'aumento dei prezzi induce gli italiani a consumi peggiori, e a sprechi maggiori.** Il meccanismo è spiegato nel Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher 2024, diffuso in vista della **"Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare" (in programma il 5 febbraio)** e realizzato in base a un monitoraggio Ipsoa-Università di Bologna Distal.



iO DONNA
IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

Spreco alimentare, i nuovi dati. Così la crisi economica ci spinge a buttare (l'8% in più)

È andata così. All'inizio l'effetto inflazione ha portato a limitare in ogni modo gli sprechi ma **la crisi economica prolungata nel tempo ha costretto gli italiani a cambiare abitudini. Nel tentativo di risparmiare**, i cittadini a reddito medio-basso, che rappresentano la maggioranza della popolazione, **hanno adottato pratiche "low cost"**. Per questo a**cquistano al supermercato i cibi che costano meno, e in particolare quelli a ridosso della scadenza o più deperibili.** Per non riuscire poi a consumarli.

Lo chiarisce il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè: «**Lo spreco aumenta col calare del livello di reddito.** Esiste una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro. Fra potere d'acquisto in diminuzione costante e conseguenti scelte dei consumatori, che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale».

Nella spazzatura 13 miliardi di euro

Secondo i dati raccolti, ogni abitante della Penisola "sciuperà" quotidianamente 80,9 grammi di derrate (566,3 grammi alla settimana, ovvero 42,2 in più rispetto al 2023), per un **valore complessivo di oltre 13 miliardi di euro (che equivalgono a quasi un punto di Pil)**, dei quali 7,5 dentro le proprie mura domestiche. **Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa.**



iO DONNA
IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

E si prevede dunque che nel 2024 costerà circa 290 euro annui a famiglia, 126 euro pro capite.

Si spreca di più nelle città, al Sud e nelle famiglie senza figli

Dall'indagine risulta dunque che **chi si dichiara "povero" mangia peggio e spreca di più** (+17%). Un consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

E, ancora, c'è una tendenza a sprecare di più nelle **regioni del Sud** (4% oltre la media nazionale) che in quelle del Nord (-6%) e **nelle città rispetto ai piccoli centri**.

Un altro aspetto che emerge dal Rapporto è che **le famiglie senza figli** sono meno attente delle altre a non sprecare.

Il Caso Italia: aumenta del 280% l'insicurezza alimentare del ceto popolare

I dati sono stati analizzati secondo l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale) che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Una metodologia mette in risalto l'aspetto socioeconomico: e da qui **nasce un "Caso Italia".** Il ceto che si dichiara "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese"), e cioè oltre 5,7 milioni di persone, presenta infatti un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale.

Insicurezza che **aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne** e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

Che fare, allora? «Servono politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un'**attenzione particolare alla tutela dei ceti sociali più vulnerabili**», chiede Segrè. Ma naturalmente anche il singolo deve metterci del suo, facendo più attenzione ai tempi di scadenza di quello che compra, ma non solo.

iO DONNA
IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

La campagna Spreco Zero 2024 con Cristina Bowerman

Diverse le iniziative segnalate sul sito Spreco zero per l'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio.

L'appuntamento con gli eventi ufficiali è a Roma, lunedì 5 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa, sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia (qui il link per seguire la diretta). L'iniziativa è come sempre promossa dalla **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità.

"Make the difference" sarà il filo rosso delle iniziative. Ambasciatrice, la chef Cristina Bowerman, esempio perfetto di come si possa fare la differenza in cucina e nelle scelte di ogni giorno.



Avvenire

CONSUMI Waste Watcher: crescono dell'8% gli avanzi che finiscono in pattumiera

Italia più povera e sprecona Nel bidone 13 miliardi di cibo

Più poveri e improvvisamente più "spreconi". Nonostante l'aumento dei prezzi dei beni di consumo, il rincaro delle bollette, le rate dei mutui salite alle stelle e gli stipendi ancora "paralizzati", nel 2024 gli italiani potrebbero gettare nei cassonetti l'8% di cibo in più rispetto all'anno che si è appena concluso. I dati raccolti nel Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher in vista della "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare" (in programma il 5 febbraio) in base a un monitoraggio Ipsoa-Università di Bologna Distal accendono dunque un nuovo allarme sociale.


Avvenire

L'Europa si ricompatta

Italia più povera e sprecona
Nel bidone 13 miliardi di cibo

Avvenire

LA RICERCA

L'Osservatorio Waste Watcher anticipa i dati sul comportamento degli italiani: a tavola si sciupa l'8% in più. L'economista Andrea Segré: «Circolo vizioso, penalizzati i ceti sociali più fragili»

To Good To Go: con quest'app "salvati" oltre 6 milioni di pasti

Nel corso del 2023 sono stati 6.150.000 i pasti salvati grazie a Too Good To Go, circa 12 al minuto, con una crescita media mensile del 14% rispetto al 2022. Scelte all'insegna della sostenibilità che hanno coinvolto una community composta da 8,1 milioni di utenti e oltre 26mila partner, dai piccoli negozi di vicinato ai grandi supermercati, e che hanno evitato la dispersione di 15.713.620 Kg di CO_2 e l'equivalente di 3mila viaggi aerei attorno al mondo, 33.950.000 KWh di elettricità utilizzata e pari alle emissioni annuali di CO_2 di 2mila cittadini italiani. Too Good To Go, l'azienda a impatto sociale e marketplace per le eccedenze alimentari, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare che si celebra il 5 febbraio, ripercorre l'anno appena concluso, tra traguardi raggiunti e nuove iniziative. «Prendere parte a questa Giornata è per noi un momento di riflessione su quanto è stato fatto e su quanto ancora possiamo fare, insieme, per contrastare lo spreco alimentare – afferma Mirco Cerisola, Italian Country Director di Too Good To Go –. Tutti possiamo agire, partendo da piccoli gesti nella nostra quotidianità, e adottare delle abitudini più sostenibili, nelle nostre vite, nelle nostre case e anche sulle nostre tavole». Secondo quanto rilevato da Too Good To Go, tra le città più virtuose nel contrastare lo spreco nel 2023, Roma e Milano fanno da apripista, rispettivamente con 643mila e 450mila pasti salvati nel 2023, seguite da Torino con 192mila pasti salvati, Genova, 113mila, e infine Bologna, che nel corso dell'anno appena concluso ha salvato oltre 107mila pasti.

Avvenire

Avvenire Venerdì 2 febbraio 2024 PRIMO piano 7

Le famiglie alla prova



L'Italia 2024 spreca di più Anche i poveri buttano cibo

FULVIO FULVI

Più poveri e improvvisamente più "spreconi". Nonostante l'aumento dei prezzi dei beni di consumo, il rincaro delle bollette, le rate dei mutui salite alle stelle e gli stipendi ancora "paralizzati", nel 2024 gli italiani potrebbero gettare nei cassonetti l'8% di cibo in più rispetto all'anno che si è appena concluso. Può sembrare una previsione controsenso, ma non è così. Per risparmiare, infatti, i cittadini a reddito medio-basso, che rappresentano la maggioranza della popolazione, mangiano peggio badando meno alla qualità dei prodotti che finiscono sulla loro tavola: un consumatore su due a basso potere di acquisto cerca al supermercato frutta, verdura, pane e cibi pronti che siano a ridosso della scadenza o più deperibili perché costano meno anche se rischiano di finire in gran parte nel sacchetto dell'umido.

I dati raccolti nel Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher in vista della "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare" (in programma il 5 febbraio) in base a un monitoraggio Ipsos-Università di Bologna Distal, accendono dunque un nuovo allarme sociale. Navigando tra gli effetti prolungati dell'inflazione e l'incertezza globale dovuta soprattutto alle due guerre che si stanno combattendo vicino a noi, ogni abitante della Penisola stando alle sue dichiarazioni "sciuperà" quotidianamente 80,9 grammi di derrate (566,3 grammi alla settimana, ovvero 42,2 in più rispetto al 2023), per un valore complessivo di oltre 13 miliardi di euro (che equivalgono a quasi un punto di Pil), dei quali 7,5 dentro le proprie mura domestiche. Davvero tanti. Dall'indagine risulta inoltre che il 41% degli italiani preferisce il discount a scapito del negozio, mentre il 77% ha dichiarato che dovrà intaccare i risparmi per fronteggiare il costo della vita sempre più elevato, alcuni (il 28%) tagliando ulteriormente il budget per la spesa alimentare. E, ancora, c'è una tendenza a sprecare di più nelle regioni del Sud (4% oltre la media nazionale) che in quelle del Nord (-6%) e nelle città rispetto ai piccoli centri. Un altro aspetto che emerge dal Rapporto è che le famiglie senza figli sono meno attente delle altre a non sprecare.

I dati, sui quali si baserà la campagna di sensibilizzazione "Spreco Zero", sono stati analizzati secondo l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale) che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. La metodologia mette in risalto l'aspetto socioeconomico: e da qui nasce un "Caso Italia". Il ceto che si dichiara "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") presenta infatti un allarmante aumento del 269% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale. «Abbiamo notato come lo spreco aumenta col calare del livello di reddito anche se non è una questione puramente economica – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché esiste una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in diminuzione costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale». All'inizio l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi ma questa situazione prolungata nel tempo ha costretto gli italiani ad assumere nuove abitudini "low cost" per combattere la crisi. «Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, – spiega Segrè – ma anche un peggioramento nella propria dieta e della sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali con gravi ripercussioni sull'ambiente». Che fare, allora? «Ciascuno nel suo quotidiano si deve impegnare – dice Segrè, che è docente di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'ateneo di Bologna – ma servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un'attenzione particolare alla tutela dei ceti sociali più vulnerabili: affrontare la crisi alimentare emergente richiederà un approccio integrato che comprenda sia strategie di sostegno economico che iniziative educative per promuovere scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili».

Il primo passo, dunque, è quello di promuovere iniziative di educazione alimentare ovunque sia possibile e necessario, non solo nelle scuole. Bisogna dare valore al cibo e alle risorse del territorio prima di entrare in "modalità emergenza". «Nessuno ha la bacchetta magica e inoltre va considerato che a livello europeo non siamo messi peggio di Francia, Svezia, Germania e Olanda anche se rischiamo di diventare come gli Usa, che sprecano più del doppio di noi e hanno un pessimo rapporto col cibo, visto l'alto tasso di obesità tra la popolazione».

> Scegliere prodotti scadenti per risparmiare sulla spesa peggiora la propria dieta e quindi diventa anche dannoso alla salute. Ma in Europa non siamo messi peggio di altri

Dall'indagine emerge anche la tipologia dei prodotti più sprecati dagli italiani nella quantità media settimanale dei 566,3 grammi rilevata il mese scorso (il dato del gennaio 2023 era di 524,1): al primo posto c'è la frutta fresca (25,4 grammi), poi ci sono cipolle, aglio e patate (20,1), quindi il pane fresco (20,1), le insalate (18,8) e le verdure con gli ortaggi (18,2). E, ancora, quali sono gli effetti negativi dello spreco alimentare secondo gli italiani? Il denaro per le famiglie (81%), la diseducazione all'uso del cibo per i giovani (79%), la dispersione delle risorse per l'ambiente e la natura (78%).

Le soluzioni per combattere il fenomeno vengono infine individuate, nel Rapporto, attraverso vari comportamenti, ritenuti virtuosi, da parte di singoli cittadini, istituzioni e mondo imprenditoriale: puntare sull'istruzione nelle scuole (80%), far conoscere ai cittadini l'impatto negativo dello spreco sull'economia (87%), far conoscere i danni sull'ambiente (82%), migliorare le etichette dei prodotti sulle modalità di consumo (81%), realizzare confezioni più piccole (73%), far pagare le tasse in base allo spreco (56%), realizzare confezioni più grandi (37%), far pagare di più il cibo (20%). Idee, possibili proposte, iniziative in parte già intraprese. Purché se ne discuta con tutti gli "attori" della vicenda sotto la regia di chi poi dovrà varare un progetto mirato (il governo) da affiancare, con provvedimenti concreti, al sostegno delle diverse filiere alimentari e del cosiddetto "made in Italy".



Il Messaggero

Gli sprechi alimentari: ogni romano butta via 2,5 chili di cibo al mese

▶Secondo l'Osservatorio Waste Watcher International rispetto al 2022 sono aumentati del 9% i generi alimentari che non vengono consumati



I NUMERI

La crisi economica e la pandemia non sono bastati a spiegare ai romani che devono cambiare abitudini. Sta di fatto che ne nel 2023 è aumentato lo spreco a tavola: +9% rispetto al 2022. Una condizione che costa intorno ai 300 euro all'anno a famiglia e 85 grammi di cibo che ogni giorno vengono buttati. È quanto emerge dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher international per l'undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare in programma dopodomani.

L'ANALISI

Lo studio è stato realizzato per la campagna pubblica Spreco Zero sulla base di un monitoraggio del centro di ricerche Ipsos e del Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna. Secondo il lavoro, un consumatore su due che ha un basso potere d'acquisto (perché ha redditi fino a 15.000 euro all'anno) cerca sempre di più cibo a ridosso della scadenza per risparmiare. Questo, sebbene sia una buona pratica proprio perché permette di spendere meno, dall'altra sarebbe una delle cause dell'aumento dello spreco. In pratica, quando si fa la spesa ci sarebbe un apparente risparmio che poi non viene compensato con l'immediato consumo. I prodotti si lasciano e vengono dimenticati più spesso in frigorifero. Stando all'analisi, il 41% sceglie di fare la spesa al discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato. L'aumento del costo della vita, poi, ha compromesso i soldi che sono stati messi da parte. Il 77% delle persone, infatti, lo scorso anno ha intaccato i propri risparmi per fare fronte al costo della vita, mentre poco meno di un romano su tre (il 28%) ha tagliato ulteriormente il budget per la sua spesa alimentare.

UN CONSUMATORE SU DUE CON BASSO POTERE D'ACQUISTO COMPRA CIBO IN SCADENZA E NON RIESCE A CONSUMARLO



Secondo l'osservatorio Waste Watcher International i romani nel 2023 hanno gettano nella spazzatura il 9% in più dei beni alimentari acquistati al supermercato. I meno abbienti sprecano il 17% in più poiché comprano prodotti in scadenza per risparmiare di più

I CONSUMI

Scende il consumo del cibo biologico perché verrebbe giudicato più costoso e, quindi, meno alla portata di tutte le tasche. Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nella settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi). Tutto questo finisce, inevitabilmente, nei cestini dei rifiuti dell'umido. «Roma ha dati sullo spreco del 2% superiori alla media italiana - spiega Andrea Segrè, docente di economia circolare all'Università di Bologna e direttore scientifico dell'Osservatorio - Si spreca soprattutto frutta, verdura, pane. Gettiamo via alimenti con un alto valore nutritivo. L'altro punto di grande sofferenza che emerge in particolare nel a Roma e nel Centrosud, è che lo spreco aumenta nelle classi meno abbienti, quindi tra chi è in povertà alimentare. Sembra paradossale ma è così. Questo causa un aumento della cattiva alimentazione».

Nonostante l'aumento dello spreco in città (che dipende molto anche dal comportamento dei singoli e in famiglia), diverse sono le iniziative messe in campo per cercare di recuperare il recuperabile. Il Campidoglio ha lanciato un piano inserito all'interno del Consiglio del Cibo e che ha coinvolto Acli, Car e panetterie (in un anno si superano i 100mila chili di pane recuperati e 174mila di ortofrutta). Tutto questo perché, come spiega l'assessore all'Agricoltura di Roma Captale, Sabrina Alfonsi, «i dati dell'aumento dello spreco alimentare sono estremamente preoccupanti. È fondamentale una forte azione di sensibilizzazione ed educazione alimentare, a partire dalle scuole». Le Acli di Roma e provincia, inoltre, promuovono una raccolta speciale delle eccedenze alimentari nell'ambito della collaborazione firmata con la Roma proprio per le sue partite allo Stadio Olimpico. In occasione della sfida con il Cagliari di lunedì prossimo, il ricavato verrà donato alla Basilica Minore di Santa Sofia in via di Boccea, la chiesa nazionale degli ucraini. L'iniziativa è inserita nell'ambito del progetto "Il cibo che serve" grazie al quale le Acli di Roma hanno recuperato, nel solo 2023, oltre 280 mila pasti, consegnati poi a oltre 43 organizzazioni ed enti benefici attivi sul tutto il territorio della provincia arrivando a 5.570 persone ogni giorno e percorrendo 61.189 km in un anno. «Quest'anno – spiega Lidia Borzì, presidente delle Acli della Capitale – abbiamo scelto di coniugare il messaggio di questa giornata, che intende sensibilizzare sul tema del contrasto degli sprechi alimentari, con un messaggio di pace, un pensiero rivolto alle tante persone che soffrono a causa della guerra in Ucraina e quella in Medio Oriente che si aggiungono alle tante guerre nascoste in tutto il mondo».

IL 77% DEI CITTADINI DELLA CAPITALE HA FATTO RICORSO A PRESTITI O RISPARMI PERSONALI PER FAR FRONTE AL CAROVITA

Giampiero Valenza
giampiero.valenza@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

quotidiano comunista
il manifesto



CIBO E SOSTENIBILITÀ

Spreco alimentare, il boom del caso Italia

Le fasce della popolazione italiana con i redditi più bassi sprecano di più, mangiano male e soffrono delle patologie derivanti dalla malnutrizione: un quadro in peggioramento rispetto al 2023. Rapporto dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher su cibo e sostenibilità ANDREA SEGRÈ A PAGINA 5



quotidiano comunista
il manifesto

Spreco alimentare, il boom del «caso Italia»

ANDREA SEGRÉ

Le fasce della popolazione italiana con i redditi più bassi sprecano di più, mangiano male e soffrono delle patologie che derivano dalla malnutrizione: un quadro in peggioramento rispetto al 2023. Questo è quanto emerge, fra le altre indicazioni, dal *Caso Italia* del Rapporto curato dall'Osservatorio internazionale *Waste Watcher* su cibo e sostenibilità, presentato a Roma in occasione dell'XI Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio scorso.

IL RAPPORTO, PROMOSSO E CURATO dalla Campagna Spreco Zero di *Last Minute Market*, dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna con IPSOS, nella prima rilevazione 2024 dedicata all'Italia si concentra su alcuni punti chiave: le abitudini alimentari; lo spreco alimentare domestico: cosa, quanto e perché; le strategie per ridurre gli sprechi; l'impatto sulle famiglie della contrazione del potere d'acquisto; l'inflazione e le scelte alimentari: l'influenza del caro prezzi sui consumi e le previsioni per il futuro; l'insicurezza alimentare; l'impatto sui canali di acquisto e di consumo; lo spreco nel settore della ristorazione e del commercio. Qui richiameremo alcuni punti del rapporto (una sintesi sarà disponibile sul sito www.sprecozero.it).

SOLO LO SPRECO DOMESTICO IN ITALIA vale 7, miliardi di Euro. Ma se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo oltre 13 miliardi di Euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti.

ENTRIAMO IN QUALCHE DETTAGLIO. Nel 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 g. La rilevazione al «grammo» è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca (25,4 g), cipolle, aglio e tuberi (20,1 g), pane fresco (20,1 g), insalate (18,5 g), verdure (18,2 g). Una buona fetta di una dieta sana e sostenibile che finisce nella spazzatura.

L'ANALISI GEOGRAFICA MOSTRA IL SUD ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale (591,6 g) con uno spreco di sughi, cibi precotti e cioccolate decisamente sopra la media. Mentre si spreca di più nelle grandi città (+8%) e nelle coppie senza figli (+3%). Soprattutto la fotografia nazionale evidenzia come rispetto alla media nazionale il ceto medio basso (+ 17%) e il ceto popolare (+7%) siano le fasce che più delle altre sprecano: acquisti di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

I DATI RIVELANO ANCHE UNA SITUAZIONE assai negativa rispetto alle scelte di consumo con i ceti più poveri che riducono la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cibi «comodi» per tornare ad un'alimentazione essenziale.

NON SAREBBE UNA BRUTTA NOTIZIA, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva come detto uno spreco maggiore. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I DATI INDICANO CHIARAMENTE che i ceti meno abbienti, colpiti in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, sono costretti a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più della media si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una «vita più breve» diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

INSOMMA, LA TENDENZA GIA' RILEVATA dall'Osservatorio *Waste Watcher* nel 2023 - quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare… - rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti. Invece la metodologia *Waste Watcher* riesce a cogliere, attraverso l'autopercezione, questi aspetti. Altrimenti detto i 5,7 poveri assoluti e relativi rispetto all'alimentazione sono sicuramente sottostimati.

IN QUESTO QUADRO, QUI SOLO ACCENNATO, il disinteresse della politica è assai evidente: la povertà alimentare, con i suoi effetti negativi, non è solo in crescita come numeri ma ormai va considerata come strutturale. Infatti la povertà, ma in fondo anche la ricchezza, pur nella sua aggettivazione multidimensionale - alimentare, educativa, economica, sociale, culturale - dovrebbe essere una condizione umana temporanea. In realtà però si tratta, spesso, di una condizione che diventa permanente e dalla quale è sempre più difficile uscire. E' una trappola, ed è facile rimanerci chiusi per sempre.

NEL CAMPO DELLA POVERTÀ alimentare finora gli interventi del Governo hanno elargito (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card «dedicata a te» non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (*ius cibi*). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.

** professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero*



foto Ap

Solo lo spreco domestico di cibo in Italia vale 7 miliardi di euro. Aggiungendo gli altri anelli della filiera alimentare (agricoltura, industria e distribuzione) si arriva a una cifra che supera i 13 miliardi - quasi un punto di Pil.

In queste prime settimane del 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% della quantità settimanale: più di 500 grammi a testa di cibo in più buttato in pattumiera.

Le fasce della popolazione più povere sprecano di più: i prodotti più sprecati sono più alti rispetto alla media nazionale: insalate + 25%, salse + 24%, pizza + 24%, maionese + 24% e pasta cruda + 21%.

QUOTIDIANONAZIONALE

Dal campo alla pattumiera

Raccolto povero e cibo buttato, così non va

Andrea Segrè*



Cosa lega la protesta degli agricoltori e lo spreco alimentare? Un punto è chiaro. Il prezzo di vendita degli alimenti non sempre copre il costo di produzione. Anzi talvolta l'agricoltore ci perde proprio e lascia in campo il prodotto, oltre un milione di tonnellate. E poi il consumatore si permette di gettarlo via ancora buono: lo spreco domestico vale oltre 7 miliardi di euro, 13 sommando le perdite di filiera (quelle in campo rappresentano il 6,5% del totale: 856 milioni di euro). Non poco. A queste cifre, circa un punto di Pil, va aggiunto il costo dello smaltimento del rifiuto alimentare e l'inquinamento che ne deriva. Ha un senso? No.

Ma c'è un altro punto, non così evidente, che lega agricoltori e consumatori: è l'impoverimento. Gli agricoltori protestano in tutta Europa perché il loro lavoro non viene remunerato adeguatamente. Senza agevolazioni non ce la fanno. Non a caso, quando avviata negli anni '60, la politica agricola comunitaria sosteneva l'agricoltura con il 70% del budget. Nel tempo il sostegno è diminuito mentre la concorrenza sleale di altre parti del mondo, è aumentata. La crisi economico-ambientale ha dato il colpo di grazia. Si può andare avanti così?

Dall'altro capo della filiera, la stessa crisi e i relativi effetti sull'inflazione alimentare sta colpendo durissimo i ceti popolari: faticano a mettere assieme il pranzo con la cena. Paradossalmente sprecano di più perché acquistano alimenti scontati, deperibili e di basso valore nutrizionale. E se questo cibo non finisce nella spazzatura ma viene mangiato, l'effetto sulla salute è devastante. Non sarà un caso che i più poveri soffrono di più delle malattie legate alla malnutrizione.

Come uscirne? Non facile intervenire su fattori come la guerra Ucraina-Russia, devastante anche per i mercati agroalimentari. Ma la situazione rischia di esplodere.

* *Università di Bologna*
Direttore scientifico
Osservatorio Waste Watcher

Quotidiano Nazionale
QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

Nasce un Osservatorio sugli avanzi nei piatti

Un'app gratuita dedicata alla prevenzione

Spreco alimentare Zero a casa e al ristorante

L'aumento del costo della vita spinge i consumatori a essere più attenti nelle scelte di acquisto e a ridimensionare le proprie abitudini, sia in ottica quantitativa che qualitativa. I consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano con il carrello della spesa e in media sette su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti. È l'effetto di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso.

Solo in Italia lo spreco di cibo è in aumento nelle case degli italiani per un valore di oltre 7 miliardi annui, assestandosi a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza), passando dai 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi nel 2024. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Le fasce più povere sono state spinte a scegliere opzioni alimentari meno costose, quindi abbassandone la qualità e il valore nutrizionale. Il che si è riflesso sugli sprechi perché i beni acquistati, soprattutto ortofrutta, deperiscono prima.

La recente Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ha avuto in Cristina Bowerman, chef stellata con una straordinaria storia dall'Italia agli States e ritorno, una Maestra di sostenibilità impegnata a 360 gradi per gli Obiettivi dell'Agenda 2030 e l'Ambasciatrice di Buone Pratiche della campagna, ha voluto ulteriormente sensibilizzare la società civile, la comunità scientifica e le istituzioni su come il contesto economico globale intrecciato con altre sfide influenzi direttamente il modo in cui acquistiamo, consumiamo e affrontiamo il fenomeno degli sprechi alimentari domestici e quali politiche vanno promosse per stimolare un'alimentazione sana e sostenibile.

L'edizione a tema 'Make the difference. Stop #foodwaste' è stata focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane, e a ogni livello. A partire da prevenzione e riduzione dello spreco nelle case, nella produzione, di distribuzione e di commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense e nelle abitudini di acquisto, gestione e conservazione degli alimenti. Spiega l'economista Andrea Segrè: «Il nuovo Osservatorio sugli sprechi nella ristorazione italiana che ha già individuato a tale fine l'apprezzato strumento della doggy bag, ora può contare anche sull'app Sprecometro con molti contenuti sulla prevenzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



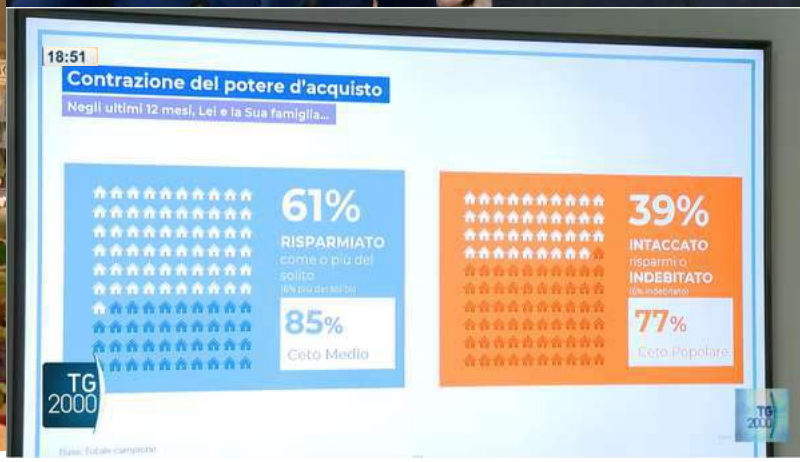
Ripensare il nostro approccio con il cibo per ridurre gli sprechi in maniera consapevole

Ore 18:30









LINK

Ore 20:30









LINK

Rai

TGR Friuli Venezia Giulia



Giornata nazionale contro lo spreco di cibo: "Acquistiamo meno e meglio"

Come si fa migliorare nei nostri acquisti? La grande distribuzione che ruolo gioca? Lo abbiamo chiesto all'esperto, il professore Andrea Segrè

05/02/2024 Anna Vitaliani

Condividi

I beni di consumo che finiscono di più nella pattumiera sono soprattutto gli alimenti freschi: frutta; verdura, pane, formaggi e anche carne.

Le ragioni sono intuibili: acquisti eccessivi al supermercato, scarso ordine nei frigoriferi e così via. Secondo l'osservatorio **Waste Watcher** ciascuno di noi spreca ogni settimana mezzo chilo di cibo, 80 grammi al giorno. È tanto? E lo spreco avviene di più nella distribuzione o nelle nostre case?

Lo abbiamo chiesto ad **Andrea Segrè**, agronomo ed economista italiano, professore dell'Università di Bologna, originario di Trieste.

LINK

Rai

TGR Emilia Romagna

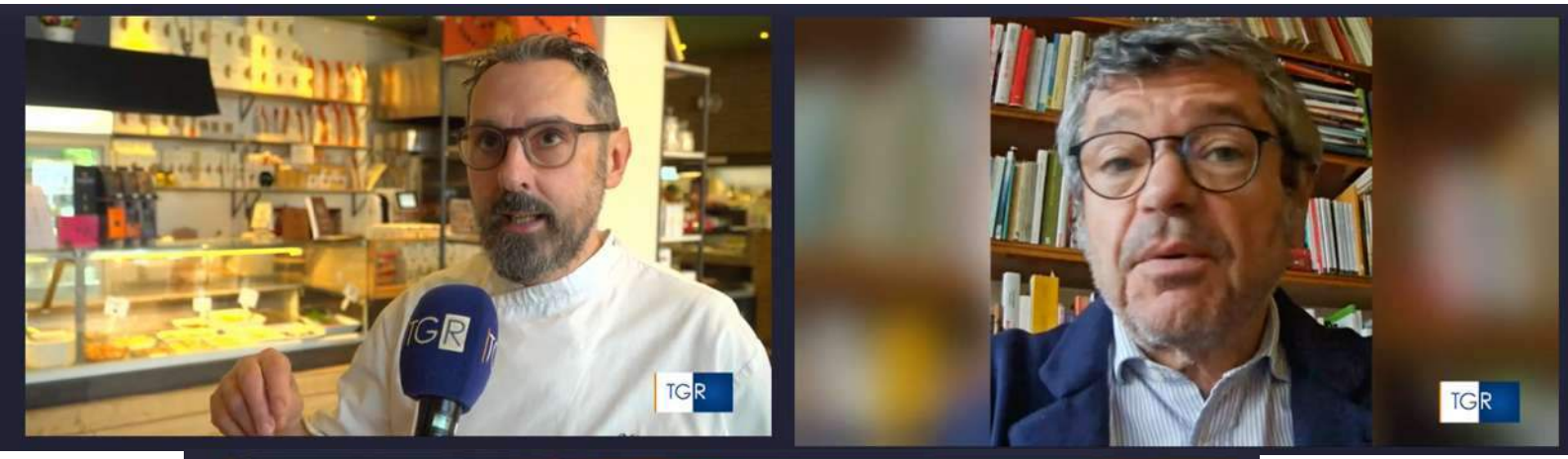




LINK

Rai

TGR Umbria





Spreco alimentare, le strategie da adottare

Sempre più ristoranti adottano buone pratiche. Ma non basta. Necessario sensibilizzare i più giovani

LINK

Rai

TGR Trento



Spreco alimentare, l'impegno viaggia dalle scuole alle famiglie con lo sprecometro

Giornata mondiale contro lo spreco. Al Buonarroti di Trento oltre 300 studenti per portare anche in casa le buone pratiche

LINK

Rai

TGR Liguria









Lotta allo spreco alimentare: un terzo del cibo finisce in discarica

A Genova 10mila tonnellate di alimenti si potrebbero recuperare. Cerca di farlo la rete "Ricibo"

LINK

Rai

Rai Radio 1



LINK

Rai

Rai Radio 1



LINK



Sabina Style | Rai Isoradio | RaiPlay Sound

"Sabina Style", un programma di e con Sabina Stilo, vuole essere un luogo di racconto, incontro e confronto con i protagonisti del mondo del cinema, della Tv e del teatro.

RaiPlaySound

Rai

Rai Radio 1



Tutti in classe

Tutti in classe del 05/02/2024

Quello delle STEM (acronimo per Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) è un terreno poco battuto dagli studenti italiani, ancora meno dalle studentesse. Per questo sia il Ministero dell'Istruzione che quello dell'Università, sulla spinta delle indicazioni e dei fondi del PNRR, hanno deciso di promuoverlo con una serie di iniziative. L'obiettivo è anche orientare i ragazzi alla scelta di queste discipline che, a guardar il numero di laureati, relegano il nostro paese in posizioni arretrate rispetto alla media dell'Unione Europea. Di questo si occupa la puntata di oggi di Tutti in classe in concomitanza con l'avvio della prima Settimana nazionale delle Stem che si concluderà domenica 11 febbraio. Nella seconda parte si parlerà invece di come educare bambini e ragazzi al corretto uso e consumo di cibo, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra lunedì. Ospiti: Anna Baccaglini Frank, direttrice del CARME di Pisa, Manuela Pusceddu, docente all'ITIS Giua di Cagliari, Lara Robledo, studentessa, Luca Falasconi, docente università di Bologna e responsabile Osservatorio Waste Watcher per l'Italia

LINK

Rai

Rai Radio 1



LINK

Rai

Rai Radio 1



LINK

Rai

Rai Radio 1



LINK

Rai

Rai Radio 1



LINK

Rai

Rai Radio 1



Troppo cibo nella pattumiera: italiani spreconi?

I numeri sono più efficaci delle parole: in Italia, sprechiamo pro capite 30 kg di cibo all'anno e 2,447 kg ogni mese. Una voragine che costa 290 € annui a famiglia, e vale oltre 7 miliardi e mezzo solo per il cibo gettato nelle case (1 punto PIL). Che fare per invertire la tendenza, ancora più inaccettabile ove si consideri che in vaste aree del pianeta, il problema è opposto, cioè fame e carestia? Ne discutiamo con Andrea Segrè, professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna e fondatore della Campagna Spreco Zero-Osservatorio internazionale Waste Watcher; Alberto Buttarelli, Presidente Federdistribuzione; Luigi Rossi, Vicepresidente Panequotidiano onlus.

LINK



LINK


LUCA FALASCONI, DOCENTE* E RESP. OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL
5 FEBBRAIO GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LINK

Intervista a Giorgio Segrè

HUFFPOST

Terra

Abbiamo meno soldi in tasca e sprechiamo più cibo

di Andrea Segrè



I dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Segui i temi

cibo

Come è andata quest'anno? Ce lo chiedono ormai in tanti, abituati all'uscita dei dati sullo spreco alimentare dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio. Non molto bene, vien da rispondere. Andiamo subito ai punti, anzi ai dati. Lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi rispetto ai 524,1 grammi del 2023. Questa rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura. Si conferma anche quest'anno che i cibi più sprecati sono frutta fresca, insalate, pane fresco, patate: i cibi più deperibili da un lato, ma anche quelli che hanno subito una minor contrazione negli acquisti. Comunque una buona fetta della nostra dieta mediterranea finisce nella spazzatura.

Inoltre, dal Rapporto 2024 si consolida un trend già osservato nel 2023. Le mutevoli condizioni economiche globali e la contrazione del potere d'acquisto spingono i consumatori ad acquistare prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce. L'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco (+4% rispetto alla media nazionale), sebbene la forbice con le altre regioni si sia ridotta, indicando un'uniformità crescente nelle quantità di spreco pro capite in Italia. La fotografia nazionale sullo spreco mette inoltre in evidenza come il ceto medio basso (+ 7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano, evidenziando come acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori (non solo mangiano peggio ma sprecano anche di più).

HUFFPOST

I dati rivelano una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Nel contesto del ceto popolare, si osserva che lo spreco produce il 7% in più rispetto alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661,1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale: insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato a una serie di fattori, tra cui la riduzione del budget per la spesa alimentare.

La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterli sprecare.

Insomma, la situazione che si già verificata nel 2023 - quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità - si conferma e si precisa ulteriormente.

In questo quadro, qui solo accennato, il disinteresse della politica è assai evidente: la povertà alimentare, con i suoi effetti negativi, non è solo in crescita come numeri ma va considerata come strutturale.

Infatti la povertà, ma in fondo anche la ricchezza, pur nella sua aggettivazione multidimensionale - alimentare, educativa, economica, sociale, culturale - dovrebbe essere una condizione umana temporanea. In realtà però si tratta, molto spesso, di una condizione che diventa permanente e dalla quale è sempre più difficile uscire. E' una trappola, ed è facile rimanerci chiusi per sempre.

Nel campo della povertà alimentare finora gli interventi del Governo hanno elargito (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, ai poveri ma anche ai ricchi

la Nuova di Venezia e Mestre

IL CIBO E NOI

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. I rilievi dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio, sono illuminanti. / PAGINA 11





la Nuova di Venezia e Mestre

La sfida della sostenibilità

Nelle sole famiglie italiane si registra un incremento dell'8 per cento. Il fenomeno interessa di più i ceti medio basso e quello popolare

Cibo di bassa qualità e vicino alla scadenza Il caro prezzi spinge lo spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. Le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione dell'XI Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare il prossimo 5 febbraio, sono illuminanti. Cosa saranno mai 80 grammi di cibo sprecato al giorno per ogni consumatore italiano? Per chi va a fare abitualmente la spesa sono, per esempio, 4-5 fette di prosciutto crudo. Che magari dimentichiamo fuori dal frigorifero e dopo un po' il colore e odore ci suggeriscono di destinarle nel bidone della spazzatura: se siamo coscienziosi, almeno nell'organico. Però se poi moltiplichiamo i grammi pro-capite per i giorni della settimana e dell'anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che abbiamo acquistato ma gettato via, la cifra economica non è così irrilevante, anzi.



Solo lo spreco domestico in Italia vale oltre 7 miliardi di euro. Se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo una cifra molto consistente: oltre 13 miliardi di euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti. Entriamo in qualche dettaglio. A gennaio 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi. La rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca, insalate, verdure, pane fresco, certo sono i prodotti più deperibili. Si tratta però di una buona fetta della nostra dieta mediterranea che finisce nella spazzatura.

Inoltre, l'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale. La fotografia nazionale evidenzia come il ceto medio basso (+7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano: acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

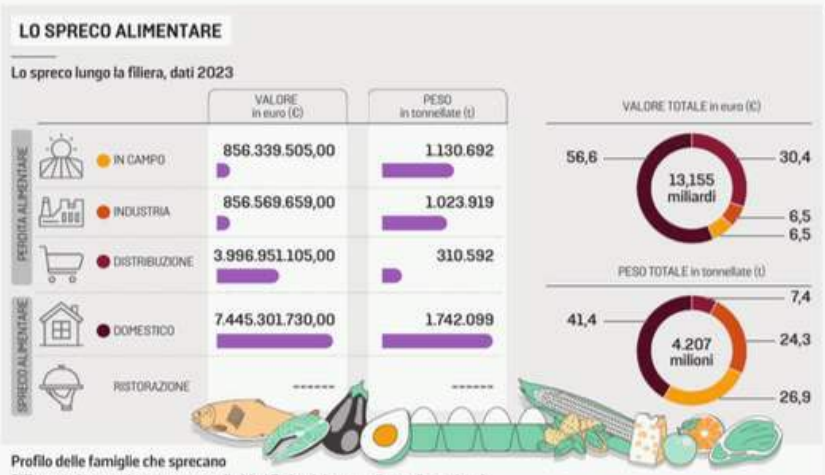
I dati rivelano anche una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Non sarebbe una brutta notizia, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva che lo spreco è maggiore: 7% in più alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661, 1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

Insomma, la tendenza già rilevata dall'Osservatorio Waste Watcher nel 2023 – quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare .... – rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti.

L'Osservatorio Waste Watcher, proprio perché si basa sulle percezioni del campione della popolazione intervistato, riesce a cogliere questo aspetto normalmente sotto stimato. Non è una buona notizia. Come anche l'approccio del Governo nel campo della povertà alimentare con l'elargizione di (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.



CHI È

Insegna economia circolare a UniBologna

Andrea Segrè, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero. L'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbraio, si svolgerà a Roma (Spazio Europa, dalle 11.30) con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero.





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO
IL LOGO DELL'11ESIMA GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

La Giornata nazionale è in programma lunedì a Roma con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero

Donna moderna

save the planet

piccole grandi idee amiche dell'ambiente

a cura di **Alessandra Cipelli** - testi di **Antonella Marmieri**



1

SPRECARE MENO

Il problema della spesa? IL RIUSO


2

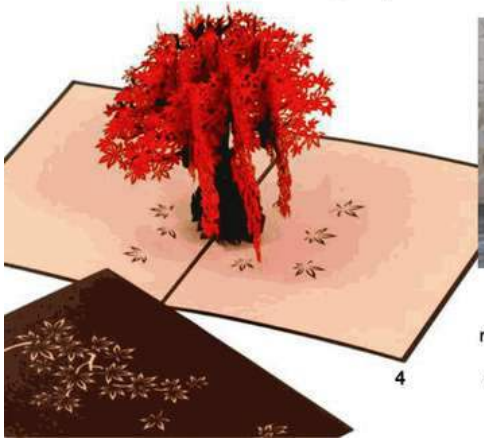
LO SCORSO 5 FEBBRAIO (Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare) abbiamo scoperto che in Italia, ogni anno, si butta una media di oltre 50 kg di cibo per abitante. Un bel peso, a cui si aggiunge il dilemma sugli imballaggi: riciclo o riuso? Meglio i contenitori da smaltire nell'umido o i recipienti di plastica lavabili e riutilizzabili (come quelli che vuole introdurre *Planeat.Eco*, piattaforma per la spesa online sostenibile, planeat.eco)? Il Parlamento europeo ha già deciso: gli operatori del delivery di cibo e bevande avrebbero l'obbligo di un 20% di riuso entro il 2030, per arrivare all'80% entro il 2040. E noi clienti? Ordiniamo con più sale in zucca: un occhio al menu e uno allo *zero waste*. **1. Anche l'industria tessile** si fa domande sugli sprechi. L'americana *Polartec*, in collaborazione con la startup italiana *Must Had*, userà un algoritmo che mapperà la merce in eccesso nei propri magazzini per trovare soluzioni e partner e gestire meglio gli scarti. **2. Per non sprecare la luce del sole**, la soluzione sono i sistemi fotovoltaici sui tetti: più energia pulita e indipendenza dalle fonti non rinnovabili (info: ledvance.it). **3.** Niente fluoruri né metalli tossici. Solette con lattobacilli probiotici. Le scarpe *Keen* sono ideali per camminare lasciando un'impronta ambientale più leggera (keenfootwear.com). **4. Vietato buttarli**: gli *Origamo* sono biglietti augurali fatti a mano, piccoli gioielli italiani in carta da foreste rigenerate, prodotti in Vietnam e certificati da Commercio Equo e Solidale (origamo.com). **Per chiudere, un podcast**. Nelle sue 6 puntate, *Podcast biodiverso*, prodotto da 3Bee, parlerà di biodiversità in maniera inedita, ricordandoci con leggerezza e ironia, che il futuro del Pianeta è nelle nostre mani. Su YouTube e Spotify.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



FILATI FUTURIBILI

Loopamid è il primo nylon riciclato e riciclabile composto al 100% da rifiuti tessili. Zara lo usa già! (parka 179 euro)


4



Con le nuove bottiglie di latte Parmalat in PET riciclato si risparmieranno 3mila tonnellate di PET vergine all'anno (il peso di circa 15 Statue della Libertà!).


3

VANITY FAIR

FOOD NEWS

A che punto siamo in Italia con lo spreco alimentare, e cosa possiamo fare per migliorare

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare è l'occasione per fare il punto della situazione sul tema nel nostro Paese



DI VALENTINA DIRINDIN

5 FEBBRAIO 2024

Provate a fare mentalmente un piccolo esercizio. Immaginate di prendere ogni giorno un pacchetto di crackers, o di patatine, o di taralli o di caramelle. Insomma, **una monoporzione di uno snack qualsiasi, il vostro preferito.** Ecco. Prendetene uno al giorno, non apritelo neanche, e buttatelo direttamente nella spazzatura. Se vi sembra un comportamento assurdo, sappiate che **è esattamente quello che fate (che facciamo) ogni singolo giorno della nostra vita.**

75 grammi di cibo: a tanto ammonta la quantità che ognuno di noi spreca quotidianamente, **per un totale di 524,1 g settimanali e 27,253 chili all'anno.** A ricordarci che abbiamo ancora molto lavoro da fare per migliorare una situazione per molti versi insostenibile e anacronistica è il *Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability*, che è andato a dare un'occhiata ai nostri bidoni della spazzatura in occasione dell'undicesima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, che ricorre il 5 febbraio.

VANITY FAIR



Che cosa succede al tuo microbioma (e con quali conseguenze) quando mangi «cibo spazzatura»

Microbioma: tutti ne parlano, ma pochi sanno bene cosa sia. Eppure è un essere pe(n)sante all'interno del nostro intestino – non a caso è detto «secondo cervello» – che ha il potere di influenzare la nostra salute. Ecco perché è importante nutrirsi in modo semplice e con cura

Microbioma: tutti ne parlano, ma pochi sanno bene cosa sia. Eppure è un essere pe(n)sante all'interno del nostro intestino – non a caso è detto «secondo cervello» – che ha il potere di influenzare la nostra salute. Ecco perché è importante nutrirsi in modo semplice e con cura

Se qualcosa si sta facendo (i dati ci dicono che **sprechiamo il 12% in meno rispetto allo scorso anno**, quando i grammi pro capite buttati nella spazzatura erano 595,3) è probabilmente grazie a una maggiore e più diffusa consapevolezza, e soprattutto grazie all'attenzione delle nuove generazioni, che continuano a essere molto più sensibili delle precedenti sui temi ambientali e sostenibili. A riprova di questo c'è un dato significativo: **a sprecare di più, dice l'Osservatorio, sono le famiglie senza figli** (addirittura, il 38% in più rispetto a quelle che ne hanno). Forse, i ragazzi e le ragazze fanno davvero la differenza, anche nella consapevolezza domestica. Il tema però è che il problema rimane, ed è solo analizzandolo nel dettaglio che si possono immaginare soluzioni per evitare quella che è una delle piaghe sociali del nostro tempo.

VANITY FAIR

Cosa buttiamo

Per esempio, sapere che cosa sprechiamo: **a finire nella spazzatura sono soprattuto la frutta (3,4 grammi al giorno a testa), il pane, la verdura**. Il problema, quindi, non sembra essere tanto la deperibilità (anche le proteine animali sono sicuramente da consumarsi velocemente) quanto le abitudini alimentari, o il valore (non soltanto economico) che diamo ai prodotti: buttare via una mela ci sembra un piccolo gesto, mentre a nessuno verrebbe mai in mente di gettare nel cestino una bistecca. E in effetti, i dati dicono esattamente questo, ovvero che **la filiera della carne, risulta essere tra le più «virtuose» in questo senso**: sommando gli avanzi del cibo portato in tavola e gli alimenti buttati perché scaduti o andati a male, **gli sprechi complessivi di carne e pesce arrivano appena al 5% in peso di quelli totali di una famiglia**. I risultati sono stati confermati da una recente pubblicazione dell'Osservatorio sugli sprechi alimentari del CREA in cui si riporta **uno spreco domestico della sola carne stimato in 11 grammi a settimana per famiglia (3% dello spreco medio).**



Slow food sulle proteste degli agricoltori: «Per un cambiamento chiediamo aiuto anche a voi consumatori»

VANITY FAIR

Cosa sta succedendo oggi in Europa? Come è possibile che il Green Deal, che è la soluzione al problema, venga scambiato con la causa del problema? Serena Milano, direttrice di Slow Food, ci ha raccontato cosa deve cambiare, iniziando anche da noi consumatori

Quanto ci costa quello che buttiamo

«**Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case**, alla luce dei dati di gennaio 2023», spiega **Andrea Segrè, Direttore scientifico *Waste Watcher International***, il quale già in passato aveva fatto notare il paradosso di una società che butta via il cibo quando proprio in Italia ci sono circa sei milioni di individui che versano in condizione di povertà. «Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022, vale 5,151 miliardi euro e porterebbe così il costo economico dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di euro».

Come (e quanto) migliorare

Il margine di miglioramento, nonostante i progressi fatti rispetto agli scorsi anni, è ancora molto ampio. Soprattutto considerato che il tempo che abbiamo per risolvere problemi di questo genere è poco, visto che hanno un enorme ricaduta ambientale (secondo la United Nations Environmental Programme, **lo spreco alimentare è causa di circa il 10% delle emissioni di gas serra totali**).

Lo sanno anche le istituzioni, e non a caso l'Unione Europea ci ha dato **una serie di obiettivi sul tema da raggiungere entro il 2030**. In particolare, ci chiede di ridurre del 30% lo spreco nella ristorazione e nella vendita al dettaglio di alimenti. Perché se è vero che le buone abitudini domestiche possono fare la differenza, è altrettanto vero che è nell'Ho.Re.Ca. che il problema si fa più grosso in termini di volumi.

Le iniziative per sprecare meno

La chiave, come sempre, sta in **una maggiore consapevolezza sul tem**a. Aiutano, in questo senso, le tante iniziative - private o istituzionali - volte a sensibilizzare la popolazione contro gli sprechi alimentari. **L'app *Too Good To Go***, per esempio, mettendo in contatto la domanda con l'offerta di cibo al limite della scadenza, ha «salvato» dalla spazzatura oltre sei milioni di pasti (circa dodici al minuto), con una crescita media mensile del 14% rispetto al 2022.

C'è poi **Spreco Zero, nata nel 2010, che è l'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare**. Promossa da *Last Minute Market* (a cui aderisce anche *Masterchef Italia*, donando tutto il cibo in eccesso dopo le puntate) e realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente, Spreco Zero è il punto di riferimento per iniziative, informazioni, attività legate al contrasto dello spreco alimentare. Per esempio, sul sito della campagna si possono trovare tutte gli appuntamenti (non solo di sensibilizzazione, ma anche di recupero concreto di materie prime) organizzati in Italia per la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.**

VANITY FAIR

Per regolarsi in maniera più consapevole rispetto a quanto sprechiamo nelle nostre case, e in definitiva per ridurre quei 75 grammi di cibo quotidiano che gettiamo via, c'è anche **l'app Sprecometro dell'Università di Bologna** (gratuitamente scaricabile su IoS e Android), pensata apposta per permetterci di calcolare la quantità di cibo che sprechiamo ogni giorno e l'impatto che questa cosa ha sull'ambiente. Peraltro, **dal prossimo anno scolastico 2024/2025 l'app sarà fornita anche alle scuole**, con una sezione dedicata in cui gli insegnanti potranno iniziare il monitoraggio alimentare delle loro classi, sensibilizzando ulteriormente le nuove generazioni e magari adottando internamente soluzioni anti-spreco.

Anche nell'alta cucina la sostenibilità alimentare è un tema sempre più affrontato, seppur con notevoli questioni ancora aperte. **Difficile infatti immaginare un *fine dining* davvero attento a questo tema**, finché gran parte della cucina di quel livello sarà incentrata sull'utilizzo di alcune materie prime e sull'estetica della perfezione. C'è però da dire che moltissimi grandi chef si stanno interrogando sul tema e stanno proponendo soluzioni concrete sempre più attente e che prevedono di ridurre in maniera importante gli sprechi alimentari. Anche senza considerare le iniziative in grado davvero di fare la differenza, come **i refettori di *Food for Soul* - il progetto culturale fondato dallo chef Massimo Bottura e da Lara Gilmore** per affrontare in maniera concreta e specifica temi come questo - uno dei trend gastronomici dell'ultimo periodo è certamente quello di tentare di utilizzare la materia prima nella sua interezza, evitando o quantomeno riducendo il *food waste* per costruire una ristorazione più sostenibile in termini etici e ambientali.

Il tutto, con la speranza che di anno in anno i dati raccontino di un Paese sempre più virtuoso e attento alle risorse - economiche e ambientali - e alle persone, perché di questo, in fondo, si tratta.

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

• FATTO FOR FUTURE

IL RAPPORTO



Poveri e spreconi: fotografia di un Paese che butta oltre mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana

"IL CASO ITALIA" - In un anno, lo spreco alimentare è aumentato dell'8,05%. Le fasce di popolazione più deboli acquistano prodotti di bassa qualità e vicini alla scadenza che finiscono spesso tra i rifiuti

Italia 2024, siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa **da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite** nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e **da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024**. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa.

Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 € annui a famiglia, 126 € pro capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, **sprecano di più le famiglie senza figli** (+ 3%) e **molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto** (+ 17%). Si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). **Vale oltre 13 miliardi €**, per l'esattezza 13.155.161.999, **lo spreco complessivo di cibo in Italia**: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7 miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto (vedi slide allegate). Questa la fotografia dello spreco raccontata dal **Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International**.

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta **un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana**. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) **cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare**, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare. Scende con tutta evidenza il consumo del cibo biologico, perché più costoso. Le disparità geografiche sono evidenti, **con il sud che registra un aumento del 26% di insicurezza alimentare** rispetto alla media nazionale, mentre il nord e il centro mostrano scostamenti negativi del 14% e 7%, rispettivamente. Significativo l'aumento di insicurezza alimentare nelle zone rurali, + 66%.

Il Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di **evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro**, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. **Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento** non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche **un peggioramento nella propria dieta** e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente".

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

C'è un aspetto legato ai pubblici esercizi e in particolare alla **ristorazione** dove **il monitoraggio del cibo sprecato è ben più difficile**: proprio per questo arriva nel 2024 il nuovo Osservatorio di Sprecometro per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa, una innovativa funzione della **app Sprecometro** dell'Università di Bologna (per IOS e android, liberamente scaricabile e gratuita), che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non mangiamo a casa, e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente. Sprecometro si evolve, quindi, per diventare non solo uno strumento rilevatore di sprechi per tutti i pubblici esercizi: bar, pizzerie, ristoranti, e anche per le mense scolastiche ed aziendali. Basterà, nella fase di inserimento di un alimento sprecato, selezionare l'opzione "fuori casa" oppure "in mensa". Questa novità consente di visualizzare l'aggregato di tutti gli sprechi registrati al di fuori dell'ambiente domestico, ampliando così la portata dell'applicazione e offrendo una panoramica completa sugli sprechi alimentari a livello più ampio.

IL SECOLO XIX

LA LISTA

Frutta, cipolle, pane e verdura troppo spesso nel cestino

Sono gli alimenti che preferiamo acquistare freschi quelli che rischiano maggiormente di finire nella spazzatura. Frutta e verdura di ogni tipo, specialmente l'insalata. Ma anche aglio, cipolle e tuberi che spesso vengono dimenticate nelle dispense e anche il pane. Deperimento degli alimenti e acquisti in quantità eccessiva sono complici del fenomeno.


FRUTTA FRESCA


INSALATA


AGLIO, CIPOLLE, TUBERI


PANE


VERDURA FRESCA

Lotta allo spreco

Alimentari buttati via, domani l'undicesima giornata nazionale di prevenzione. In Liguria le iniziative di raccolta e distribuzione recuperano tonnellate di prodotti ogni giorno Non solo il fresco, a rischio anche la merce confezionata

IL CASO

Silvia Pedemonte / GENOVA

Solo a Genova, ogni anno, finiscono in discarica 10 mila tonnellate di cibo ancora commestibile. Nella pattumiera vengono gettati verdura e frutta, soprattutto - due delle categorie alimentari che hanno patito, fra l'altro, i rincari più importanti negli ultimi anni – ma anche il pane.

È un focus sul capoluogo che racconta una realtà comune al resto della Liguria e del Paese: il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International ha mostrato come lo spreco sia aumentato, oggi, rispetto a un anno fa. Di quanto? Di 6 grammi al giorno, per ognuno: dai 75 grammi di cibo buttato nell'immondizia, a testa, ogni giorno, nel 2023 si è passati a 81 grammi nel 2024. Fra gli spunti di interesse, del rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher, uno balza all'attenzione: è chi si dichiara povero, soprattutto, «a mangiare peggio e a sprecare di più». Cibo peggiore che, viene evidenziato nello studio, si deteriora anche in modo più rapido.

Domani è l'undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. È proprio in Liguria - fra Genova e Sestri Levante (e si sconfina poi anche ad Alessandria, in Piemonte) una realtà - la rete Ricibo - traccia la strada. Lo dicono i numeri: con il progetto di rete volto al recupero e alla ridistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, solo a Genova sono state recuperate nell'ultimo anno 215 tonnellate di alimenti che, ridistribuiti tramite una rete capillare e sempre più consistente, hanno permesso di dare un aiuto concreto a quasi 20 mila cittadini (e di far risparmiare quasi 100 mila euro di costi per il conferimento in discarica). Ricibo è nata nel 2017 - tempo della legge Gadda, che è del 2016, per la riduzione dello spreco alimentare - e negli anni è passata dalle 6 realtà fondatrici alle attuali 90.

In pratica, mette in atto - con una catena di montaggio perfetta, dove ogni passaggio è integrato a quello successivo - il recupero del cibo che rischia di finire nell'immondizia, pur essendo ancora buono. E lo ridistribuisce. A rischio spazzatura sono anche le confezioni sugli scaffali della grande distribuzione che risultano danneggiate, per esempio. O i prodotti prossimi alla scadenza (anche se, va detto, sempre più supermercati applicano sconti specifici proprio sugli articoli che hanno ancora vita breve, rispetto alla data di scadenza indicata). Un progetto che funziona, Ricibo: appartiene dalla rete "Food Pride". Che è stato premiato, anche, a livello nazionale. E che fa scuola.

«Stiamo portando la nostra esperienza in diverse città italiane - afferma Marco Malfatto, coordinatore di Ricibo che ha, come capofila, che ha, come capofila, la Comunità San Benedetto al Porto - quali sono gli obiettivi del 2024? Coinvolgere sempre più supermercati nelle donazioni ma anche orientare le città verso una vera e propria *Food Policy*. Non basta non sprecare: serve garantire a tutti l'accesso a un cibo sano per tutelare lo stato di salute e la dignità delle persone e orientare verso un sistema alimentare circolare e sostenibile, di educazione al consumo consapevole».

Genova che sarà fra le quattro città pilota, in Italia, (assieme a Firenze, Napoli e Palermo) dove a breve decollerà la nuova misura varata dal governo Meloni, il reddito alimentare. Le eccedenze alimentari non verranno sprecate ma saranno destinate a chi ha maggiore bisogno.

I segnali di una maggiore sensibilità sul tema si susseguono. Il capoluogo ligure risulta uno dei più virtuosi per To Good To Go, app che di fatto permette ai consumatori di ritirare delle *magic box* (con prodotti in scadenza o giornalieri invenduti) negli esercizi convenzionati a prezzi assai vantaggiosi: nel 2023 To Good To Go ha calcolato che a Genova 113 mila pasti sono stati "salvati", dato fra i migliori d'Italia. Coop Liguria evidenzia invece che, sempre nel 2023, con i porgetti "Buon Fine" e "Mangiami subito" ha donato al volontariato prodotti alimentari per 1,2 milioni di euro e ha permesso



A Genova ogni anno finiscono in discarica 10 mila tonnellate di cibo commestibile

L'app Sprecometro avrà nuovi strumenti per calcolare i residui anche delle mense


MARCO MALFATTO
COORDINATORE RETE RICIBO

«Dobbiamo coinvolgere sempre più supermercati nella raccolta e orientare le città verso una vera Food Policy»

L'INIZIATIVA

SprecoZero, premi per le abitudini italiane più virtuose

Spreco Zero – www.sprecozero.it - è l'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare. Fra le ultime novità? C'è la promozione dell'app "Sprecometro" nelle scuole. Con una vera e propria challenge (una sfida). Le scuole che vorranno aderire potranno, tramite l'app, registrare gli sprechi quotidiani e capire anche l'impatto economico e ambientale. Il premio finale – in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente, il 5 giugno – sarà per i più virtuosi. Info su www.sprecozero.it/sconfiggi-lo-sprecometro.

ai clienti di comprare 600 mila articoli con uno sconto del 50 per cento (perché prossimi alla scadenza).

Dalle cucine delle case ai supermercati ma non solo: perché è di poche settimane fa la proposta di legge per l'obbligatorietà della doggy bag, per permettere ai clienti di ristoranti e locali di portare a casa quanto è stato ordinato, pagato ma non consumato per intero.

E l'app Sprecometro, già operativa, avrà una nuova funzione: verrà illustrata domani, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco e sarà una funzione che permetterà di quantificare gli sprechi anche nelle mense scolastiche. —

BOLOGNATODAY



ECONOMIA

Tutto il cibo che buttiamo. E il paradosso: spreca di più chi fatica ad arrivare a fine mese

Spreco alimentare: chi butta più cibo e cosa sprechiamo di più. La fotografia scattata dall'Osservatorio Waste Watcher e il commento a BolognaToday di Andrea Segrè (Unibo)

Buttiamo mezzo chilo di cibo ogni settimana. Sprechiamo soprattutto cipolla e aglio, insalata verde e vegetali, pane e latte con un dato in crescita rispetto ai numeri dell'anno scorso (ebbene sì, nonostante l'inflazione): ce lo spiega **Andrea Segrè** (Unibo) in occasione dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare (il 5 febbraio di ogni anno) attraverso i dati dell'*Osservatorio Waste Watcher International*: "Dentro questi 566 grammi settimanali di **cibo buttato** abbiamo la frutta e la verdura, il pane e il latte, alimenti ancora buoni che finiscono nella spazzatura. Lo spreco è esattamente questo: cibo ancora buono che finisce nel bidone. E non è tanto importante questo incremento, ma dove si è determinato: sono le fasce più deboli della popolazione, quelle più esposte all'inflazione alimentare a esserne interessate perché non solo acquistano meno, ma anche peggio. Cercano infatti alimenti che costano il meno possibile e che deperiscono presto, scelgono il cosiddetto *junk food* il cui prezzo a caloria è basso, ma lo è anche il valore nutrizionale".

Nel 2024 insomma, in Italia siamo improvvisamente più spreconi: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno.



BOLOGNATODAY

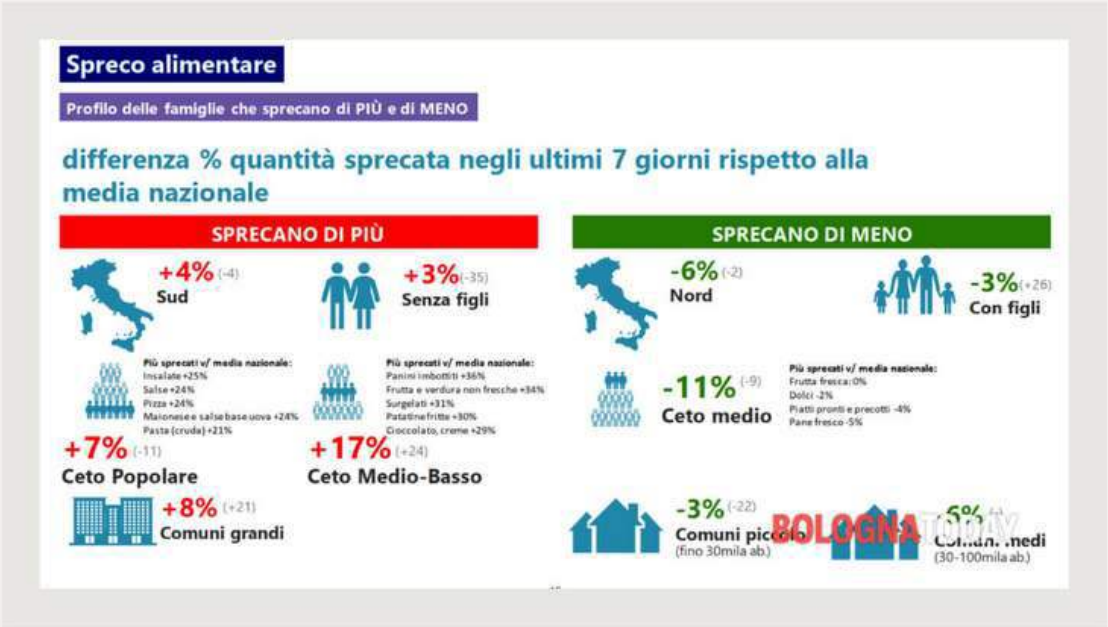
Esattamente un anno fa proprio il professor Segrè aveva presentato a Bologna una app, lo **Sprecometro**, utile per monitorare gli sprechi di casa nell'ottica di migliorarsi. E dopo un notevole successo di download (è gratuita e ci si può logare con una identità fittizia) questo sistema diventa rilevatore di sprechi anche nei **bar, pizzerie, ristoranti,** e per le **mense** scolastiche e aziendali: "Questa novità che parte oggi - spiega ancora il docente - consente di visualizzare l'aggregato di tutti gli sprechi registrati al di fuori dell'ambiente domestico, ampliando così la portata dell'applicazione e offrendo una panoramica completa sugli sprechi alimentari a livello più ampio".

Un progetto a scuola per insegnare a non sprecare il cibo ai ragazzi

Aspetto particolarmente importante è la sensibilizzazione che dal 2024 verrà avviato nelle scuole italiane per favorire maggiore consapevolezza nel merito e la svolta culturale sul tema: dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro. Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi (video, schede e quiz) che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Si spreca di più in città (al nord) e buttano più cibo le famiglie senza figli

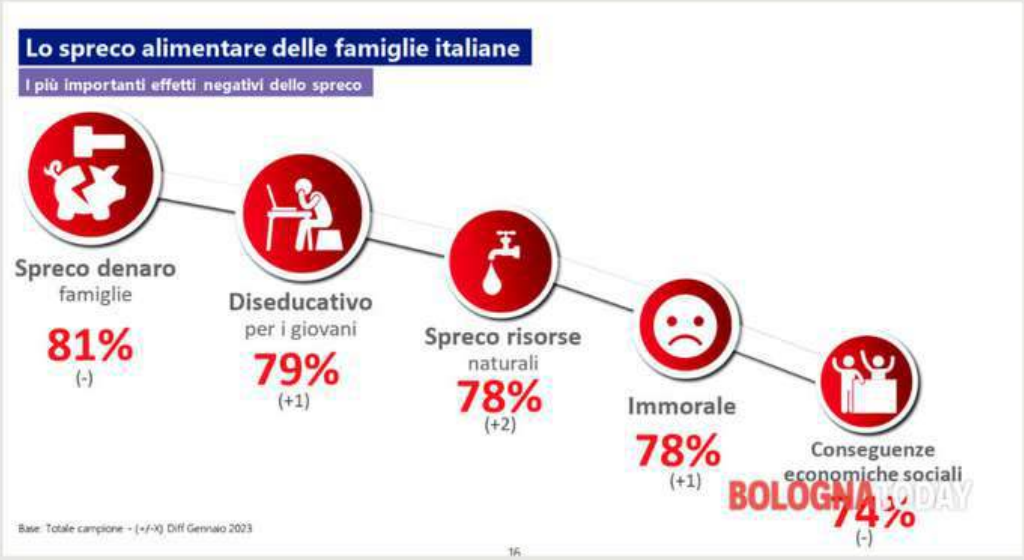
Ma dove si sprecano di più alimenti? Ce lo dice sempre l'Osservatorio: di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi euro, per l'esattezza 13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico (il quale incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni euro), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.



Spreco alimentare chi spreca di più

BOLOGNATODAY

Il Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, diretta appunto dal professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e coordinato dal docente Unibo Luca Falasconi: "Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente.



Spreco alimentare effetti

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Le disparità geografiche sono evidenti, con il sud che registra un aumento del 26% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale, mentre il nord e il centro mostrano scostamenti negativi del 14% e 7%, rispettivamente. L''effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara dii potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%).

Cosa compriamo?

Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto l frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettatii nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

BOLOGNATODAY



SPRECO ALIMENTARE

Il cibo buttato vale 7,5 miliardi l'anno ogni famiglia italiana "cestina" 290 euro

Il report: nei rifiuti mezzo chilo pro capite a settimana. Oggi la giornata della prevenzione

Lorena Loiacono

Ogni settimana gli italiani buttano nel secchio della spazzatura mezzo chilogrammo di cibo, circa 81 grammi al giorno. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Uno spreco decisamente pesante che grava sul portafoglio delle famiglie per ben 290 euro l'anno. Qualcosa come 7,5 miliardi complessivi in Italia. Numeri allarmanti che arrivano dal Rapporto "Il caso Italia" dell'osservatorio Waste Watcher International 2024, in occasione dell'11° giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che cade oggi.

SPRECONI. Lo spreco sembra essere aumentato dopo la pandemia. A buttar via il cibo sono soprattutto le persone che abitano nelle grandi città, pari all'8%, le famiglie senza figli per il 3% e i consumatori a basso potere d'acquisto per il 17%. Non solo, si spreca soprattutto al Sud con un 4% in più rispetto alla media nazionale, e meno a Nord che segna un 6% in meno.



CIBO SCADENTE. Come è possibile che chi si dichiara "povero" spreca di più? Il motivo sta nell'effetto prolungato dell'inflazione che abbassa il potere d'acquisto e spinge i consumatori in difficoltà verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Non a caso il cibo di origine biologico, più costoso, sta perdendo quota. Ma così lo spreco aumenta.

DANNO ECONOMICO. Gettare via prodotti alimentari ha un costo esorbitante che in Italia pesa per 13 miliardi di euro perché bisogna considerare che, oltre allo spreco domestico di 7,5 miliardi, c'è anche quello della distribuzione pari a quasi 4 miliardi e infine quello in campo e nell'industria molto più contenuto.

CARNE E PESCE. Gli alimenti che finiscono meno nella spazzatura sono carne e pesce, a rivelarlo è Carni Sostenibili. L'Osservatorio sugli sprechi alimentari del Crea riporta infatti che la carne sprecata in casa corrisponde in appena 11 grammi a settimana per famiglia. Uno spreco limitato dovuto all'attenzione nei metodi di conservazione e agli accorgimenti grazie ai quali è possibile contrastare il deterioramento del prodotto, garantendone la genuinità.

CONSIGLI UTILI. Un vademecum anti spreco arriva da Coldiretti: leggere attentamente la scadenza sulle etichette, posizionare correttamente i prodotti nel frigo, fare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione. E, come i nostri nonni, riscoprire le ricette degli avanzi.

riproduzione riservata ®

metro

www.metronews.it
mercoledì 7 febbraio 2024
Pagina a cura di redazione milano

think green

metro 5
lettere@metronews.it

FOCUS FOOD





L'Osservatorio Waste Watcher International

Al ristorante un italiano su due chiede la "doggy bag"

FOOD Un italiano su 2 (47%) chiede di trovare la doggy bag di default al ristorante. E uno su 3 (32%) consiglia di dotarsi di bag riutilizzabili ed eco-compatibili. Il 26% inoltre suggerisce ai ristoratori di fornire un opuscolo con i consigli per il consumo a casa degli avanzi e per la creazione di nuovi piatti a partire dal cibo avanzato; solo una minima parte dei consumatori italiani, il 5 %, suggerisce di ridurre le porzioni servite mentre il 3% sostiene che non accetterebbe di portarsi a casa gli alimenti dal ristorante. Questi sono i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi mentre arriva una proposta di legge volta a promuovere l'uso del contenitore da asporto per gli avanzi.

«Non chiamiamole doggy bag (borse per il cane) - spiega il fondatore del movimento e della campagna Spreco Zero, l'economista e divulgatore Andrea Segré - perché si rischia di togliere valore al gesto del recupero del cibo e di scoraggiare il recupero stesso. Con il ministero dell'Ambiente, qualche anno fa, abbiamo proposto il termine "family bag", che restituisce una visione anche domestica della prevenzione dello spreco alimentare».

«I dati Waste Watcher International del 2023 - prosegue Segré - stimano uno spreco domestico pro-capite settimanale di 500 grammi circa, e i tempi sono maturi perché questa pratica diventi consuetudine nei ristoranti italiani, senza bisogno di chiederla. La parola chiave è "prevenzione", cioè evitare di lasciare gli avanzi nel piatto».

Riguardo a chi pagherebbe i costi delle bags, Segré spiega: «Se vogliamo essere sostenibili dovranno essere in materiale perfettamente riciclabile, se è a totale carico del ristoratore la vedo assai difficile. Mentre se le devono pagare il consumatore, con l'incremento dei costi, è ancora peggio. Per evitare costi troppo elevati nella fornitura della family bag un'idea condivisa dal 32% degli intervistati è proporre confezioni, buste che possono essere riutilizzate dal cliente (ad esempio sacchetti di stoffa). Prima di presentare questo tipo di progetti bisognerebbe interrogarsi perché finora gli altri non hanno funzionato. Il 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, durante l'evento ufficiale di Roma lanceremo il nuovo Osservatorio sugli sprechi nella ristorazione italiana, attraverso l'app istituzionale Sprecometro, scaricabile gratuitamente da tutti».

Cronache Green
AMBIENTE, TERRITORIO, ECOLOGIA, SOSTENIBILITA'
Martedì 6 Febbraio 2024

I dati dell'Osservatorio Waste Watcher International per la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Nella pattumiera finisce il 30% del cibo

In un anno si passa da 75 a 81 grammi pro capite al giorno: +8%

di **Ilaria Ragozzino**

NAPOLI - Viene sprecato lungo la catena alimentare e nelle case quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) che sarebbe più che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di Italia in povertà assoluta e dei 735 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Istat e Fao in occasione della undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si è celebrata ieri 5 febbraio. Lo spreco di cibo non è solo un problema etico, ma ha effetti sul piano economico ed ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.


© LAPRESSE - VINCI PAOLO GIORGIO

L'UNDICESIMA EDIZIONE

"Make the difference. Stop foodwaste" il tema della 11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, per ricordare la necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane, e a ogni livello cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole e che quest'anno punta a focalizzare sulla filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo. Per l'occasione è stato presentato il nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e Ipsos. I dati del 2024 restituiscono un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale e le sue molteplici conseguenze sullo spreco alimentare e sulle abitudini di acquisto e consumo dei cittadini

L'OSSERVATORIO

In Italia siamo improvvisamente più spreconi. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 euro annui a famiglia, ca 126 euro pro capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Si spreca di più a sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi di euro lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico (che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto. Questa la fotografia dello spreco raccontata dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International.

COSA BUTTIAMO

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari. Un consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati in media a settimana dai consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle, aglio e tuberi ma anche pane fresco (20,1 grammi), insalate (13,8 grammi) e verdure (13,2 grammi).

I CONSIGLI

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 per combattere lo spreco alimentare.

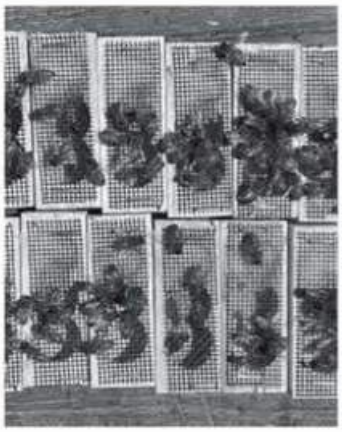
© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER LE FIORITURE ANTICIPATE A RISCHIO 50 MILIARDI DI IMPOLLINATORI

Clima, sos api ingannate dal caldo

NAPOLI ***(ina)*** - Le temperature ben al di sopra della norma e le ripetute giornate di sole di questo febbraio anomalo ingannano 50 miliardi di api presenti sul territorio nazionale anno che si sono risvegliate in anticipo per la finta primavera. E' quanto emerge da un monitoraggio della Coldiretti sugli effetti di un inverno bollente dopo un 2023 che ha fatto registrare la caduta del 14% di precipitazioni in meno ed una temperatura superiore di 1,14 gradi rispetto alla media storica del periodo 1991-2020. Le temperature fino a 20 gradi, da Aosta a Palermo, fanno uscire dagli alveari le api che però rischiano di morire di freddo se sorprese fuori dalle arnie quando le temperature si abbassano al calare del sole. Peraltro la sostanziale carenza di fioriture, fa consumare energie, senza che ci siano raccolti, con l'ulteriore problema della siccità e della conseguente carenza idrica. Così i produttori sono costretti ad intervenire con alimentazione zuccherina, per sostenere le famiglie di api, che rischiano perdite consistenti. In pericolo c'è la produzione di miele dopo che il raccolto del 2023 in Italia è stimato attorno ai 15 milioni di chili, fra i più poveri del decennio schiacciato dagli eventi estremi frutto della progressiva tropicalizzazione del clima. Il ruolo delle api peraltro va ben oltre la produzione di miele con tre colture alimentari su quattro (75%) dipendono in una certa misura per resa e qualità dall'impollinazione dalle api, tra cui le mele, le pere, le fragole, le ciliegie, i cocomeri ed i meloni. In media una singola ape visita in genere circa 7mila fiori al giorno e ci vogliono quattro milioni di esplorazioni floreali per produrre un chilogrammo di miele. La situazione delle api nostrane rappresenta dunque un indicatore dello stato di salute dell'ambiente ma anche un campanello d'allarme delle eventuali criticità e difficoltà dell'ambiente. Il caldo fuori stagione infatti favorisce in tutte le piante le fioriture anticipate come per le mimose in anticipo di oltre un mese rispetto alla data dell'8 marzo, con il pericolo di esporre le coltivazioni ai danni di un prevedibile, successivo, forte abbassamento delle temperature con la conseguente perdita dei raccolti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA


© LAPRESSE - TERRY CHEA

Starbene



Sostenibilità in cucina

IL MIO FRIGO ANTISPRECO

Secondo Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, osservatorio nazionale sullo spreco alimentare domestico (*sprecozero.it*), noi italiani buttiamo via più di 27 kg di cibo, pro capite, all'anno. In testa alla classifica degli alimenti andati a male c'è la frutta, a seguire le insalate, quindi il pane fresco, le verdure e gli ortaggi. Tra i motivi: ci dimentichiamo cosa abbiamo comprato e così i prodotti scadono opprue calcoliamo male le quantità esagerando negli acquisti. Per evitare sprechi abbiamo chiesto consiglio agli esperti di Slow Food che, nel loro libro *Cucina svuotafrigo*, offrono preziose indicazioni su come conservare al meglio e tante ricette per valorizzare quello che hai in fresco. Sapere quanto a lungo un alimento si mantiene "buono" ti aiuterà a gestire meglio il cibo che deve finire in tavola prima. A tutto vantaggio della sostenibilità

di Maria Simona Lualdi

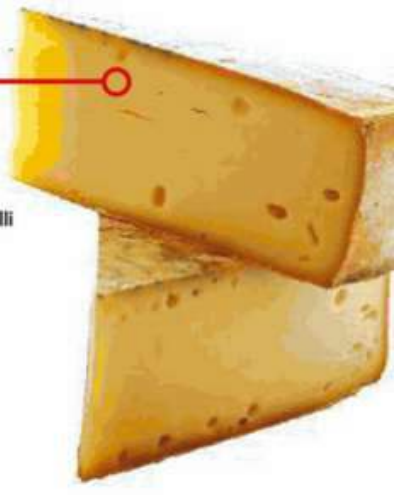
FONTINA

Quella di latteria è prodotta tutto l'anno, quella d'alpeggio solo da maggio a settembre.

10-12 giorni

Avvolgila in carta oleata per alimenti e riponila nel piano superiore del frigorifero (quello meno freddo). Per conservare il prodotto più a lungo puoi usare il sottovuoto.

2-3 mesi. Tra i formaggi, quelli a pasta semidura reggono il freezer. Nel caso, quindi, congela la fontina in piccole porzioni, all'interno di sacchetti adatti all'uso. Una volta scongelata, usala però per cucinare.



GAZZETTA DI MANTOVA



Solidarietà Si moltiplicano nei supermercati le iniziative di spesa solidale



Inflazione Nel 2023 calato il potere d'acquisto



L'INDAGINE

Frutta, insalata, cipolle e pane fresco Ecco cosa buttiamo



Al mercato Lo spreco è in agguato

Frutta fresca, insalate, cipolle (con aglio e tuberi), pane fresco e verdure: questa la *top five* degli alimenti più sprecati negli ultimi sette giorni, alla data dell'indagine, per un totale di 524 grammi di spreco medio individuale. Così secondo l'Osservatorio Waste Watcher International, che «si propone di fornire alla comunità scientifica e all'opinione pubblica le conoscenze e gli strumenti per analizzare il comportamento del consumatore e gli impatti economici, ambientali e sociali generati dallo spreco alimentare e dall'adozione di diverse diete e diversi stili di vita». L'ampiezza campionaria (così in gergo) dell'ultima indagine disponibile è di 1.200 casi, rappresentativi della popolazione generale. Quanti tra gli intervistati hanno confessato di buttare via gli avanzi almeno una volta alla settimana? Il 25%, uno su quattro. Il 3% lo, addirittura, «quasi ogni giorno». Tra i motivi, spiccano la distrazione (il 44% ammette di dimenticarsi degli alimenti, che scadono e si deteriorano), le accuse ai venditori (per il 39% «i cibi venduti sono già vecchi) e la paura di non avere abbastanza cibo a casa (il 35%).

GIORNALE DI BRESCIA

BRESCIA E PROVINCIA

cronaca@giornaledibrescia.it

Ambiente Oggi è la Giornata nazionale di prevenzione degli «scarti»

Spreco alimentare: nel Bresciano 140 milioni di euro l'anno in pattumiera

È il valore degli «avanzi» domestici. Cauto «salva» 1.500 tonnellate di cibo insieme a 220 associazioni

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ «Il cibo non si spreca». Da piccoli ce lo siamo sentiti dire tutti mille volte. Eppure nelle nostre pattumiere di casa finiscono ancora quasi 81 grammi di cibo a persona ogni giorno: mozzarelle dimenticate in un angolo del frigorifero, arance con la muffa o hamburger intonsi, ma invecchiati perché quella settimana si è usciti a cena parecchie volte. Alimenti che in molti casi, con un po' di accortezza in più, avrebbero potuto fare ben altra fine.

Chi, come, dove. L'occasione per parlarne è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che richiama uno degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu. Ovvero: «dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030». Un problema serio, con ripercussioni di carattere ambientale e sociale, che possiamo descrivere con due numeri appena «sfornati» dall'Osservatorio Waste Watcher che ha appena pubblicato il report «Il caso Italia 2024».

Il primo sono gli 80,9 grammi di cibo buttato ogni giorno a persona nelle case (che nel 2023 erano 75 grammi a dimostrazione che lo spreco è cresciuto dell'8,05%). Il secondo sono i 126 euro a testa (290 euro a famiglia) che corrispondono al valore del cibo domestico finito in pattumiera in un anno. I dati fanno riferimento a una media statistica nazionale. E calati nel contesto bresciano di città e provincia - considerando che al Nord «si spreca il 6% in meno rispetto alla media» - fanno emergere uno scarto da oltre trentatremila tonnellate di cibo l'anno, che in soldoni equivalgono approssimativamente a più di 140 milioni di euro. «Siamo improvvisamente più spreconi», è l'osservazione che emerge dallo studio. Che fa notare quanto si sprechi di più nelle città e nei grandi comuni (+8%) e meno nei piccoli centri. Il problema è più grave al Sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al Nord (-6% rispetto alla media).

Il paradosso: sprecano di più i consumatori che si definiscono «poveri» e acquistano cibo scadente

Sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Elemento, quest'ultimo, di grande interesse: il ceto che si autodefinisce «popolare» («Mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese») e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone presenta «un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana», cerca cibo a ridosso della scadenza per risparmiare (un consumatore su due), «cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento» e... spreca di più. «Se vogliamo fare la differenza - è l'osservazione del direttore scientifico di Waste Watcher, Andrea Segrè - l'azione deve essere sinergica e servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili».

Tornando ai soldoni l'Osservatorio stima in 13 miliardi di euro il valore dello spreco della filiera agroalimentare in Italia: un dato definito «vertiginoso» che include lo spreco domestico (oltre 7,4 miliardi), quello nella distribuzione (quasi 4 miliardi), oltre allo spreco dell'industria.

L'esempio virtuoso. Fortunatamente non mancano le iniziative volte a contrastare questo fenomeno. La nostra provincia, ad esempio, può contare sul grande lavoro dell'associazione Maremosso (realtà della rete Cauto) che, con 100 volontari, gestisce «un milione e mezzo di chili di alimenti l'anno - spiega il direttore operativo Lorenzo Romanenghi - ritirati dalla grande distribuzione perché prossimi alla scadenza o con un "tmc" (termine minimo di conservazione, ndr) superato, dai produttori o dalle piattaforme logistiche che precedono i supermercati». Alimenti (di ogni tipo: freschi, surgelati...) che «vengono portati la mattina in celle a temperatura controllata, lavorati e distribuiti entro sera a chi ne ha bisogno grazie alle 220 associazioni che una, due o tre volte la settimana passano a ritirarli nel primo pomeriggio».

Il ciclo, insomma, si esauri-

LO STUDIO 2024

Campagna «Spreco Zero». Gli italiani sono «improvvisamente più spreconi». Lo sostiene il rapporto «Waste Watcher - Il caso Italia 2024» realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione «Spreco Zero» su monitoraggio Ipsos-Università di Bologna Distal. Dal 2023 al 2024 si passa da 75 a 80,9 grammi di cibo (l'8,05% in più) buttato ogni giorno pro capite nelle case.

Quanto costa sprecare. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro a testa l'anno. Se calato nel contesto bresciano, quest'ultimo dato ci permette di stimare che da noi, tra città e provincia, in dodici mesi finisco nelle pattumiere domestiche 140 milioni di euro.

Più poveri, più spreconi. Lo studio fa notare che con l'inflazione che ha abbassato il potere d'acquisto chi è in difficoltà economica tende ad acquistare «cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento» e «spreca persino di più». Cosa si butta? In primis la frutta fresca (25,4 grammi nell'ultima settimana media), seguono cipolle, aglio e tuberi, ma anche il pane fresco (20 grammi), insalate e verdure.



Nelle case. Cresce dell'8% in Italia lo spreco di cibo domestico

LA PREALPINA



(a.m) - "Il Caso Italia" 2024, rapporto annuale dell'Osservatorio Waste Watcher, è un'istantanea fedele degli italiani, a tu per tu con lo spreco alimentare fra inflazione e incertezza globale. Chi si dichiara "povero" non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%). Quali le ragioni? innanzitutto economiche. L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Un consumatore su 2 a basso potere d'acquisto cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare. Il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare. Si spreca di più a sud, meno a nord, più in città e meno nei piccoli centri, e soprattutto sprecano le famiglie senza figli.

Chi mangia male spreca di più



Buttate 72 tonnellate di cibo ogni giorno

Provincia di Varese sprecona. Ma tanto viene recuperato

di ADRIANA MORLACCHI

Sono circa 72 le tonnellate di cibo che ogni giorno vengono buttate via nella provincia di Varese. Un numero ottenuto moltiplicando per 890.768 – ovvero il numero di abitanti della provincia di Varese - i dati del rapporto Waste Watcher 2024, secondo cui in Italia ogni persona getta 80,90 grammi di cibo ogni giorno. Facendo due conti, emerge che il cibo buttato via in una settimana nella nostra provincia è pari a 504 tonnellate, che al mese diventano 3528 tonnellate e che all'anno si traducono in 42.336 tonnellate. Il dato però va calato nella realtà, perché un conto è il livello nazionale, un conto è il locale. Ci viene in aiuto la Sangalli, ditta che si occupa dello smaltimento di rifiuti nel comune di Varese. Bilancia alla mano, la quantità media di umido che viene prodotto da ogni abitante di Varese nel corso dell'anno è pari a 115 chili, compresi gli avanzi dei ristoranti. È vero che l'umido contiene anche scarti non commestibili, ma è ragionevole pensare che nel bidoncino marrone vengono gettati spesso anche avanzi di cibo non consumati, alimenti scaduti e altro che si sarebbe potuto salvare con più attenzione e maggiore creatività in cucina.

Un tesoro in frigo

«Sapere esattamente quanto di quei 115 chili sia dovuto allo spreco non è possibile, ma sicuramente bisogna spingere di più sull'educazione e far capire il valore di quello che mettiamo nel nostro frigorifero e nella nostra dispensa», dice Luca Baglivo, direttore di Creda Onlus, centro di educazione ambientale che, all'interno del progetto Varese più Bella promosso da Sangalli, realizza nelle scuole secondarie percorsi educativi e workshop sullo spreco alimentare, il cui obiettivo è cercare di ricostruire la storia degli alimenti.

Nella città capoluogo è di circa 250 chili il patrimonio alimentare salvato ogni giorno grazie al circuito virtuoso dei supermercati



In un anno il Banco Non Solo Pane raccoglie a Varese 55.900 chili tra pane, pizza e dolci. E ogni giorno gli Amici del Gulliver ritirano 100 chili di cibo e pane in supermercati e mense

Giovani e fragole

«Ci colpisce la difficoltà dei giovani nel capire da dove arrivano i prodotti alimentari e cosa c'è dietro», conferma Baglivo: «Non si sa più da dove proviene una scatoletta di tonno, un cestino di fragole, o qualsiasi altro cibo. Da qui l'importanza di ricostruire i passaggi produttivi e le energie e la manodopera coinvolte». Tanto, però è anche il cibo recuperato, che si stima essere circa 250 chili al giorno solo nella città di Varese. I supermercati, ad esempio, dall'entrata in vigore della legge Gadda, non buttano più via il cibo prossimo alla scadenza, ma lo donano. Il banco alimentare Non solo ritira i prodotti da forno nei supermercati cittadini (in particolare Tigros e Iper). «In un anno, tra pane, pizza e dolci, raccogliamo 55.900 chili solo a Varese», spiega Andrea Benzoni, presidente del Banco Non solo pane, «e c'è una grandissima collaborazione. Grazie alla legge Gadda anche gli esercenti hanno convenienza e desiderio di non buttare gli alimenti».

La rete di volontari

È pari a 100 chili, per la sola città di Varese, il cibo fresco e il pane ritirati quotidianamente da supermercati e mense dagli Amici del Gulliver per il banco alimentare Sitcibo. Questo cibo viene poi dato alle associazioni che si occupano di bisognosi. «Siamo pensionati che hanno tempo e che lo mettono a disposizione di azioni che valgono. Siamo una bella squadra e lavoriamo con piacere», conferma il volontario Vincenzo Montuori. A quanto donato dai supermercati, si aggiunge poi quanto raccolto dal nuovo Ri-Hub Food di via Copelli tra i panifici di Non solo pane. Insomma, Varese si riscatta: c'è spreco di cibo ma anche una bella rete che si occupa di recuperare gli alimenti che altrimenti verrebbero buttati, dando loro una seconda possibilità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'esempio virtuoso del Ri-hub food

(a.m) - Lo spreco di cibo è soprattutto un problema culturale.
Per combatterlo, quindi, servono politiche educative mirate ed esempi concreti. Non a caso il progetto di recupero di eccedenze alimentari inaugurato in via Copelli – il Ri-hub food – punta proprio a innescare nella città di Varese comportamenti virtuosi.
I volontari che aderiscono il progetto Ri-hub food vanno a recuperare il pane nei panifici aderenti all'associazione panificatori di Varese utilizzando biciclette blu dotate di un grande cassone e contraddistinte dal logo del progetto.
«Il primo obiettivo è veicolare in città l'importanza di non sprecare, poi viene la solidarietà sociale – spiega l'assessore all'economia circolare del comune di Varese Nicoletta San Martino – All'inizio, le prime volte che accompagnavo l'onorevole Chiara Gadda nei supermercati a raccontare l'applicazione pratica della legge 166, non trovavo sensibilità. Era più facile eliminare. Ma adesso, a furia di insistere, la cultura è cambiata, tanto che oggi ci si scandalizza quando si butta via qualcosa. Gli incentivi fiscali hanno aiutato, ma è cambiata anche la mentalità».
Waste Watcher International, nel rapporto Il caso Italia, ha quantificato in oltre 13 miliardi di euro lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.
«Il tema è quello del consumo consapevole – precisa don Marco Casale, responsabile della Caritas di Varese -. Bisogna avere consapevolezza del valore del cibo dal momento dell'acquisto a quello del consumo, passando per la conservazione e la preparazione. Ad esempio, quando nel frigo ci sono alimenti in scadenza, invece che buttarli via bisognerebbe usare un po' di fantasia per trasformarli in pietanze buone da mettere in tavola, riducendo al minimo lo spreco».
Come a dire che la lotta allo spreco alimentare passa per la lotta alla superficialità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GreenStyle

Cresce lo spreco alimentare in Italia e costa fino a 290 euro a famiglia

Redazione GreenStyle
6 Febbraio 2024 18:00

I dati sullo spreco alimentare in Italia diffusi dall'Osservatorio Waste Watcher International: un problema in crescita nel nostro Paese.



Il 5 febbraio è stata la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** e tra i tanti decaloghi pubblicati da enti istituzionali e non, come quello della Regione Lombardia con le best practice da mettere in atto ogni giorno per migliorare le cose, è arrivato anche il rapporto "*Il caso Italia*" dell'Osservatorio Waste Watcher International ideato e diretto dal professor Andrea Segrè, che ha tracciato un quadro tutt'altro positivo della situazione nel nostro Paese.

Secondo i dati che emergono dal rapporto lo spreco di cibo in Italia vale 13.155.161.999 euro l'anno tra **lo spreco a livello domestico stimato in 7,445 miliardi di euro**, quello nella distribuzione – 3,996 miliardi di euro – e lo spreco in campo e nell'industria. Tradotto in numeri più comprensibili, nel 2024 lo spreco alimentare costerà circa 290 euro all'anno a famiglia, 126 euro a persona, ma il problema non si traduce soltanto in spreco di soldi.

Se guardiamo alla quantità di cibo che abbiamo buttato nel 2023 e quello che butteremo nel 2024 notiamo un aumento importante. Secondo il rapporto, dai 75 grammi buttati procapite nel 2023 siamo passati nell'ultima settimana a quasi **81 grammi di cibo gettato ogni giorno nelle nostre case**, vale a dire 566,3 grammi a settimana. Il dato, lo sottolinea l'Osservatorio Waste Watcher International, è in linea con altri Paesi europei, ma corrisponde a quasi la metà rispetto a Paesi come Canada, Brasile e Stati Uniti.

GreenStyle

Tra i cibi che più spesso non vengono consumati in tempo e che finiscono tra i rifiuti ci sono la frutta fresca, il pane, le verdure, le insalate, le patate, aglio e cipolla. A sprecare di più, ma non così tanto di più, è il Sud Italia, con un 4% in più rispetto alla media nazionale, mentre al Nord si spreca il 6% in meno rispetto al resto del Paese.



Il rapporto sottolinea come ad essere più virtuoso sia il ceto medio (-11%), mentre **sprecano maggiormente il ceto medio basso (+7%) e il ceto popolare (+17%)**. Il sentimento delle famiglie italiane è che lo spreco alimentare sia soprattutto una perdita di denaro (81%), ma è altissima anche la percentuale di chi pensa che si tratti di un atto diseducativo verso i giovani (79%), uno spreco di risorse naturali (78%), un'azione immorale (78%) o un gesto che può avere ripercussioni economiche e sociali (74%).

"Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi", ha spiegato **Andrea Segrè**: "Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente".

Come provare a risolvere questo problema che, almeno stando all'ultima settimana, sembra già in crescita rispetto al 2023? Lo ha spiegato Segrè, sottolineando come tutti noi dovremmo impegnarci per fare la nostra parte: "Se vogliamo davvero fare la differenza – argomenta Segrè – l'azione deve essere sinergica: ciascuno nel suo quotidiano, ma servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili".

non solo ambiente.it
COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ



AMBIENTE

I numeri del Rapporto Waste Watcher – Caso Italia 2024

DI **ANDREA ROMEO** 12 FEBBRAIO 2024

Rapporto Waste Watcher 2024: l'inflazione influenza le scelte alimentari degli italiani, ma lo spreco di cibo aumenta.

Pubblicato il **Rapporto Waste Watcher 2024**, presentato in occasione dell'undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, dal focus "Make the difference, stop #foodwaste". I dati del report mettono in luce come **l'inflazione** stia causando l'acquisizione di nuove abitudini alimentari. Un consumatore su 2 ha dichiarato di aver aumentato l'acquisto di cibo online e 4 consumatori su 10 prediligono i prodotti alimentari in promozione quando fanno la spesa.

Nonostante ciò, **aumenta lo spreco in Italia**. I grammi di cibo buttato sono passati 75 a 81 grammi pro capite causando una spesa di circa 290 euro annui per famiglia. Il fenomeno aumenta nelle **città e nei grandi comuni**, mentre rimane limitato nei piccoli centri. Inoltre, sprecano di più le famiglie senza figli e ancor di più i consumatori a basso potere d'acquisto. Geograficamente avviene maggiormente **a sud** e nel totale lo spreco alimentare, non solo domestico, ma anche nella distribuzione e nell'industria, costa allo Stato oltre 13 miliardi di euro.

È **l'allarme sociale** il dato più preoccupante che emerge. Waste Watcher International ha analizzato per il primo anno il piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice **FIES** (Food Insecurity Experience Scale), che misura il **livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente**. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone e ha visto un allarmante **aumento del 280%** di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana.

Anche in questo caso sono evidenti le **disparità geografiche**: il sud ha registrato un aumento del 26% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale, mentre il nord e il centro hanno mostrano rispettivamente scostamenti negativi del 14% e 7%.

Tendenze di acquisto

Le nuove scelte di acquisto dimostrano un **aumento di acquisto del cibo a ridosso di scadenza** così come di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne. In diminuzione l'hype per il cibo biologico, ritenuto troppo costoso come anche le grandi marche. Si spreca **soprattutto frutta fresca**, che è l'alimento più gettato nell'ultima settimana media dei consumatori, seguono cipolle, aglio e tuberi ma anche il pane fresco, le insalate e le verdure.

Come sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher, **Andrea Segrè** «Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale».

Lo Sprecometro si evolve

L'app **Sprecometro**, nata lo scorso anno per monitorare lo sperpero di cibo, aggiunge ai suoi strumenti anche il rilevatore di sprechi in bar, pizzerie, ristoranti, e per le mense scolastiche ed aziendali. Nasce infatti la possibilità di selezionare l'opzione **"fuori casa" oppure "in mensa"**. Questo consente di misurare gli sprechi registrati **al di fuori dell'ambiente domestico**, aumentando quindi la capacità dell'applicazione in modo da offrire una visione completa sulla situazione a livello più ampio.

Fondamentale è la sensibilizzazione che dal 2024 inizierà nelle **scuole italiane** per favorire maggiore consapevolezza. Il progetto educativo è promosso e organizzato da Camst group e curato dalla squadra di progettazione di Sprecometro.

Agli **istituti scolastici** verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, dove gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi per iniziare il monitoraggio alimentare. Verranno misurati, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, valutandone l'impatto, in **termini di impronta idrica e carbonica**, sull'ambiente. Gli insegnanti avranno poi a disposizione materiali informativi – video, schede e quiz – da utilizzare per **sensibilizzare i bambini** sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Camst group aggiornerà poi il database degli alimenti con la stima degli impatti ambientali – CO_2 e H_2O – dei piatti proposti nelle mense delle scuole. L'obiettivo è abituare anche i più piccoli a **compiere scelte alimentari consapevoli** e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

L'INTERVISTA

Sprecometro, l'app per ridurre lo spreco alimentare: "Educhiamo i più giovani al rispetto del cibo"

di Redazione

08 Febbraio 2024



Andrea Segrè - professore di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna

Il contrasto allo spreco è sempre più un tema di lavoro, soprattutto quello domestico. Nel 2013 in Italia è stato creato un osservatorio, Waste Watcher International, spostato poi su base internazionale in seguito alla decisione dell'Onu di dedicare una giornata mondiale. Ne fa parte **Andrea Segrè**, agronomo ed economista, professore di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. Da qui nasce l'idea dello **Sprecometro**.

"I comportamenti – dice Segrè – vengono studiati attraverso l'indagine di campioni rappresentativi della popolazione da cui emergono dati interessanti, come lo spreco pro-capite. In Italia, secondo l'ultima rilevazione di settembre è 495 gr pro-capite al giorno".

L'idea dello Sprecometro nasce per capire come coinvolgere le persone e come farle diventare sensibili al tema dello spreco domestico. È stata così pensata un'applicazione, in grado di identificare quanto spreco e che impatto ha sul portafoglio del singolo, idrico e carbonico.

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

L'app dà anche la possibilità di vedere contenuti in base al tipo di utente, volti a ridurre lo spreco. "Si può fare da soli – dice Segrè – ma sono stati coinvolti anche gruppi attivi di italiani che si trovano anche all'estero (scuole, associazioni e famiglie) che, attraverso un lavoro collettivo, portano alla riduzione dello **spreco**".

Oggi i numeri sono importanti: a febbraio l'app (nata un anno fa) è scaricata da 10.700 utenti italiani sia in Italia che all'estero. Gli utenti possono fare delle sfide in quanto l'app misura i progressi, cioè di quanto diminuisce lo spreco nel corso del tempo.

"Il primo gruppo – continua il professore – è stato misurato per 9 mesi. Lo Sprecometro mostra un punteggio a tutti gli utenti. Il primo classificato viene premiato vincendo un carrello di ottimi prodotti alimentari da donare all'ente caritatevole del territorio".

In Italia sono intanto partiti diversi gruppi, come quello di **Bologna, Bergamo e Napoli**. Ogni utente è registrato con un "nickname" o un numero in modo che nessuno possa attribuire un volto alla quantità di spreco.

Lo spreco domestico

"Il 70% di ciò che si getta via è nelle nostre case ed è considerato spreco domestico; il resto (30% del totale) si gioca nei campi, nell'industria, nella grande distribuzione, nel consumo extradomestico. Proprio perché il 70% è a casa nostra, nasce la campagna e la giornata nazionale di prevenzione".

"Last minute market" e la grande distribuzione

Il progetto, iniziato con l'università di **Bologna** con il "Last Minute Market", è stato molto apprezzato: l'obiettivo era il recupero a fini caritativi nella grande distribuzione. "Con il nostro intervento all'interno del supermercato con i progetti di recupero – racconta Segrè – hanno finalmente capito dove sbagliano e le ragioni. Infatti, con il tempo il sistema della distribuzione è diventato molto più efficiente e adesso la percentuale sprecata si è molto ridotta".

In generale, i cibi più sprecati a livello domestico sono **frutta, verdura, pane e latte**. Ma cosa bisogna fare per sensibilizzare ancora di più sul tema? "Educazione alimentare nelle scuole, a partire dalle materne e considerando anche le famiglie e non solo alunni. Nella sezione dei contenuti dell'app stiamo scrivendo un mini-libro sull'educazione alimentare in cui sono spiegate le ragioni per cui si spreca. Ogni settimana vengono caricati nuovi contenuti".

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

Come prevenire il problema

Il problema dello spreco alimentare esiste da sempre ma nessuno ne parlava. "Nel '98/'99 – racconta ancora Segrè – ho studiato la disposizione delle merci nei supermercati: c'erano 30000 referenze, cioè prodotti in vendita negli scaffali. Ho chiesto da dove arrivassero tutti questi prodotti e mi hanno portato dietro le quinte dove non si arriva mai con il carrello e ho potuto vedere una montagna di alimenti che venivano buttati via perché nessuno li avrebbe acquistati o perché non era più possibile venderli". Nasce da qui l'iniziativa del Last Minute Market e del progetto di recupero.

L'Italia, rispetto al resto dell'Europa, si posizione nella media. Secondo le rilevazioni a livello internazionale il nostro Paese è meno sprecone di altri. Francia e Germania sono un po' più alti dell'Italia. Paesi come gli Stati Uniti sprecano 3 volte tanto perché spreco significa anche mangiare male con un impatto negativo sulla salute con problemi come obesità e sovrappeso.

L'educazione alimentare resta in ogni caso secondo il professore uno dei temi più importanti da affrontare anche a livello europeo. "A scuola non devono dire dove comprare il cibo, ma devono far capire il valore del cibo, che c'è qualcuno che lo produce e che ha un impatto sull'ambiente e sulle persone. Così come mangiare ha impatto sulla salute. Tra l'altro proprio a scuola, nelle mense scolastiche, è dove si spreca di più".

LA SICILIA

XX LA SICILIA Sabato 3 Febbraio 2024

IN ITALIA VALE 7,5 MILIARDI DI EURO

Torna ad aumentare lo spreco di cibo

In Italia risale lo spreco alimentare nelle case che vale quasi 7,5 miliardi di euro. In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi, in pratica più di mezzo chilo a settimana. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. È la fotografia che emerge dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024, in vista dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì.

Tanti i dati che tracciano un quadro dove, la piena ripresa delle attività e abitudini post pandemia ha aumentato di fatto la disattenzione nella prevenzione degli sprechi. Si butta cibo più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) che nei piccoli centri e i più spreconi sono le famiglie senza figli (+3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (-6%).

LiberoReporter
Daring to be different

AMBIENTE-SOSTENIBILITÀ

Spreco alimentare, costa 290 euro all'anno a famiglia

Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Chi spreca di più?

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

LiberoReporter
Daring to be different

L'impatto economico

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale **oltre 13 miliardi di euro**, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Insicurezza alimentare

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta **un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana**. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

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

Risale lo spreco di cibo in Italia secondo il Rapporto Waste Watcher 2024. Allarme povertà

Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Questa la fotografia raccontata dal rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco di cibo. Evidenziato anche un allarmante aumento dell'insicurezza alimentare tra i ceti "popolari"



Italia 2024, siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'**8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare **costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno**. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%).

Si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). **Vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia**: un dato vertiginoso che include **lo spreco a livello domestico** – che **incide per oltre 7miliardi e 445milioni**), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto (vedi slide allegate).

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

Questa la fotografia dello spreco raccontata dal **rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International,** nel conto alla rovescia verso **l'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario lunedì 5 febbraio. Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: **lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES** (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

Dal punto di vista socioeconomico, **il ceto che si autodefinisce "popolare"** ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) **presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana**. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, **il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita,** il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.



Il **Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia"** è realizzato **per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal**, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile **Andrea Segrè**, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo **Luca Falasconi**. La presentazione è stata introdotta nello Spazio Europa da **Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia,** che ha ricordato l'impegno della UE sul versante della prevenzione dello spreco alimentare, sottolineando la corrispondenza registrata nei nuovi dati Waste Watcher fra crescita dell'inflazione e risalita dello spreco alimentare**.** Mentre **Massimo Pronio**, Responsabile comunicazione della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, ha sottolineato l'importanza di confrontarsi con gli altri Paesi europei su questi temi per condividere politiche comuni.

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

"Sono **dati che dobbiamo attenzionare con cura rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè-**perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. **Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera**, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. **In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente".**

Se vogliamo davvero "**fare la differenza**", come chiede il claim dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, **l'azione** deve essere **sinergica** e servono anche e soprattutto **politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili**». L''effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di **nuove abitudini alimentari** che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: **1 consumatore su 2 (49%)dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di auto produrre il cibo(38%**). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount perla sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). **Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi**), **seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate(13,8grammi)e le verdure(13,2 grammi).**

L'evento ufficiale della 11^Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbrai0 2024.– ***Makethedifference.Stop#foodwaste****è il* ***tema****della* ***11^Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare*** *in calendario il* ***5febbraio 2024. L'appuntamento con gli eventi ufficiali è fissato a Roma,lunedì5 febbraio,dalle11.30 nello Spazio Europa****– sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione*

dissapore

In Italia c'è un problema con lo spreco alimentare: è cresciuto dell'8% in un anno

Torna a peggiorare lo spreco alimentare in Italia: numeri alla mano, si tratta di un problema che vale oltre 13 miliardi di euro.



La scomoda verità è che l'Italia se la cava piuttosto male quando si parla di **spreco** alimentare. Vogliamo dire, i numeri parlano chiaro: un rapporto relativamente recente (ottobre 2022, tanto per intenderci) dell'Eurostat piazzava gli abitanti dello Stivale nettamente al di sopra della media europea, con uno spreco annuo pro capite di 146 chili complessivi contro i 127 chili del Vecchio Continente. Vero, per carità; i nostri lettori più attenti potrebbero farci notare che il rapporto in questione prende in esame dati del 2020, anno notoriamente stravolto dall'imperversare della pandemia, che potrebbe avere modificato le abitudini degli italiani rendendoli fondamentalmente più pigri (e più spreconi).

dissapore

Lo spreco alimentare in Italia: un'occhiata ai numeri



Dati che derivano dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio, e che scattano una fotografia precisa: l'Italia continua a cavarsela particolarmente male quando si tratta di **spreco alimentare.** Diamo un'occhiata a qualche numero.

Stando a quanto contenuto nel rapporto in questione lo **spreco alimentare** "colpisce" particolarmente nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%), e interessa soprattutto le famiglie senza figli (+3%). Potrebbe valere la pena incrociare questi dati con quelli di un altro rapporto piuttosto recente, quello realizzato da *OpinionWay/Smartway*, che identifica nella frangia dei giovani uomini di età compresa tra i 18 e i 25 anni la parte di popolazione più sprecona.

Ma torniamo a noi. È interessante notare che, tra le fila di chi spreca di più, sono presenti anche e soprattutto i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%) – un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Numeri e percentuali che, se tradotti in più concreti termini economici, ci insegnano che lo **spreco alimentare** in Italia vale più di 13 miliardi, con il solo spreco domestico che incide per quasi 7,5 miliardi (a cui va aggiunto quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi e quello in campo e nell'industria, ben più contenuto).

Segnaliamo, infine, come sia possibile tracciare una interessante relazione tra lo **spreco alimentare** e l'allarme sociale: chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%) – una conseguenza dovuta al fatto che l'effetto prolungato dell'inflazione abbia abbassato notevolmente il potere d'acquisto, indirizzando i nuclei meno abbienti a cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile.

Myfruit

Spreco alimentare, il caso Italia

3 Febbraio 2024



Autore Raffaella Quadretti

In occasione della Giornata internazionale contro lo spreco (il 5 febbraio), i dati del Rapporto Waste Watcher 2024 e le iniziative in atto

Risale lo spreco in Italia. A tu per tu con il cibo, siamo improvvisamente più spreconi. Infatti, siamo passati **da 75 a 80,9 grammi di cibo pro-capite buttato ogni giorno nelle nostre case.** In altre parole, e numeri, da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi nel 2024. Si tratta dell'**8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**.

Uno spreco che nel 2024 in Italia costa **circa 290 euro annui a famiglia**, circa 126 euro pro-capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi comuni (+8%) e meno nei piccoli centri. Inoltre, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Ancora: si spreca di più al sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al nord (-6% rispetto alla media).

Lo spreco complessivo di cibo **in Italia vale 13,155 miliardi**: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico (oltre 7,44 miliardi), quello nella distribuzione (3,99 miliardi), oltre allo spreco nei campi e nell'industria, più contenuto.

myFRUIT

In occasione della Giornata internazionale contro lo spreco (il 5 febbraio), i dati del Rapporto Waste Watcher 2024 e le iniziative in atto

Risale lo spreco in Italia. A tu per tu con il cibo, siamo improvvisamente più spreconi. Infatti, siamo passati **da 75 a 80,9 grammi di cibo pro-capite buttato ogni giorno nelle nostre case.** In altre parole, e numeri, da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi nel 2024. Si tratta dell'**8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**.

Uno spreco che nel 2024 in Italia costa **circa 290 euro annui a famiglia**, circa 126 euro pro-capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi comuni (+8%) e meno nei piccoli centri. Inoltre, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Ancora: si spreca di più al sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al nord (-6% rispetto alla media).

Lo spreco complessivo di cibo **in Italia vale 13,155 miliardi**: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico (oltre 7,44 miliardi), quello nella distribuzione (3,99 miliardi), oltre allo spreco nei campi e nell'industria, più contenuto.

Ecco la fotografia dello spreco scattata dal Rapporto "**Il caso Italia**" dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, a pochi giorni dall'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario **lunedì 5 febbraio 2024,** e che ha per tema **Make the difference. Stop #foodwaste.**

Allarme insicurezza alimentare

Ma a preoccupare è l'**allarme sociale** che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice **Fies (Food insecurity experience scale).** Indice che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

Dal punto di vista socio-economico, il ceto che si autodefinisce popolare ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese"), e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone, presenta un **allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare** rispetto alla media italiana. Si aggiunga a questo quadro che un consumatore su due a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato. Inoltre, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

Il **Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia"** è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile **Andrea Segrè**, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo, **Luca Falasconi**.

QN il Resto del Carlino

Quanto cibo buttiamo nella pattumiera? Tutti i dati del rapporto Spreco Zero

In Italia si sprecano ancora notevoli quantità di alimenti. Ecco cosa emerge dal report dell'Osservatorio Waste watcher international nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare



Bologna, 5 febbraio 2024 – In Italia si continua a **buttare** via notevoli **quantità di cibo**. Lo **spreco alimentare** lungo la filiera, da quanto emerge dal report dell'**Osservatorio Waste watcher international** con i dati del **"Caso Italia" 2024**, ammonta a 13,155 miliardi di euro ed è pari a 4,207 milioni di tonnellate di cibo gettato via. "È una somma che si attesta un po' sotto un punto percentuale di Pil di valore economico e la maggior parte si concentra nello spreco domestico", spiega il professor **Andrea Segrè**, presidente di Waste Watchers International Osservatorio Zero Spreco. Dal rapporto, infatti, emerge come **oltre 800milioni di euro di cibo siano stati gettati via direttamente dai produttori**, e una somma analoga nell'ambito dell'industria, quasi 4 milioni di euro nella distribuzione e quasi 7,5 milioni di euro a livello domestico.

Spreco di cibo: i dati

Nel dettaglio, negli ultimi 7 giorni ognuno italiano ha sprecato ben **566,3 grammi di cibo**, circa **40 grammi in più rispetto allo scorso anno**. Un dato sostanzialmente in linea con gli altri Paesi europei, ma quasi la metà rispetto a Canada, Brasile e Stati Uniti e un terzo in meno rispetto alla Russia. **Tra i cibi** che spesso **non vengono consumati in tempo** ci sono la **frutta fresca**, il **pane**, le **verdure**, le **insalate**, le **patate** oltre ad **aglio** e **cipolla**. Il cestino della spazzatura rischia di essere più pieno al **Sud**, dove si spreca il 4% in più rispetto alla media nazionale. Si gettano via soprattutto sughi, cibi precotti, cioccolata e creme, riso, cereali e legumi, mentre frutta e verdura fresca sono in controtendenza. Gli sprechi sono in linea con la media nazionale al **Centro Italia** e al **Nord** il -6% in meno rispetto al resto d'Italia. Ad essere più virtuoso è il ceto medio (-11%), mentre sprecano maggiormente il ceto medio basso (+7%) e il ceto popolare (+17%). Le **famiglie** avvertono lo spreco alimentare soprattutto come una **perdita di denaro** (81%), un **atto diseducativo verso i giovani** (79%), uno **spreco di risorse naturali** (78%), **un'azione immorale** (78%) o un gesto che può avere ripercussioni economiche e sociali (74%).

QN il Resto del Carlino

Come cambia il modo di fare la spesa

Cambiano anche le strategie d'acquisto, con i **prodotti freschi** che vengono comprati di frequente e quelli a lunga conservazione periodicamente, e **l'affermarsi di confezioni monodose** e piccoli formati. L'87% mangia prima il cibo deperibile, l'85% conserva il cibo avanzato, l'84% cerca di consumare i cibi a ridosso della data di scadenza e l'84% tiene d'occhio con attenzione ciò che ha in frigo o nella dispensa, anche utilizzando lo **Sprecometro** messo a punto da **Spreco Zero**. A incidere sugli acquisti sono anche le **preoccupazioni per l'andamento economico** del nostro Paese. Il 63% degli italiani si definisce "pragmatico" e guarda soprattutto al prezzo quando riempie il carrello della spesa. A pesare è soprattutto la **situazione socio economica**: nell'ultimo anno il 39% del ceto medio ha eroso i propri risparmi e il 77% dei ceti popolari si è fortemente indebitato. La metà delle famiglie, inoltre, ha tagliato i consumi alimentari e il 24% **negli ultimi 12 mesi ha comprato solo prodotti di base**, come **pane** e **latte**. Percentuale che sale al 58% nel ceto popolare. Trend che, secondo le previsioni, proseguirà anche nel 2024. Tanti acquistano i prodotti prossimi alla scadenza (+32%) o preferiscono i discount (+32%) a scapito dei mercati rionali o dei mercati contadini. In generale, **le spese alimentari aumentano del +9%**, con il ceto medio che spende il +21% in più e il ceto popolare le taglia del -22%. Si rinuncia soprattutto ai superalcolici, birra, vino, snack e piatti pronti, ma non ai prodotti di base come pane, latte, frutta e verdura, tranne che nel ceto popolare. Cibi che vengono anche maggiormente sprecati e spesso sono di qualità inferiore. **In netto calo le cene al ristorante** (-38%) e il **delivery** (-31%), ma anche le colazioni al bar diminuiscono (- 32%) e i cibi pronti al supermercato (-30%). Per la prima volta il report tiene conto anche dell'**insicurezza alimentare** - calcolata in base l'indice della Fao 'Food Insecurity Experience Scale' che misura l'accesso delle persone ad un cibo sano e sostenibile – mostra come il Nord e il Centro siano sotto la media nazionale rispetto alla percezione dell'accesso al cibo mentre il Sud è al di sopra del 26%. Nelle **città**, inoltre, si ritiene di poter più facilmente avere a disposizione tutti gli alimenti (-15%), mentre nelle **aree rurali** c'è maggiore incertezza (+66%). Il ceto popolare pensa di essere in una situazione di insicurezza alimentare per il 280%. Tendenza destinata a proseguire anche nel corso dell'anno.

QN il Resto del Carlino

Ristorazione e commercio

"Per la prima volta, grazie a Confcommercio, abbiamo cercato di fare il punto anche sulla **ristorazione** e sul **commercio**", spiega Andrea Segrè. L'esito, anche se non ancora basato su dati consolidati, è chiaro: ristorati, pizzerie, locali e botteghe **sprecano meno rispetto a quanto non si faccia a casa**. L'attenzione è alta sia nei **negozi di alimentari**, sia nei ristoranti e nei locali. La riprova arriva dall'esperienza quotidiana degli chef, come la **chef stellata Cristina Bowerman**, **Ambasciatrice Buone Pratiche Zero Spreco 2024**, che fa della "sostenibilità e del women empowerment" la cifra del suo lavoro, sia in cucina sia fuori. Nel cuore della chef c'è la sua Puglia e le abitudini di casa, tra cui quelle di fare le conserve e "non sprecare nemmeno le briciole, come diceva mia nonna", ma anche il suo lavoro negli Stati Uniti. **La sua cucina utilizza gli ingredienti in più preparazioni** e tra le abitudini virtuose nel suo **ristorante Glass Hostaria** a Trastevere anche quella di "avere un conto aperto con un fruttivendolo di fiducia, in modo tale che il mio staff di cucina può comprare l'esatta quantità di frutta e verdura che ci serve e non di più". Tutte soluzioni replicabili anche da parte di **altri ristoratori**, che in ogni caso sono **attenti a non buttare via cibo**. Già il 49% di loro **dona a fine giornata le eccedenze**, mentre il 31% dei clienti dei ristoranti **accetta volentieri la "doggy bag"**. Percentuale non elevatissima che "sottende al fatto che lo stesso consumatore potrebbe essere educato un po' di più di portare a casa gli avanzi o il vino", sottolinea il professor Segrè. Anche **Lino Enrico Stoppani**, vice presidente vicario di Confcommercio e presidente di Fipe, ricorda l'importanza di sensibilizzare i consumatori e rilancia l'iniziativa del **"Rimpiattino"**, ideata da **Fipe** e **Comieco**, per incentivare i consumatori a portare a casa gli avanzi al ristorante.

L'importanza delle etichette

Per non sprecare sono importanti anche le **etichette**, tema sul quale è aperto il dibattito è caldissimo a livello di Unione Europea. **A leggerle** con attenzione sono soprattutto i **giovani**, che si orientano nelle loro scelte tenendo conto dell'ambiente. Non convincono del tutto, però, né le etichette Nutriscore e Nutrinform, né quelle con il semaforo rosso, giallo e verde in base alle tipologie di cibo. Per **Mario Lusetti**, presidente di Conad, che con l'osservatorio Zero Spreco ha dato vita a **Last Minute Market**, "è molto difficile educare i consumatori" mentre è più efficace "informarli". In questo senso **le etichette sono fondamentali**, soprattutto se dotate di **Qr Code**, che può fornire tutte le indicazioni necessarie in un click. A colpire l'ex ministro dell'Ambiente e presidente di Emil Banca, **Gian Luca Galletti**, è il fatto "che **lo scorso anno lo spreco alimentare** in Italia sia **aumentato**" in concomitanza con "**una nuova povertà in Italia**". Situazione alla quale le famiglie italiane "hanno reagito comprando cibo di minor qualità che ha una scadenza più ravvicinata. Le diseguaglianze sociali e la povertà portano lo spreco alimentare, che a sua volta aumenta le probabilità della crisi climatica". Galletti ha ricordato anche l'enciclica 'Laudato sì' nella quale **Papa Francesco** parla di **ecologia integrale** sottolineando che "combattere lo spreco alimentare concorre a combattere la crisi climatica".

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE: ALLARMANTE AUMENTO TRA I CETI "POPOLARI" E AL SUD

Joska Arena

lunedì 5 Febbraio 2024



La fotografia dello spreco raccontata dal **rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, oggi 5 febbraio**. Allarmante aumento dell'insicurezza alimentare tra i ceti "popolari" nel Sud e nei grandi Comuni nel 2024 che **costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno**.

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Make the difference. Stop #foodwaste



Make the difference. Stop #foodwaste: questo il tema **dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** in calendario lunedì 5 febbraio.

Una giornata di riflessione e di azioni proiettate verso il traguardo sempre più imminente del 2030, anno entro cui, secondo l'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, i paesi occidentali dovranno dimezzare il food waste. Argomenti centrali saranno la **Prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, nella filiera di produzione, distribuzione e commercio** del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nei comportamenti e nelle abitudini di acquisto, gestione e conservazione degli alimenti con maggiore consapevolezza sulle strette implicazioni e connessioni fra **spreco alimentare e impatto ambientale**.

La fotografia del complesso scenario determinato dai risvolti economici, sociali e ambientali della crisi e le sue molteplici conseguenze sullo spreco alimentare è raccontata dal **rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato il 2 febbraio** nel conto alla rovescia verso **l'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario **oggi**.

Il **Rapporto** è realizzato **per la campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero"** su monitoraggio **Ipsos/Università di Bologna Distal**, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile **Andrea Segrè**, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo **Luca Falasconi**.

ilSicilia.it
indipendente nei fatti



Ma la questione davvero allarmante è legata all'**allarme sociale che emerge** da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare **in Italia** usando l'indice FIES(Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

Dal punto di vista socioeconomico, **il ceto che si autodefinisce "popolare"** (***"mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese"***) e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un **allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare** rispetto alla media italiana.

Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, **il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita,** il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

In Italia nel 2024 siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'**8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**.

Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare **costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno**. **Si spreca di più** nelle città e nei **grandi Comuni** (+ 8%) e meno nei piccoli centri, **sprecano di più le famiglie senza figli** (+ 3%) e molto di più i **consumatori a basso potere d'acquisto** (+ 17%).

ilSicilia.it
indipendente nei fatti



Si spreca di più a sud (**+ 4%** rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). **Vale** oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza **13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia**: un dato vertiginoso che include lo **spreco a livello domestico** – che incide **per oltre 7 miliardi e 445 milioni**), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.



Andrea Segrè

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura **– rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè –** *perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale.* ***Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera****, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali.* ***In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio****, e* ***sprechiamo persino di più.*** *E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente"*.



Acquisto cibo online

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di **nuove abitudini alimentari** che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare **l'acquisto di cibo online**, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli **alimenti in promozione**, e oltre 1 consumatore su 3 decide di **auto produrre il cibo** (38%).

Nella hit delle **nuove scelte di acquisto** l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'**acquisto del cibo a ridosso di scadenza** (32%), sceglie di privilegiare **i discount** per la sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). **Perde terreno il cibo biologico**, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le **grandi marche** (11%).

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono **cipolle aglio e tuberi** ma anche il **pane fresco** (20,1 grammi), **le insalate**(13,8grammi)e **le verdure**(13,2 grammi).



Buone pratiche e proposte per il contrasto allo spreco alimentare

Gli strumenti a disposizione sono numerosi e diversificati, pensati sia per le associazioni sia per i cittadini sia per le aziende, nella lotta allo spreco alimentare.

Too Good To Go



Too Good To Go

Un esempio è Too Good To Go, nata in Danimarca nel 2015, l'app è approdata **in Italia nel 2019** ed è una delle più diffuse nel paese. A fine giornata i titolari di bar e i ristoratori mettono a disposizione sull'app una certa quantità di **Magic Box**, le "scatole magiche" che contengono i piatti che **non sono stati acquistati durante il giorno e che verrebbero gettati**. Il contenuto delle scatole è segreto.

Too Good To Go, dal 2016 ha salvato 200 milioni di pasti, 79 milioni nel 2022 e continua ad aumentare il volume dei pasti salvati e redistribuiti. L'app consente di avere una panoramica dei negozi, ristoranti, supermercati, bar o panifici della propria città che propongono il cibo invenduto a prezzi estremamente scontati.

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Sprecometro



Nel 2024 farà il suo esordio il nuovo Osservatorio di Sprecometro per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa, permetterà di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non mangiamo a casa, e l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

Sprecometro si evolve, per diventare uno strumento rilevatore di sprechi per tutti i pubblici esercizi e anche nelle mense scolastiche grazie al nuovo progetto **Camst Group**.

Dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del **progetto educativo** promosso e organizzato appunto da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro.

Agli **istituti scolastici** verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente.

In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Svuotafrigo



Svuotafrigo

L'applicazione **Svuotafrigo** (presente anche una versione web), consente di ridurre gli sprechi alimentari domestici suggerendo all'utente **come utilizzare gli ingredienti che ha a disposizione** nel frigorifero e in dispensa a casa.

Scrivi ciò che hai in casa e **Svuotafrigo** ti suggerirà il piatto giusto per te, cercando tra oltre 25.000 ricette in costante aggiornamento.

Dopo che l'utente ha inserito gli ingredienti, Svuotafrigo indicherà le soluzioni possibili su come cucinarli. Sull'app è possibile indicare anche le intolleranze alimentari, le allergie e la diete, come quella vegana e vegetariana, seguite dall'utente.

Venendo incontro a chi ha scelto uno stile alimentare particolare e coniugando risparmio, rispetto dell'ambiente, fantasia e gusti variegati.

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Enea e lo studio sulla sostenibilità del sistema agroalimentare

L'Enea ha presentato uno **studio incentrato sulla sostenibilità nel sistema agroalimentare**, proponendo soluzioni innovative per **contrastare gli sprechi alimentari per** l'occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio, evidenziando **buone pratiche e approcci sostenibili**.

Lo studio, parte della **Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP)**, spazia su tutti i segmenti del sistema agroalimentare, analizzando il primario, la trasformazione, la distribuzione e il consumo. Tra le iniziative più innovative ci sono gli **"Atlanti del cibo"**, mirati a comprendere il sistema alimentare metropolitano, e il coltivare idroponico che utilizza scarti alimentari e insetti come fonte proteica.

Nel rapporto si sottolinea l'impatto ambientale legato all'alimentazione, responsabile di un terzo delle emissioni di gas serra. Lo spreco alimentare, sia lungo la filiera che domestico, contribuisce a questo impatto e ha conseguenze economiche e sociali. Il rapporto presenta soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, rinaturalizzare aree agricole, e trasformare scarti di allevamenti in fertilizzanti organici.





Globalmente, il **61% dei rifiuti alimentari proviene da scarti domestici.** Tuttavia, il **rapporto Fao** indica che circa il 14% della produzione alimentare globale si perde lungo la filiera produttiva.

Il rapporto Waste Watcher evidenzia una diminuzione significativa dello spreco alimentare nei Paesi industrializzati, con **l'Italia** che registra una **riduzione del 12%** grazie a comportamenti virtuosi di produttori e consumatori.

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Iniziative locali promuovono il recupero di cibi di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari **ecodesigned** per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale.



Strategie per contrastare gli sprechi alimentari e favorire un'economia circolare

In conclusione, l'ENEA propone approcci circolari nel sistema agroalimentare, con buone pratiche che spaziano dalla produzione alla distribuzione, promuovendo la sostenibilità e la riduzione degli sprechi alimentari.



Massimo Iannetta – Enea

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO_2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", **evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'Enea**.

*"Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò – **aggiunge Iannetta** – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi"* **conclude**.

LA PREALPINA

ECONOMIA & FINANZA

Risale lo spreco alimentare

ROMA - Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi). Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite. È la fotografia che emerge dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista della Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì. Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Nuova Ferrara

Quando lo spreco diventa solidarietà

Dall'iniziativa "Buon Fine" di Coop Alleanza 3.0 aiuto a 224 realtà emiliane

Nel progetto Buon fine coinvolti in Emilia 151 negozi

Con l'avvicinarsi della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio, Coop Alleanza 3.0 condivide i risultati raggiunti in questa importante tematica grazie a "Buon Fine", il progetto della Cooperativa che permette di trasformare lo spreco in solidarietà.

Nel 2023 in Emilia-Romagna, "Buon Fine" ha coinvolto 151 negozi della rete di ipercoop e supermercati della Cooperativa permettendo di donare complessivamente a 224 realtà del territorio, un totale di oltre 1.200 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 6.900 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Di seguito i dati finali del progetto "Buon Fine" di alcune province dell'Emilia-Romagna.

Bologna e provincia: attivo in 36 negozi, ha permesso di donare a oltre 60 realtà del territorio, più di 345 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 1.900 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Ferrara e provincia: attivo in 12 negozi, ha permesso di donare a 26 realtà del territorio, più di 146 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito più di 800 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Gli aiuti sono arrivati a 224 realtà del territorio impegnati a supportare persone e famiglie in difficoltà

Modena e provincia: attivo in 29 negozi, ha permesso di donare a oltre 60 realtà del territorio, più di 250 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 1.400 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Parma e provincia: attivo in 9 negozi, ha permesso di donare a 9 realtà del territorio, oltre 90 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito 500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.



Reggio Emilia e provincia: attivo in 27 negozi, ha permesso di donare a 23 realtà del territorio, più di 243 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 1.300 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Guardando infine al dato complessivo, oltre cioè l'Emilia-Romagna nel 2023 "Buon Fine" ha complessivamente coinvolto 254 negozi della rete di ipercoop e supermercati della Cooperativa – distribuiti complessivamente in 8 regioni dal Friuli-Venezia Giulia alla Puglia – permettendo di donare complessivamente a 393 associazioni e realtà del territorio un totale di oltre 1.900 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 10.500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

la tribuna di Treviso

SOSTENIBILITÀ

Zaia: «Lo spreco alimentare è contraddizione della società»

«Parlare di spreco alimentare significa affrontare una delle maggiori contraddizioni della nostra società in cui sono sempre più numerose le forme di povertà, anche della porta accanto, quelle a cui fino a qualche tempo fa non avremmo creduto. È un fenomeno che va contrastato perché non ammissibile per la nostra stessa cultura veneta che, dalla durezza della vita nei decenni passati, ha ereditato il rispetto e l'utilizzo estremo di ogni risorsa». Lo afferma in una nota il presidente della Regione, Luca Zaia, in vista dell'11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio. «Come Regione Veneto - prosegue Zaia - abbiamo fatto prioritario questo impegno: sosteniamo, con uno stanziamento portato a un milione di euro all'anno, la rete regionale di empori solidali. Una realtà che riesce, grazie alla collaborazione tra terzo settore e le aziende alimentari, a raccogliere oltre 162.000 quintali di eccedenze e tramite i quali sono aiutate più di 101mila persone».

GAZZETTA DI MODENA

MODENA

Contro lo spreco
L'iniziativa ha coinvolto ventinove negozi del territorio







Alimenti donati ai bisognosi «Garantiti quasi 1400 pasti»

Il progetto "Buon Fine" realizzato anche nel 2023 da Coop Alleanza «Solamente a Modena e provincia raccolte 250 tonnellate di merce»

Con l'avvicinarsi della "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare", in calendario per domani , Coop Alleanza 3.0 condivide i risultati raggiunti in questa importante tematica grazie a "Buon Fine", il progetto della Cooperativa che permette di trasformare lo spreco in solidarietà.

Nel 2023 in Emilia-Romagna, "Buon Fine" ha coinvolto 151 negozi della rete di ipercoop e supermercati della Cooperativa permettendo di donare complessivamente a 224 realtà del territorio, un totale di oltre 1.200 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 6.900 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Ecco dunque tutti i dati di "Buon Fine", partendo ovviamente da Modena e provincia attivo in 29 negozi, ha permesso di donare a oltre 60 realtà del territorio, più di 250 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 1.400 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà. Un ottimi risultato in linea - in certi casi migliore - delle altre realtà emiliano-romagnole.

Qualche esempio?

«Bologna e provincia – scrivono da Coop – con in attivo in 36 negozi, ha permesso di donare a oltre 60 realtà del territorio, più di 345 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 1.900 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà».

Quindi Reggio Emilia e provincia dove il progetto è «attivo in 27 negozi, ha permesso di donare a 23 realtà del territorio, più di 243 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 1.300 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà».

L'ultimo esempio regionale è quello di Ferrara e anche in questo caso del suo territorio: Ferrara e provincia: «12 negozi, ha permesso di donare a 26 realtà del territorio, più di 146 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito più di 800 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

29

Come i negozi nei quali è attivo il progetto "Buon Fine", curato da Coop, a Modena e provincia

Coop Alleanza 3.0 realizza da quasi 20 anni iniziative per ridurre gli sprechi alimentari, incentivando comportamenti che impediscono che gli invenduti finiscano nella spazzatura.

Dalla cooperativa
«Il nostro grazie a lavoratori, volontari e a tutte le persone che hanno donato»

La più forte di queste esperienze è appunto il progetto "Buon fine", a cui collaborano lavoratori, soci e volontari della Cooperativa in un vero processo "cooperativo": uno sforzo collettivo, che inizia da un controllo attento dei prodotti, per recuperare le referenze vicine alla scadenza o con piccoli difetti, ma ancora perfettamente adatta al consumo.

Grazie ai lavoratori, che con precisione gestiscono attentamente i tempi di assortimento e stoccaggio così da ottimizzare gli ordini, i prodotti vicini alla scadenza sono inizialmente messi a disposizione a prezzo scontato per i soci, in uno spazio dedicato del punto vendita.

Attraverso questa prima misura, i soci possono acquistare i prodotti prossimi alla scadenza con riduzioni di prezzo dal 30 al 50% risparmiando e, al tempo stesso, aiutando a contenere gli sprechi.

393

Come le associazioni italiane che hanno ricevuto gli alimenti poi donati per i pranzi alle famiglie

Infine, gli articoli rimasti ancora invenduti – o con piccole imperfezioni estetiche, ma buonissimi e perfettamente conservati – vengono destinati in solidarietà alle realtà locali che assistono persone che vivono in condizioni di disagio o animali abbandonati, individuate grazie alla collaborazione con istituzioni del territorio e volontari della Cooperativa.

Allargando, per concludere, lo sguardo e analizzando il progetto a livello nazionale, Coop Alleanza spiega quanto segue: «Nel 2023 "Buon Fine" ha complessivamente coinvolto 254 negozi della rete di ipercoop e supermercati della Cooperativa – distribuiti complessivamente in 8 regioni dal Friuli-Venezia Giulia alla Puglia – permettendo di donare complessivamente a 393 associazioni e realtà del territorio un totale di oltre 1.900 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 10.500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Un processo virtuoso e cooperativo per ridurre le eccedenze e contrastare gli sprechi, facendo solidarietà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

l'edicola
cultura in movimento

L'APPUNTAMENTO DA QUINDICI ANNI L'IMPEGNO DEL BANCO ALIMENTARE DELLA DAUNIA

La giornata contro lo spreco alimentare Iniziative per educare al valore del cibo

Sarà "Make the difference. Stop #foodwaste" il tema della undicesima giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare che si celebra lunedì 5 febbraio 2024.

Il Banco Alimentare si impegna ogni giorno, da 35 anni, per evitare che cibo buono finisca sprecato e nel 2023 ha distribuito a livello nazionale 118 mila tonnellate di cibo, di cui 44 mila salvate dallo spreco che equivalgono a 77.104 tonnellate di Co2 evitate. L'attenzione a non sprecare cibo diventa sempre più centrale se si considera che, nel 2023, sul territorio si è registrata una crescita del bisogno con un conseguente aumento della richiesta di aiuto alimentare. Il numero di persone assistite dal Banco Alimentare della Daunia, attraverso le 121 strutture caritative convenzionate, è passato infatti da 18.964 nel 2022 a 20.742 nel 2023 (con un incremento del 9,38 per cento). Nel 2023 il Banco Alimentare della Daunia ha distribuito 1.018.321 chili di alimenti, di cui 310.342 chili salvati dallo spreco.

Il Banco Alimentare è favorevole a tutte le iniziative che possono favorire la riduzione dello spreco alimentare, compresa la doggy bag, al punto che ha partecipato attivamente a diverse iniziative in tal senso: dal progetto "Schiscetta Reverse" con Metro nel 2015 a "Cuki Save Bag" nel 2018, fino a "Rimpiattino" il progetto promosso dalla Federazione italiana dei pubblici esercizi in collaborazione con Comieco nel 2019. «L'esperienza di Banco Alimentare di tutti questi anni suggerisce il metodo della sensibilizzazione e della formazione, in particolare nelle scuole, capace di trasmettere una educazione al valore del cibo, al valore del lavoro di chi lo produce, lo cura e lo cucina», dichiara Giovanni Bruno, presidente Fondazione Banco Alimentare.

QN il Resto del Carlino

Lotta allo spreco alimentare

Nelle mense scolastiche hamburger di ceci e frutta

L'Ast ha elaborato due menù dai nomi simpatici per attrarre gli alunni più piccoli degli istituti di Ascoli e Cupra: si cerca di avvicinare i bambini a un cibo sano e sostenibile

La lotta allo spreco delle risorse alimentari è diventata una delle principali sfide per lo sviluppo sostenibile. L'Agenda 2030 pone come obiettivo di rilevanza planetaria il dimezzamento dello spreco entro tale data. Per comprendere la questione è importante distinguere il concetto di «perdita» e «spreco» alimentare, che sebbene equivalenti giacché facciano riferimento a «cibo non consumato», si riferiscono a problematiche che si manifestano in fasi diverse della catena del valore alimentare. L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) qualifica la perdita alimentare come «la diminuzione della quantità o della qualità del cibo derivante da decisioni e azioni da parte dei fornitori alimentari nella catena, esclusi rivenditori, fornitori di servizi di ristorazione e consumatori», e lo spreco alimentare come «la diminuzione della quantità o della qualità del cibo derivante da decisioni e azioni da parte di rivenditori, fornitori di servizi di ristorazione e consumatori».

È importante sensibilizzare la collettività su questo problema e anche per tale fine è stata istituita la giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare. L'undicesima edizione si svolgerà domani e tra le iniziative nel Piceno c'è quella del servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (Sian) dell'Ast di Ascoli. Il tema di quest'anno è «Make the difference #stop foodwaste», ovvero ognuno di noi può fare la differenza riducendo lo spreco di rifiuti alimentari anche attraverso scelte consapevoli. «L'iniziativa si concentrerà sulla necessità di amplificare le buone pratiche quotidiane a tutti i livelli – informa la direttrice dell'Ast 5 Nicoletta Natalini – coinvolgendo cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole per raggiungere insieme l'obiettivo comune».

L'iniziativa indetta dalla Associazione Foodinsider, dal titolo 'Cibo Amico del Pianeta' è un'occasione per diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e del risparmio delle risorse, aumentare nel servizio di ristorazione scolastica l'offerta di piatti vegetali privilegiando ingredienti biologici e locali. L'Ast in collaborazione con i Comuni di Ascoli e Cupra ha elaborato e condiviso un menù dai nomi simpatici per attrarre i bambini a base di polpette/ hamburger di legumi, verdura fresca di stagione, mix di frutta fresca di stagione ed orzo al pomodoro.

QN il Resto del Carlino

La vergogna

Lo spreco alimentare peggiora

di **Eleonora Grossi**

Domani è la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, una piaga che affligge anche il Piceno, e i numeri sono spaventosi: ogni giorno ognuno di noi butta 75 grammi di cibo, ma in un anno si è saliti a 81 grammi, ovvero più di mezzo chilo a settimana. Un aumento dell'8 per cento e un costo per le famiglie che sfiora i 300 euro all'anno. Senza considerare quello che significa in termini di inquinamento, e perché no, anche etici, pensando a quanti nel mondo soffrono la fame. Tra i trucchi per abbattere gli sprechi, quello di evitare la grande distribuzione e gli «spesoni», che spesso generano solo scarti: meglio cibi di piccoli produttori e una spesa se possibile quotidiana.

IL SECOLO XIX

L'annuncio in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco
Uno strumento introdotto dall'azienda Camst a livello nazionale

Sbarca nelle scuole lo Sprecometro App per ridurre gli avanzi in mensa

IL CASO

Silvia Pedemonte

Un'app – Sprecometro - per sensibilizzare i bambini e i ragazzi alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare nelle mense scolastiche: è il progetto che prende vita grazie a Camst group, azienda con radici a Bologna che si occupa della ristorazione scolastica in diverse scuole di Genova. L'iniziativa verrà presentata oggi in occasione dell'undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Sprecometro è un'app gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna - Distal per la campagna Spreco Zero: permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Dall'anno scolastico 2024/2025 ci sarà un utilizzo in più: perché, proprio grazie a Camst, lo strumento entrerà anche nelle mense scolastiche dove il servizio è curato dalla realtà bolognese (mille plessi scolastici in tutto, 250 mila bambini fra asili ed elementari). E i primi test partiranno già a breve, in modo che l'uso dall'anno scolastio 2024/2025 avvenga senza problemi. «L'app avrà una sezione dedicata alle scuole - spiegano da Camst group - gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Alla misurazione, in grammi di quanto non consumato si affiancherà la valutazione dell'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente». Il progetto include anche video, schede, quiz, materiale informativo per sensibilizzare i bambini e i ragazzi sul tema. «Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole» sottolinea Mattia Grillini, vicepresidente Camst group. Un lavoro prezioso oggi più che mai : gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher mostra, infatti, che lo spreco in Italia è cresciuto da 75 a 81 grammi al giorno, a persona. E solo a Genova, ogni anno, finiscono 10 mila tonnellate di cibo ancora commestibile in discarica.—



Alunni a mensa (archivio)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STAMPA

ANDREA SEGRÉ Il docente universitario: "Troppi poveri alimentari in Italia"

"Bisogna dare più valore al cibo buono il governo aumenti il potere d'acquisto"

L'INTERVISTA

FILIPPO FIORINI
BOLOGNA

I Fendt tedeschi, i Renault francesi e i New Holland italiani: trattori che sfilano in tutta Europa, con reclami che puntano il dito contro la forbice tra i prezzi all'ingrosso e quelli al dettaglio, contro l'abolizione dei sussidi sul carburante, contro le politiche ambientali dell'Ue e la burocrazia. Andrea Segré, docente di politica agraria internazionale all'Università di Bologna, soprannominato «il prof anti spreco alimentare», è direttore dell'Osservatorio *Waste Watcher* e dice: «I governi intervengano e permettano ai consumatori di spendere di più, per mangiare meglio».

Perché la forbice dei prezzi sugli alimenti è così ampia?

«L'agricoltore ha un margine sempre più ridotto. È una tendenza che si registra da molto tempo. Ora, per una serie di contingenze, a cominciare dal conflitto russo-ucraino, per gli aumenti di tasse, carburanti e assicurazioni, la situazione è peggiorata. D'altro canto, a causa dell'inflazione, il consumatore cerca l'alimento che costa meno, anche a rischio della propria dieta: si prepara una tempesta perfetta».



Andrea Segré

C'è una soluzione?

«Negli anni, l'Ue ha ridotto i sussidi e cominciato a chiedere qualcosa in cambio: rotazione delle colture, riposo dei terreni, meno fitosanitari. Come principio è giusto, ma l'agricoltore si trova contro la concorrenza sleale dall'esterno, da parte di Paesi meno protetti».

La questione va affrontata a livello globale, ma è difficile.

«Sono i consumatori che dovrebbero dare più valore al cibo buono».

Paradossalmente, lo spreco aumenta con la povertà.

«Il consumatore abbassa la quantità e la qualità di quel che compra. Sceglie frutta quasi marcia in offerta, junk food, si espone a malattie, sovrappeso, obesità. È il governo che dovrebbe intervenire dando potere d'acquisto».

Quanti sacrificano la qualità alimentare in Italia?

«L'inflazione alimentare a due cifre è finita, ma i poveri alimentari aumentano. Sono 5,7 milioni secondo l'Istat. Il 10% della popolazione, ma probabilmente sono sottostimati. L'Istat, infatti, si basa sul reddito e stabilisce una soglia. Ma noi vediamo che anche un impiegato con 2.500 euro al mese di stipendio, se per esempio è separato e deve pagare gli alimenti, diventa un povero alimentare. La nostra stima è il 50% in più: almeno altri 2,5 milioni». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Avvenire

L'INIZIATIVA

«Doggy bag», con Fipe e Comieco è «Rimpiattino»

Milano

Solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante, eppure la quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo. Una percentuale che scende all'11,8% se consideriamo, invece, il vino. Segnali di cambiamento, questi, ancora troppo timidi in un'epoca in cui l'attenzione agli sprechi, soprattutto alimentari, è sempre più alta e il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa.

È quanto emerge da un'indagine di Fipe-Confcommercio e Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica), presentati nel corso di una conferenza stampa dal titolo "Spreco alimentare: al ristorante la Doggy Bag si chiama rimpiattino". L'evento è stato organizzato, spiega una nota, con l'obiettivo di favorire un confronto sugli strumenti necessari per sensibilizzare i consumatori e i ristoratori sul tema e fare il punto sull'utilizzo della famosa "doggy bag", al centro delle cronache e oggetto di alcune proposte di legge.

Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste della doggy bag può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta.

La percezione dei consumatori sembra comunque essere più che positiva. Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare.

Anzi, per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante. Nell'occasione Fipe e Comieco hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso il progetto "Rimpiattino", la versione italiana della "doggy bag", attraverso il quale sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all'iniziativa iconici contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. In totale, a oggi, sono stati 24.000 i "Rimpiattini" distribuiti tra 875 ristoranti di 22 città.

In contemporanea è stata anche presentata la nuova funzionalità dell'app "Sprecometro" che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche. L'iniziativa è il frutto di una collaborazione tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International guidato dal professore Andrea Segrè dell'Università di Bologna. (***R.E.***)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DI MANTOVA

la Voce di Mantova
Piazza Sordello, 12
MANTOVA
Tel. 0376 222266

la Voce di Mantova
Piazza Sordello, 12
MANTOVA
Tel. 0376 222266

Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, fare la differenza si può

MANTOVA "Make the difference. Stop #foodwaste" è il tema della 11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: fare la differenza e incrementare la diffusione di comportamenti buone pratiche alimentari quotidiane sono gli obiettivi, e insieme le promesse di questa celebrazione, nata per sensibilizzare i consumatori sulle conseguenze della dispersione delle risorse alimentari per il pianeta. In particolare, l'appuntamento di quest'anno si prefigge un maggiore coinvolgimento di cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole nel raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 che prevede il dimezzamento dello spreco alimentare globale pro capite. È in questo quadro che si inseriscono le azioni messe in campo dall'ATS della Val Padana, attraverso la Struttura Promozione della Salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali per sensibilizzare sul tema la comunità, le scuole e le imprese. Sul fronte scolastico, sfogliando il catalogo "Costruire la salute: progettare in rete", il tema dello spreco alimentare è inserito nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

LA PREALPINA

A pedali contro gli sprechi Così la michetta è solidale

Ri-Hub Food Varese, i panifici partecipano all'iniziativa

Non solo recupero delle eccedenze alimentari e distribuzione ai bisognosi. Ma un gioco di squadra che coinvolge tantissime persone, attività e associazioni. È proprio la partecipazione, e la condivisione degli obiettivi del progetto (solidarietà, recupero, mobilità green), il valore aggiunto di Ri-Hub Food di via Copelli. Servizio che è ufficialmente iniziato ieri, nell'11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (*nelle foto Blitz*).

Alla fine della mattinata, sono state messe in strada per la prima volta le bici cargo elettriche, con cui i volontari di Ri-Hub Food Varese ritirano la merce invenduta dai negozi del centro e la portano in via Copelli affinché possa essere donata alle associazioni che ne faranno richiesta per i loro assistiti in condizioni di fragilità.

I primi volontari a salire in sella sono stati Marcelo Lopez, responsabile preparatore atletico di Varese Basketball e Guglielmo Maggiora, tesista della facoltà di Scienze Umane dell'Ambiente, del Territorio e del Paesaggio dell'Università degli Studi Milano. «Questo progetto offre l'occasione di partecipare e condividere», ha detto Lopez.

I primi negozi che hanno voluto regalare le proprie eccedenze ai bisognosi sono stati i panifici Pigionatti, Colombo & Marzoli, Pane del Teo, Ducale e Sempre Fresco.



Primi tour delle squadre con le bici cargo elettriche: dai negozi allo stoccaggio dei prodotti in via Copelli

Semplice la burocrazia: il volontario entra nel negozio e ritira il pacco con l'invenduto, previa la compilazione di un foglio che certifichi il peso della merce ritirata. Le bici, caratterizzate da un cassone blu e dai loghi del progetto ("il bene si fa strada"), sono un modo per farsi portavoce del valore dell'iniziativa: non sprecare e mettersi in gioco per aiutare gli altri.

«Abbiamo scelto questa giornata simbolica per la prima uscita con le bici cargo che, grazie alla collaborazione già annunciata con l'Associazione Panificatori della Provincia di Varese, daranno il via al recupero di prossimità dell'invenduto giornaliero - spiega l'assessore a tutela ambientale, sostenibilità sociale ed economia circolare Nicoletta San Martino -. Tutto quello che verrà raccolto grazie a Ri-Hub Food sarà quantificato e inserito a fine anno nel calcolo del minor rifiuto prodotto. Questo dato è stato aggiunto nel Regolamento comunale di igiene urbana come valore da evidenziare ogni anno insieme a quello della percentuale di raccolta differenziata. Un adempimento in linea con la direttiva quadro sui rifiuti dell'Unione Europea (direttiva 2008/98/EC) che pone l'obiettivo della riduzione dei rifiuti come primo output nella gerarchia dei rifiuti della Ue».

Adriana Morlacchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DI PARMA

Mercato Il vicesindaco a «Campagna amica» per la giornata contro lo spreco alimentare

La Chiussi: «Al fianco degli agricoltori contro le politiche scellerate dell'Ue»

L'occasione è stata la giornata contro lo spreco alimentare al mercato di «Campagna amica» a Salsomaggiore, dove Mauro Mangora e Adelia Zana di Coldiretti hanno consegnato alla vicesindaco Giulia Chiussi la ricetta antispreco dell'agrichef Pierluigi Pellegri, per le verdure ripiene della tradizione in versione «svuotafrigo».

La sempre più vasta protesta dei trattori, che ormai sta infiammando tutta Europa, dopo il nuovo «Pac» che obbligherebbe le azienda agricole seminative a lasciare incolto il 4% della superficie e le mancate agevolazioni sui prezzi dei carburanti vede anche la vicesindaco Chiussi schierarsi, con il suo partito, la Lega, al fianco degli agricoltori: «Questa protesta, che sta assumendo dimensioni davvero gigantesche – ha detto Chiussi – vede la vicinanza della Lega contro le politiche scellerate dell'Unione europea che negli ultimi anni, con il pretesto del "Green deal" o "New deal", due termini che alla fine si sovrappongono, ha messo dei paletti davvero stringenti a delle attività davvero importantissime per il nostro Paese ma, soprattutto, per la nostra regione: una regione prettamente agricola, per la quale la terra ha un valore fondamentale. I nostri territori sono curati da imprenditori che lavorano la terra da una vita, conoscono i cicli della natura, vivono del saper fare bene il proprio lavoro. Perciò è importantissimo che queste persone vengano ascoltate e possano continuare il loro lavoro, fondamentale per la salute umana e basilare anche per la crescita delle nuove generazioni. In Italia – ha concluso la vicesindaco – i problemi per gli agricoltori sono forse meno stringenti rispetto agli altri paesi, ma è giusto che tutti si ritrovino a chiedere provvedimenti meno restrittivi e una giusta politica di valorizzazione di un settore fondamentale della nostra economia e della nostra sostenibilità».

E.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mercato Mangora, Chiussi, Pellegri e Zana.

il mattino di Padova

LA GIORNATA MONDIALE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il recupero di cibo è un tesoro da decine di milioni

Ogni famiglia padovana butta via 5 euro alla settimana Con il progetto Rete Solida salvate 455 tonnellate La collaborazione dell'Aspiag



Recupero di alimenti con il progetto Rete Solida dell'Acli

Ogni famiglia padovana compra e butta via circa 5 euro di cibo alla settimana. Sembra poco - meno di un euro al giorno - ma tutto insieme vale cento milioni di euro all'anno e di fronte a questa cifra la prospettiva cambia decisamente. Ecco perché diventa importante, se non proprio fondamentale, imparare l'arte dell'acquisto oculato e anche quella del recupero. In quest'ultima Padova può esibire con orgoglio il lavoro di un progetto varato dall'Acli nel 2012: si chiama Rete Solida (acronimo di Relazioni, territorio, economia, solidarietà, ambiente) e l'anno scorso ha consentito di recuperare 455 tonnellate di cibo, per un valore di quasi due milioni di euro. C'è il risparmio economico, evidente, anche perché tutto il cibo salvato dalla spazzatura viene distribuito attraverso una rete di quaranta enti no profit e caritatevoli raggiungendo circa 20 mila persone che ne hanno bisogno, e c'è anche quello in termini ambientali, visto che il recupero di così tanti alimenti ha risparmiato al pianeta circa mille tonnellate di emissioni di Co2.

Il bilancio di questa attività è stato reso noto ieri, in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare. «Quello degli sprechi è un problema che tocca sia l'ambiente che le persone, e attraverso il nostro impegno quotidiano cerchiamo di mitigare questi impatti», spiega Massimiliano Monterosso, responsabile del progetto Rete Solida. «Continueremo a lavorare con le comunità e a promuovere una consapevolezza diffusa sulla necessità di ridurre lo spreco alimentare per costruire un futuro più sostenibile e solidale». Quello che fa il progetto dell'Acli è un modello di efficienza: la Rete collega "al volo" - cioè senza passare per magazzini o frigoriferi - i fornitori di eccedenze (aziende, produttori agricoli, supermercati) con le associazioni che a loro volta sono in grado di distribuire in modo capillare gli alimenti a persone bisognose. Il tutto avviene con passaggi rapidi, gestiti con un metodo collaudato. «Le Acli sono da sempre attente alla promozione della persona nella sua globalità», dice il presidente provinciale, Gianni Cremonese. «Questo vuol dire oggi affrontare con forza i temi della sostenibilità e della lotta alla povertà, mettendo al servizio di chi più ha bisogno la creatività e l'impegno delle Acli, per un beneficio che ricade poi sull'intera comunità».

Al recupero contribuiscono le aziende più sensibili alla lotta agli sprechi. Come Aspiag, titolare dei marchi Despar ed Eurospar, che nel 2023 ha raccolto nei punti vendita del Veneto 563 tonnellate di alimenti invenduti o in eccedenza e li ha rimessi in circolo con la collaborazione di Last Minute Market e con il Banco Alimentare che a loro volta si collegano alle organizzazioni di volontariato. Si calcola che con questo sistema di recupero siano stati "svuotati" idealmente oltre 1.200 cassonetti della spazzatura e siano state evitate due milioni di tonnellate di emissioni di Co2. —

CRIC

LA STAMPA

L'ex consigliere regionale Angela Motta nel 2015 aveva promosso la legge su cibi e pasti in scadenza

"L'Astigiano pioniere nella lotta allo spreco"



Molte le iniziative contro gli sprechi alimentari

IL CASO

PAOLO VIARENGO

Nel 2022 abbiamo gettato in media circa mezzo chilo di cibo a settimana, oltre 27 chili di cibo l'anno a persona. Proprio ieri è stata l'undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Il tema scelto per quest'anno è stato «Make the difference: stop foodwaste!». Una sensibilità che inizia a essere presente dal 2014 con la campagna per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile e spreco zero di Last Minute Market, fondata dall'economista Andrea Segrè. «Sono stata la promotrice e prima firmataria in Consiglio regionale di una Legge contro lo "Spreco Alimentare" che venne approvata all'unanimità nel 2015 e finanziata con 500 mila euro». Angela Motta, attuale coordinatrice provinciale di Italia Viva, all'epoca era Consigliere regionale. «Il documento – spiega Motta - prevedeva la promozione e il sostegno delle attività di recupero e valorizzazione dei prodotti di prossima scadenza, siano cibi, pasti non serviti dalla ristorazione collettiva, e qualunque altro bene destinato al macero». L'obiettivo era quello di andare incontro alle fasce più deboli senza sottovalutare le ricadute in campo ambientale con la riduzione dei rifiuti e la possibile creazione di nuovi posti di lavoro. «Questo provvedimento - ha commentato Angela Motta – è nato dopo la legge con cui la Francia ha istituito il reato di spreco alimentare. Come Regione non potevamo fare altrettanto ma crediamo di aver fatto comunque una buona legge». Il Piemonte ha previsto il recupero dei beni invenduti anche al di fuori del campo alimentare. La legge è stata inserita fra gli interventi contro la povertà dall'assessorato alle politiche sociali ed è in cima alle priorità anche dell'assessorato all'Agricoltura. «È necessario non solo favorire una cultura "antispreco" - spiegano dagli uffici regionali - ma promuovere uno stile di vita etico e rispettoso della salute umana, animale e della sostenibilità ambientale. Quando buttiamo il cibo, infatti, finiscono nella spazzatura anche le risorse che sono servite a produrlo, trasformarlo e trasportarlo». Due esempi su tutti: il fumo porta a sottrarre terreno alle coltivazioni, consumare ingenti quantità di acqua per la produzione e altri derivati e inquinare suolo e acque con le microplastiche prodotte dalla decomposizione dei mozziconi; la «fast fashion» fa sì che la filiera della moda sia al terzo posto per impatto ambientale dopo il settore dei trasporti. Anche adottare alcuni cambiamenti nelle abitudini quotidiane può avere un grande impatto sulla sostenibilità ambientale, come pianificare i pasti o verificare le scorte prima di fare la spesa. —

Nel 2022 gli astigiani hanno gettato in media mezzo chilo di cibo a settimana a persona

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QN il Resto del Carlino

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cesena

‘Doggy bag’ obbligatoria «La facciamo già da anni e la proponiamo noi ai clienti»

Ristoratori cesenati favorevoli a fornire i contenitori per il cibo non consumato al tavolo
«Certo il packaging comporta qualche costo in più, ma è un impegno necessario»

di **Maddalena De Franchis**

Ogni italiano contribuisce allo spreco alimentare con 65 kg di cibo all’anno, principalmente per consumi sbagliati a casa o al ristorante. Parte da questo semplice quanto raggelante presupposto - ancor più in un’epoca caratterizzata, da un lato, dalla scarsa disponibilità di cibo per una larga fetta della popolazione mondiale e, dall’altro, dalla necessità di usare le risorse del pianeta con consapevolezza – la proposta di legge sull’obbligatorietà della ‘doggy bag’, formulata nei giorni scorsi dagli onorevoli Giandiego Gatta e Paolo Barelli di Forza Italia. La ‘doggy bag’, ovvero il contenitore fornito dal ristorante per portare con sé quanto non si è riusciti a consumare durante un pasto fuori casa, potrebbe diventare, a breve, obbligatoria. Attenzione: l’obbligo riguarda solo gli esercenti e consiste nel fornire, ai clienti che li richiedano, dei contenitori per portare via cibi o bevande non consumati in loco. Non riguarda, invece, i consumatori.

Se il plauso alla proposta è stato pressoché unanime, da più parti si sono sollevate perplessità, relative specialmente alla spesa che i ristoratori devono sostenere per munirsi dei contenitori (riutilizzabili e riciclabili) e alla sicurezza alimentare dei cibi impacchettati e portati via. «Ho seguito con attenzione le discussioni dei giorni scorsi e ritengo sia nostro dovere, come ristoratori, impegnarci più di altri per ridurre lo spreco di cibo, anche facendoci carico di una spesa aggiuntiva – dichiara Andrea Gentili, titolare di ‘Fuoriporta Cucina e pizza’, in piazzale Berlinguer -. Nel nostro locale forniamo già da anni un packaging sostenibile, in cellulosa al 100% e riciclabile nell’organico, sia per l’asporto che per le ‘doggy bag’. È un costo? Certo, ma se vogliamo bene al pianeta dobbiamo fare uno sforzo. Non dimentichiamo quanto accaduto qualche mese fa, proprio qui, fra le nostre case».

Dello stesso avviso Simone Rosetti, titolare di alcuni celebri locali, dallo storico Ca’ de Be’ di Bertinoro all’osteria Michiletta, un simbolo della città. Anche per lui, la ‘doggy bag’ non è certo una novità: «capita spesso che i clienti chiedano di portare a casa la bottiglia di vino non terminata, o il cestino di pane artigianale e piada. Anzi, siamo noi stessi a suggerire questa modalità per evitare sprechi. Nei ristoranti gourmet non accade spesso, poiché le porzioni sono, di per sé, più ridotte, dunque è raro che i clienti lascino qualcosa nel piatto». Anche Fipe-Confcommercio ha fatto sapere, per bocca del presidente del comprensorio cesenate Angelo Malossi, di apprezzare un’iniziativa «capace di accendere un faro su un tema, quello della lotta agli sprechi alimentari, fondamentale per garantire la sostenibilità delle abitudini dei consumatori». La federazione aveva già lanciato, nel 2019, il ‘Rimpiattino’: una ‘doggy bag’ in versione italiana, adottata da migliaia di ristoranti. Consisteva in un contenitore di carta riciclata per conservare e portare a casa il cibo e le bevande non consumati a tavola. Una soluzione che ha favorito, dice Confcommercio, «la diffusione di un atteggiamento sostenibile non solo al ristorante, ma anche tra le mura domestiche, dove ancora si verifica la maggior parte degli sprechi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Andrea Gentili della pizzeria ‘Fuoriporta’ con la doggy bag *(foto Luca Ravaglia)*

MALOSSI (FIPE)

«Giusto diffondere la sostenibilità al ristorante, ma anche a casa dove avviene la maggior parte degli sprechi»

Incontro

Cibo e salute, coinvolti scuole e produttori

Ieri si è celebrata la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. L’amministrazione comunale di Cesena ha aderito alle iniziative incentrando in particolare l’attenzione sul mondo della scuola. Domani si terrà un appuntamento di formazione del ciclo ‘Cibo, Diritti e Politiche Locali’ nell’ambito del progetto ‘In Cibo civitas’ che da aprile scorso vede Cesena tra i Comuni partecipanti partner. Il percorso, che culminerà a settembre con l’ultimo appuntamento in presenza previsto in occasione dell’evento annuale di Terra Madre, è rivolto in particolare alle Istituzioni locali, alle imprese e alle realtà del terzo settore esperte ed attive dei territori dei comuni partner del progetto. Domani dalle 10alle 13 Cesena si confronterà con la città di Torino. Per potersi iscrivere è sufficiente collegarsi al sito dell’Ente e seguire le indicazioni: https://www.comune.cesena.fc.it/novita/?search=in+cibo+civitas.

L’obiettivo del corso, durante il quale si parlerà di mercati cittadini, prodotti locali, orti urbani, mense scolastiche, è sviluppare conoscenze con lo scambio di esperienze, per condividere visione e strategie per l’edificazione delle rispettive Local Food Policy.

«L’avvio di questo ulteriore percorso – commenta l’assessora alla sostenibilità ambientale Francesca Lucchi – conferma ancora una volta la particolare attenzione che riserviamo al cibo e, più in generale, all’alimentazione. Si tratta di un tema che interessa l’intero territorio comunale e che, come emergerà nel corso degli incontri previsti, riguarda tutti i cittadini: gli assegnatari degli orti comunali, il personale impiegato presso le mense scolastiche, ma anche le famiglie, gli insegnanti e gli studenti, le imprese del territorio che lavorano i prodotti a km0, gli operatori dei mercatini agricoli, e molte altre realtà attive localmente. L’obiettivo è di conoscere i sistemi alimentari locali, rafforzare le reti civiche per l’attuazione di politiche del cibo sostenibili e lo sviluppo di comunità».



Una mensa aziendale (repertorio)

Dalla mensa di via Spinelli alla cooperativa sociale ‘Il Cigno’

Hera dona i pasti non consumati

Anche la mensa aziendale di Hera a Cesena è coinvolta nel progetto CiboAmico, nato nel 2009 dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con Last Minute Market, impresa sociale e società spin off dell’Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale. Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. CiboAmico finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell’Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest’anno viene esteso anche a quelle di Cesena, in Spinelli 60.

Sono circa 138 mila i pasti recuperati dal 2009 ad oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a oltre 133 cassonetti) e potenzialmente l’emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti. L’ente beneficiario dei pasti donati è la Cooperativa Sociale il Cigno, di Viale Europa 654, e in particolare il Gruppo Appartamento Il Faro, una struttura residenziale che accoglie adulti in difficoltà in un percorso di reinserimento sociale lavorativo e familiare.

QN il Resto del Carlino

Lotta agli sprechi alimentari «Recuperati 138mila pasti nelle mense del Gruppo Hera»

La multiutility fa il punto sul progetto CiboAmico, iniziato nel 2009 insieme a Last Minute Market «Il cibo che non è stato distribuito lo indirizziamo a enti no profit». Calano anche rifiuti e inquinamento

Quasi 138mila i pasti recuperati dal 2009 ad oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Sono questi i dati principali, diffusi in occasione dell'XI edizione della 'Giornata nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare', che riguardano CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con Last Minute Market, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale. Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. CiboAmico finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena. Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12 mila pasti (5.6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico e ambientale ma anche sociale, attraverso la donazione dei pasti recuperati a enti no-profit.

In particolare, nella mensa di Modena, dove l'iniziativa è partita lo scorso anno, grazie a CiboAmico, è stato possibile recuperare circa 3.900 pasti, per un valore complessivo che supera i 16 mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse così liberate in altri progetti.

Si tratta di CEIS A.R.T.E. che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana per il centro socio occupazionale Faber. «Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà» commenta Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera.

QUOTIDIANONAZIONALE

Lotta allo spreco alimentare «Recuperare è prezioso»

Il gruppo Re.So lancia l'appello alle aziende locali e alla grande distribuzione

Un'azione concreta

LE DONAZIONI



Salvati 280mila chili di cibo

I numeri in aumento

Lo scorso anno sono stati 122mila i chili di frutta e verdura recuperata, a fronte degli 83mila del 2022. Il totale dei prodotti recuperati nel 2023 è stato di quasi 280mila chili, 46mila chili in più del 2022. Numeri importanti che danno la cifra del fenomeno

«Servono più volontari»

Impegno senza sosta

Bene il dato della distribuzione: dai 228mila chili di due anni fa si è passati ai 255mila del 2023. Ammonta a quasi 5500 ore il tempo dedicato dai volontari alle varie attività. «Risentiamo del mancato ricambio generazionale. Siamo un gruppo di anziani. Ci sarebbe bisogno di nuova linfa»

EMPOLI

Tra i pacchi arrivati ieri in sede, ci sono i cinque quintali di latte donati dalla Mukki. Confezioni a brevissima scadenza, cartoni non più vendibili ma assolutamente riciclabili. Sugli scaffali di Re.So - Recupero Solidale Odv - finisce un po' di tutto. Lla filosofia è recuperare. Riutilizzare. E soprattutto aiutare il prossimo. È con questo spirito che l'associazione empolese, con sede in via Magolo ad Avane, lancia un appello alle aziende.

«Donate beni alimentari ed extra-alimentari. L'invito è aperto a imprese della grande distribuzione, punti vendita, piccoli esercizi commerciali, ristorazione organizzata e collettiva, produttori artigianali o industriali e mercati ortofrutticoli». Questo lo scopo del progetto biennale "Re.2 Te. Solidale", reso possibile grazie al contributo di Ministero del lavoro e delle politiche sociali e della Regione Toscana. «Si tratta di recuperare e redistribuire le eccedenze alimentari del territorio, cosa che facciamo dal '98. Ma il focus sono le aziende – spiega Enrico Roccato, vicepresidente Re.So –. Valorizziamo le azioni di recupero di cibo invenduto, facilitando l'ingresso di nuove imprese locali nel circolo virtuoso».

Fra gli interventi in programma, la realizzazione di una pagina dedicata proprio alle aziende sul sito web dell'associazione, dove vengono fornite tutte le informazioni utili per diventare donatori di prodotti. Grazie ad un video tutorial, chi vorrà aderire potrà essere guidato in tutti gli step inserendo di fatto il recupero di beni non commerciabili nelle normali attività del ciclo produttivo della propria azienda. Un atto etico fondamentale, che Re.So ha voluto ribadire, non a caso ieri, lanciando il progetto nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Con una rete di circa 20 volontari Re.So raccoglie e distribuisce a circa 35 associazioni del territorio.

Tra i principali donatori figurano i dieci negozi Unicoop del territorio, Inpa Spa Vinci, Conad Cerreto Guidi, zona Market Empoli, Sammontana Gelati e altre attività. Tante ma non abbastanza perché i bisogni aumentano. E la lista di chi aderisce alla raccolta va incrementata. Tra i generi più richiesti, pasta, latte, pomodoro e legumi. «Sulla nuova pagina del sito dedicata a Re.2 Te. Solidale abbiamo anche elencato le agevolazioni fiscali (una su tutte, la non applicazione dell'Iva sulle merci in uscita) di cui possono beneficiare le aziende donatrici – prosegue Roccato –. Invitiamo quindi le ditte a collaborare per combattere lo spreco di cibo, diminuire la produzione di rifiuti e sostenere le persone più fragili». Sono in aumento le famiglie che fanno riferimento a Re.So per ricevere il cibo: dalle 1.175 del 2019, siamo passati a oltre 2mila nel 2023. «Dati alla mano – commenta la presidente Marinella Catagni – vediamo che lo spreco alimentare in Italia nel 2022 ha superato i 4,2 milioni di tonnellate. Una realtà piccola come la nostra si è dimostrata capace di gestire, dal 2019 in avanti, oltre 250mila chilogrammi di prodotti all'anno».

Y.C.

la Repubblica

LA FOOD POLICY

Altri tre hub per distribuire il cibo "salvato" che serve ancora

Il Comune fa i conti sul recupero di eccedenze: quasi due tonnellate ogni giorno trasformate in pasti. Una rete che va dai mercati alle mense

Dai supermercati alle mense aziendali. Fino agli avanzi dei mercati comunali. Nel 2023 sono state recuperate a Milano 615 tonnellate di eccedenze alimentari. Quasi due tonnellate di cibo al giorno, che altrimenti sarebbero state "sprecate". Invece, sono state trasformate in pasti per gli indigenti: 1 milione e 230 mila pranzi per circa 27 mila persone fragili. Frutto della raccolta dei cinque hub di quartiere che entro la fine dell'anno arriveranno a otto.

In occasione della Giornata nazionale di prevenzione contro lo Spreco alimentare, che si è celebrata ieri, sono state annunciate tre nuove aperture che avverranno nel corso del 2024. Il Food Hub Cuccagna (Municipio 4), l'Hub Selinunte (Municipio 7) e l'Hub diffuso (Municipio 2). Centri di raccolta di quartiere che si aggiungono a quelli già attivi in città: Hub Isola, Municipio 9; Hub Lambrate, Municipio 3; Hub Centro, Municipio 1; Hub Gallaratese, Municipio 8 e infine l'Hub Foody Zero Sprechi, nato all'interno del mercato ortofrutticolo di Milano. Anche i mercati scoperti hanno partecipato al recupero degli avanzi, raccogliendo 41 tonnellate.

Ma come funzionano gli hub? Sono allestiti con una cella frigorifera per la gestione del cibo fresco, con scaffalature per il cibo secco e confezionato e con una postazione amministrativa per la gestione dell'archivio e delle procedure. Con un furgoncino, si recuperano su base giornaliera le eccedenze dai supermercati, mense e altri partner, per poi suddividerlee redistribuirle alle Onlus. Dalla fondazione Arché alla Caritas Ambrosiana, da Emergency Ong onlus a Recup Associazione di Promozione Sociale. Cibo fresco, cucinato e secco, frutta e verdura, pane. Tramite i punti di raccolta, si mescolano gli alimenti per donare offerte alimentari più variegate.

Allo studio anche una digitalizzazione del sistema che permetterà di avere una migliore mappatura delle eccedenze e delle risorse disponibili.

Adesso, l'alleanza anti-spreco si allargherà anche grazie ad un maggiore coinvolgimento dei mercati comunali in cui si punta a raccogliere circa 200 chili di eccedenze di fresco al giorno in 20 mercati cittadini, un lavoro che si aggiunge a quello portato avanti al mercato ortofrutticolo.

«Contribuire alla riduzione



Le mense I prodotti che vengono utilizzati vanno anche ad alcune mense per chi non può permettersi un pasto FOTOGRAMMA

QUOTIDIANONAZIONALE

La Giornata Nazionale

UNICOOP FIRENZE



L'impegno contro lo spreco alimentare

La lotta allo spreco alimentare è una battaglia che riguarda tutti e che, da anni, vede Unicoop Firenze impegnata con progetti sul tema e iniziative di sensibilizzazione dei cittadini e dei propri lavoratori. La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si è tenuta ieri, è stata l'occasione per fare il punto sul risultato dei progetti antispreco messi in campo nei punti vendita della Cooperativa. Questa giornata, arrivata alla sua undicesima edizione, è stata istituita nel 2014 per sensibilizzare su un tema che è tra gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda ONU 2030, in particolare il 12.3: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

CORRIERE DELLA SERA

Sprechi alimentari

Con l'app «Too good to go» salvati 634mila pasti

Nel 2023 tra le città più virtuose nel contrastare lo spreco di cibo Roma è in testa alla classifica italiana con 643mila pasti salvati, seguita da Milano con 450 mila, Torino (192mila), Genova (113mila) e Bologna (107mila). Lo annuncia l'app *Too good to go* in occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare che si è celebrata ieri. Complessivamente sono stati salvati 6 milioni e 150mila pasti, circa 12 al minuto, con una crescita media mensile del 14% rispetto al 2022. In Italia la sensibilità su questo tema all'insegna della sostenibilità ha coinvolto una community di 8,1 milioni di utenti e oltre 26mila partner che vanno dai piccoli negozi di vicinato ai grandi supermercati. L'impegno ti ha permesso di evitare la dispersione di 15,7 milioni di chili di CO_2, equivalente a tremila viaggi aerei attorno al mondo. «Nel corso del 2023 siamo intervenuti anche nelle fasi iniziali della filiera alimentare - sostiene Mirco Cerisola, italian country director di Too good to go - lanciando il progetto "box dispensa" a cui hanno aderito 64 brand dell'industria alimentare: così abbiamo già salvare oltre 629 tonnellate di cibo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QN IL GIORNO

La vicesindaco Scavuzzo

Tre nuovi hub per ridurre il cibo sprecato

MILANO

Con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo e innovare sempre più le modalità di recupero degli alimenti da destinare ai più fragili, a Milano nasceranno, entro il 2024, tre nuovi Hub di quartiere contro lo spreco alimentare: si tratta del Food Hub Cuccagna (Municipio 4), dell'Hub Selinunte (Municipio 7) e dell'Hub diffuso (Municipio 2), che si aggiungono a quelli già attivi in città (Hub Isola, Municipio 9; Hub Lambrate, Municipio 3; Hub Centro, Municipio 1; Hub Gallaratese, Municipio 8 e infine l'Hub Foody Zero Sprechi, nato all'interno del Mercato Ortofrutticolo di Milano).

In occasione della Giornata nazionale di prevenzione contro lo Spreco alimentare, che si è celebrata ieri, la vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura Anna Scavuzzo ha presentato le iniziative realizzate in sinergia con i partner della città dopo la vittoria della prima edizione dell'Earthshot Prize 2021, prestigioso riconoscimento internazionale dedicato alle migliori soluzioni per proteggere l'ambiente. «Prosegue l'impegno dell'amministrazione milanese – ha detto la numero due di Palazzo Marino – per il contrasto agli sprechi e alla povertà alimentare, un duplice obiettivo che si raggiunge con un'azione sinergica che vede negli hub di quartiere una risposta molto concreta».

QUOTIDIANONAZIONALE

Cibo, app antispreco nelle scuole «L'educazione comincia a mensa»

Grillini, vicepresidente Camst group: monitoraggio con i prof e materiale formativo per i bimbi





Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group: dal confronto con lo spin-off Last Minute Market nasce l'idea di portare lo Sprecometro a scuola

di **Alessandro Caporaletti**
BOLOGNA

Lo spreco alimentare vada fuori dalla classe, o dietro la lavagna. Di sicuro, non dovrà più mettere piede a mensa, almeno in nessuna delle mille e più servite da Camst group nelle scuole del centro e del nord dell'Italia. Fuori lo spreco, dentro lo Sprecometro.

Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group, di che cosa si tratta?

«Lo Sprecometro è un'app sviluppata dallo spin-off Last Minute Market con l'Università di Bologna nel cantiere dell'Osservatorio Waste Watcher International sul cibo e sulla sostenibilità. È disponibile per tutti i cittadini e la sua funzione è di misurare lo spreco di cibo domestico. Ecco, l'idea che abbiamo avuto confrontandoci con il prof Andrea Segré (ordinario di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile dell'Università di Bologna, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, *ndr*) e con il team di Last Minute Market è di adattare l'app anche alla refezione scolastica».

E come funziona?

«Beh, in realtà in modo molto semplice.

LO SPRECOMETRO ENTRA IN CLASSE

È l'applicazione sviluppata da Last Minute Market «Sarà misurato in grammi quello che resta nel piatto, valutandone l'impatto sul nostro ambiente»

È un sistema di monitoraggio che coinvolgerà gli insegnanti e i bambini. Mi spiego: saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle classi, cioè quello che resta nel piatto, tanto per capirci. E saranno gli insegnanti a farlo. Poi sarà valutato l'impatto dello spreco sull'ambiente, in termini di impronta idrica e carbonica. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti dei materiali informativi (video, schede e quiz), che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema, per prevenire gli sprechi e per potenziare le buone pratiche di educazione alimentare».

Quando cominciate?

«Subito. A breve inizieremo a fare test con gli insegnanti e le scuole, così da avere uno strumento già rodato, sviluppato su misura per la funzione educativa. Dopo la fase di sperimentazione, l'obiettivo è di introdurre l'app già dal prossimo anno scolastico, quindi a settembre».

Quanti bambini saranno coinvolti?

«Le do i nostri numeri: ogni giorno 250mila bambini mangiano nelle mense della Camst tra scuola dell'infanzia e primaria, circa un migliaio di plessi scolastici nel centro e nel nord dell'Italia, in Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Toscana e Piemonte».

Come nasce il progetto?

«Partiamo dall'idea che la refezione scolastica non è soltanto un momento di nutrizione, ma anche di socialità e di educazione verso il cibo. E da sempre la nostra azienda è impegnata in attività di educazione nelle scuole. Non ci limitamo cioè a gestire i servizi di ristorazione, ma supportiamo le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare. Siamo convinti che con lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che lo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere degli obiettivi importanti, in primis quello dello spreco zero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il Quotidiano del Sud

Braia e Polese ricordano l'impegno per evitare di dilapidare il cibo

Mettere in campo lo sprecometro

Il grande impegno del mondo del volontariato lucano per assicurare un pasto a tutti



Spreco alimentare

"Evitare lo spreco di cibo è un dovere di ciascuno di noi per un mondo più sostenibile ed equo. Si è celebrata, ieri, l'undicesima edizione della Giornata di sensibilizzazione sugli sprechi alimentari focalizzata sugli Obiettivi dell'agenda 2030. Un appuntamento annuale importantissimo e ancor di più in Basilicata dove, grazie alla Legge regionale 'Contrasto al disagio sociale mediante l'utilizzo delle eccedenze alimentari e non', del 2015 in Consiglio regionale e grazie all'aiuto di persone motivate e preparate come Francesco Romagnano e i volontari di 'Magazzini sociali con l'impegno delle associazioni di tutta la regione stiamo raggiungendo risultati straordinari".

Lo dichiarano i consiglieri regionali di Italia Viva, Mario Polese e Luca Braia che spiegano: "Nella nostra regione, rispetto alle ultime ricerche, il rapporto tra quanto si investe con i fondi istituzionali e quanto si produce come economia di ritorno è di uno a due. Un dato positivo che ci deve spingere a continuare a lavorare così come si sta facendo anche a livello nazionale con il lavoro ormai quasi decennale della deputata di Italia Viva, Maria Chiara Gadda, che in visita a giugno a Potenza presso i Magazzini sociali e poi il 16 ottobre, in concomitanza della Giornata mondiale della alimentazione, a Matera alla mensa dei poveri della città e al Cinema Guerrieri per un importante convegno, ha dato conto di un lieve miglioramento per quanto riguarda le abitudini degli italiani". "Per le novità - aggiungono i due esponenti renziani- va segnalata una nuova misura che aiuterà famiglie, associazioni, mondo della ristorazione e mense. Parlo dell'attuazione a breve dello 'sprecometro', il quale permetterà di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non mangiamo a casa e l'impatto di questo spreco sull'ambiente. Inoltre sarà importante la campagna di sensibilizzazione che a breve verrà avviata nelle scuole italiane per favorire maggiore consapevolezza". "In ogni caso va fatto di più: a oggi mediamente ogni italiano spreca 524 grammi di cibo a settimana che equivalgono a oltre 27 chili annui. Per questo il nostro impegno e la nostra attenzione resta alta e attenta a tutte le iniziative utili a sprecare meno cibo. E' importante continuare a innescare e sostenere processi virtuosi contro lo spreco alimentare", concludono Polese e Braia.

La Provincia

Alimenti Lo spreco, piaga sociale

Ieri la giornata mondiale. Rubagotti (Ats): «Problema educativo»

CREMONA 'Make the difference. Stop «foodwaste' è il tema della 11ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. L'appuntamento di quest'anno si prefigge un maggiore coinvolgimento di cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole nel raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 che prevede il dimezzamento dello spreco alimentare globale pro capite. In questo quadro si inseriscono le azioni messe in campo dall'Ats della Val Padana attraverso la Struttura Promozione della Salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali per sensibilizzare sul tema la comunità, le scuole e le imprese. «Dal rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, emerge che lo spreco alimentare in Italia è purtroppo ancora in aumento e avviene principalmente in ambiente domestico – afferma **Laura Rubagotti**, responsabile della Struttura Promozione della Salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali di Ats –: da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 si passa a una previsione di quasi 81 grammi nel 2024. Lo spreco alimentare non è solo un problema educativo, ma anche un segnale di allarme sociale: l'effetto prolungato dell'inflazione ha portato all'acquisto di cibo di più bassa qualità, spesso maggiormente deteriorabile». Pertanto, «grande attenzione deve essere rivolta agli anziani e alle famiglie in difficoltà attraverso la promozione di politiche orientate all'equità finalizzate anche al contrasto delle disuguaglianze di salute».
Sul fronte scolastico, sfogliando il catalogo 'Costruire la salute', il tema dello spreco alimentare è inserito nel Piano Triennale dell'offerta formativa con il progetto di educazione ambientale proposto da Regione Lombardia 'L'Abc contro lo spreco alimentare'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Avvenire

Avvenire MILANO & Lombardia

Martedì 6 febbraio 2024

cronaca@avvenire.it

Sprechi alimentari, entro l'anno apriranno tre nuovi hub di quartiere

ANDREA **D'AGOSTINO**

Entro fine anno apriranno in città tre nuovi hub di quartiere contro lo spreco alimentare: è la novità principale annunciata a Palazzo Marino dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione contro lo spreco alimentare, che si è celebrata proprio ieri. I nuovi spazi si chiameranno Cuccagna, nella zona della cascina Cuccagna di via Muratori (Municipio 4), Selinunte nel quartiere San Siro nel Municipio 7 e l'hub diffuso nel Municipio 2, e si aggiungeranno ai cinque aperti in questi ultimi anni: l'hub del quartiere Isola (Municipio 9), il primo ad essere stato avviato nel 2019; l'hub di Lambrate nei locali messi a disposizione dall'Avis nel 2020; quello del Gallaratese nel Municipio 8 e l'hub Foody zero sprechi sorto all'interno del mercato ortofrutticolo, nati entrambi nel 2021, e quello in centro, in via Santa Croce, nel 2022.

L'esperienza di questi spazi solidali di quartiere è stata avviata cinque anni fa dal Comune di Milano insieme a una serie di partner: Fondazione Cariplo, Programma QuBì, Assolombarda e Politecnico di Milano, con l'obiettivo di incentivare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari grazie a una rete territoriale di soggetti del terzo settore, che a loro volta distribuiscono il cibo avanzato alle persone o alle famiglie in difficoltà. Negli hub già attivi l'anno scorso sono state recuperate 574 tonnellate di cibo, alle quali se ne sono aggiunte 41 dai mercati scoperti, per un totale di 615 tonnellate recuperate. Le eccedenze, equivalenti a circa un milione e 230mila pasti, sono state poi redistribuite tra 27mila persone fragili o in difficoltà economiche.

«Lo slancio che ci ha dato l'Earthshot Prize ci ha permesso di investire le risorse e co-progettare come utilizzarle insieme ai tanti soggetti attivi sui tavoli della Food Policy. Ancora una volta un bel lavoro di squadra che consolida a Milano un dispositivo di aiuto alimentare di grande efficacia», ha dichiarato soddisfatta la vicesindaco Scavuzzo, citando il prestigioso riconoscimento internazionale vinto nel 2021. Era il 17 ottobre di tre anni fa quando il Principe William annunciò che la prima edizione di questo premio, che riconosce le migliori soluzioni per proteggere l'ambiente, era stata vinta dal progetto della Food Policy degli hub di Milano, che era arrivato tra i 15 finalisti (su un totale di 750 iniziative candidate da tutto il mondo) nella sezione "Un mondo senza sprechi". Per il console generale britannico a Milano, Catriona Graham, «come evidenziato dall'assegnazione dell'Earthsot Prize, la Food Policy di Milano continua a dimostrarsi all'avanguardia. Ci auguriamo che questa partnership aiuti la città a promuovere l'impatto del suo lavoro per ridurre gli sprechi alimentari: una sfida critica condivisa da tutto il nostro pianeta». Anche Carlo Mango, direttore dell'area Ricerca di Fondazione Cariplo, ha ricordato questo premio. «Il modello Food Policy di Milano, volto a connettere e valorizzare le competenze, rappresenta un punto di riferimento a livello internazionale come dimostrano i tanti riconoscimenti ricevuti in questi anni, non ultimo l'Earthshot Prize. E questo ampliamento della rete di hub di quartiere per la lotta contro lo spreco alimentare è un risultato importante per Milano». Adriana Pontecorvo, vicepresidente del gruppo Alimentazione di Assolombarda, ha citato invece il rapporto dell'osservatorio Waste Watcher International, che mostra come il valore di cibo complessivamente sprecato in tutta Italia sia di oltre 13 miliardi di euro all'anno. «Valori in continua crescita – ha commentato – che mostrano quanto siano importanti, a livello di tenuta socia-

spreco coinvolgeranno tutti e ve
ti i mercati comunali, con l'obie
vo di raccogliere circa 200 chili
eccedenze di fresco al giorno;
lavoro che si aggiunge a quello p
tato avanti all'interno dell'H
Foody Zero Sprechi. Infine, l'int
gestione degli hub di quartiere v
rà migliorata attraverso la digital
zazione della filiera che permet
rà di avere una migliore mappa

Gli spazi si aggiungeranno ai cinque già attivi dal 2019 che finora hanno recuperato 615 tonnellate di cibo, 41 delle quali dai mercati scoperti. Così sono stati offerti un milione e 200mila pasti a 27mila persone fragili

5.02.2024

LA STAMPA

GREEN&BLUE

Lotta allo spreco alimentare: le associazioni che aiutano a recuperare il cibo

di Fiammetta Cupellaro



Un centro di smistamento di cibo fresco gestito da Recup

Da nord a sud sono decine di migliaia i pasti di cibo fresco non consumati e recuperati in un'ottica di lotta allo spreco, non di carità. Per tutte le associazioni infatti l'obiettivo è mettere in funzione un circolo virtuoso ed ecosostenibile

Lo spreco alimentare è sicuramente uno dei fenomeni più paradossali della società in cui viviamo, e non sembra indietreggiare. L'enorme quantità di alimenti e bevande che buttiamo via (secondo i dati del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability) ne è il segno più inaccettabile. D'altro canto non c'è dubbio che la consapevolezza del problema e un cambiamento dei consumi alimentari meno esagerato stiano lievemente, ma costantemente aumentando. Almeno osservando la crescita in Italia delle **associazioni impegnate a sottrarre cibo allo spreco per donarlo ad enti che si occupano di mense sociali, case famiglia, hub di quartiere**.

Da nord a sud sono decine di migliaia i pasti di cibo fresco non consumati e recuperati in un'ottica di **lotta allo spreco**, non di carità. Per tutte le associazioni infatti l'obiettivo è mettere in funzione un circolo virtuoso ed eco sostenibile: il potenziale alimento-rifiuto diventa risorsa che non solo sfama, ma aiuta il reintegro sociale. Senza contare che ciò che finirebbe nei rifiuti ha costi non soltanto etici, ma anche economici. E qui c'è un altro paradosso: il cibo buttato via aumenta il volume dei rifiuti e anche le imposte. Diverse sono le associazioni che hanno deciso di impegnarsi sul **recupero del cibo fresco** connettendo i "luoghi del potenziale spreco" (matrimoni, feste di laurea, eventi pubblici e privati) con i "luoghi del bisogno" nel più breve tempo possibile.

I Foodbusters: dai matrimoni alle mense sociali



LA STAMPA

GREEN&BLUE

"A ogni evento che ci capitava di partecipare, un'inaugurazione, un party, una presentazione, ci chiedevamo: ma tutto il cibo che avanza (e spesso era tanto) che fine fa?". Così sono nati i **Foodbusters**, gli **Acchiappacibo**, la prima associazione di recupero cibo nelle Marche. "Chiamare i Foodbusters significa entrare in una comunità di persone che, compiendo un gesto di generosità equa e solidale, pensano sia rivoluzionario impegnarsi in prima persona per una giusta causa: sottrarre cibo allo spreco". Il loro obiettivo è **recuperare il cibo rimasto integro e non consumato durante gli eventi** dove spiegano "un terzo di solito non viene consumato e finisce nella spazzatura. E invece dal **buffet**, quel cibo può essere servito direttamente alle mense sociali". I volontari di Foodbusters hanno una loro filosofia: "Il cibo è anche cultura e relazioni sociali, legame con i territori. Combattere le eccedenze significa portare un beneficio per tutta la comunità. Per questo è necessario creare comunità tra pari, contrastando la povertà alimentare e rispettando la dignità di ognuno". **Per accedere al servizio basta mettersi in contatto con loro durante i preparativi di un evento e i volontari arriveranno.** Sono già stati coinvolti in oltre 2mila matrimoni.

Avanzi Popolo 2.0: le raccolte di quartiere a Bari



LA STAMPA

GREEN&BLUE

"Sprecare cibo è la maniera più sciocca di inquinare". **Marco Costantino, Marco Ranieri, Antonio Scotti e Antonio Spera**, sono i fondatori di Avanzi Popolo 2.0, che a Bari si occupa di recupero di cibo. La loro missione è diffondere la filosofia del *food sharing*. Promuovere, cioè, la condivisione del cibo fra pari, prima ancora che il recupero per solidarietà. "Perché acquistare un vasetto di yogurt, se invece possiamo recuperare quello del vicino, che sta per buttarlo, perché sta andando in vacanza o perché ha sbagliato a comprare gusto? Accettando quel cibo in dono sto facendo del bene all'ambiente", spiega Marco Costantino. Farina 080, l'associazione di Promozione sociale ha ideato e sostenuto Avanzi Popolo 2.0. E come collegare i "luoghi dello spreco" con i "luoghi del bisogno"? Facendo rete. **Imprese di produzione e di trasformazione, negozi, ristoranti, sale ricevimenti donano il cibo integro avanzato o invenduto. Poi, attraverso una fitta mappa di associazioni presenti sul territorio, fatta di circa 200 enti donatori e un'ottantina di organizzazioni che si occupano della redistribuzione, nulla va sprecato**. A tutto questo si aggiungono i **matrimoni** grazie ad un passaparola. Avanzi Popolo 2.0 si occupa anche delle **"raccolte di quartiere"**: tre volte a settimana, in tre quartieri di Bari, volontari in pattini a rotelle o in bicicletta in orario di chiusura fanno il giro dei negozi che aderiscono all'iniziativa, recuperano tutto il cibo che l'indomani non potrebbe essere destinato al commercio e lo consegnano agli sportelli Caritas dei quartieri.

Equoevento: catering senza sprechi



Un gruppo di volontari di Equoevento Onlus

LA STAMPA

GREEN&BLUE

Accade che quattro giovani amici dopo aver partecipato ad un evento, si rendano conto che gli addetti al catering si disfino del cibo avanzato buttandolo via. Da questo episodio parte una riflessione sullo spreco alimentare e nasce **Equoevento**, l'associazione senza scopo di lucro che si propone di recuperare il cibo che altrimenti verrebbe buttato al termine di eventi come appunto matrimoni, inaugurazioni, meeting. Cibo che poi viene consegnato ad altre Onlus che si occupano di redistribuirlo. Dalla sua nascita all'inizio del 2014 ad oggi, Equoevento è cresciuto tantissimo. A **Roma** i volontari collaborano stabilmente con le mense sociali e con quella gestita dalla comunità Sant'Egidio. Ha aperto altre sedi a **Milano, Torino e Lecce**, e perfino due sedi internazionali a **Parigi e Madrid**. La procedura è semplice. **Equoevento si reca nel luogo dell'evento all'orario concordato con il catering, i volontari provvedono al confezionamento delle eccedenze alimentari e al loro trasporto immediato a favore di una mensa, una casa famiglia o altra organizzazione di beneficenza**. Hanno partecipato a centinaia di eventi recuperando 300mila pasti. Secondo la loro stima: un evento con circa 200 partecipanti produce abbastanza cibo in eccesso da nutrire almeno altre 50 persone. Lo stesso cibo in eccesso, se diventa rifiuto produce 60 chilogrammi di spazzatura e 1,14 tonnellate di CO_2.

Recup: i volontari nei mercati rionali



Un centro gestito da Recup

Rebecca Zaccarini, classe 1991 partita da Milano e arrivata in Francia per un Erasmus di nove mesi viene coinvolta con altri compagni di università in alcune iniziative per recuperare cibo e beni di prima necessità. Nel mercato di Lille tutto questo sembra una consuetudine a cui i suoi amici partecipavano anche prima del suo arrivo. Ed è proprio al mercato di Lille che nasce l'idea di fondare **Recup**, l'associazione italiana per **combattere lo spreco alimentare e l'esclusione sociale** che raccoglie e ridistribuendo gratis gli alimenti invenduti nei mercati di Milano e Roma. Proprio per il progetto Recup, la fondatrice **Rebecca Zaccarini** ha vinto il primo premio di **Terre de Femmes**, concorso promosso dalla **Fondazione Yves Rocher** per celebrare le donne impegnate in progetti sociali e ambientali.

LA STAMPA

GREEN&BLUE

L'avventura italiana è iniziata con un semplice banchetto in un mercato a **Milano** e la formazione di un collettivo poi l'apertura di una pagina Facebook e la costituzione dell'associazione vera e propria. Nel giro di pochi anni Recup conta circa 300 soci volontari ed è una presenza fissa in una decina di mercati a **Milano**, in tre a **Roma** e in uno a **Busto Arsizio**, in provincia di Varese. **In ciascuno di questi luoghi i volontari allestiscono il banchetto di Recup, raccolgono dai commercianti la frutta e la verdura destinata all'immondizia, selezionano il cibo ancora buono e lo consegnano a chiunque lo desideri.** Nei mercati cittadini riescono a ridistribuire al banco dell'associazione tra i 100 e i 300 chili di cibo alla volta, mentre all'Ortomercato arrivano a recuperarne dai grossisti anche 4 o 5 tonnellate, che poi consegnano ad alcune associazioni. "Il fine non è fare la carità, ma creare collaborazione tra le persone e contrastare lo spreco di alimenti", spiega Rebecca.

Hub di Quartiere: la ricetta antispreco di Milano



Piccolo stand antispreco al mercato centrale di Milano

Si tratta di un progetto nato e sostenuto da un'amministrazione pubblica. Il **Comune di Milano** che con **Assolombarda** e **Politecnico di Milano** hanno condiviso il protocollo di intesa **Zero Sprechi**. Ma come creare una rete di ridistribuzione del cibo fresco in una metropoli? Così è nata l'idea di sperimentare un modello nuovo, creando un Hub per ogni quartiere, punti di riferimento delle onlus che si occupano di sprechi alimentari. Il **Politecnico di Milano** ha elaborato uno studio di fattibilità della rete e ha monitorato l'operatività dell'Hub e gli impatti generati dal progetto, costruendo un modello replicabile in ogni quartiere della città. **Assolombarda** ha coinvolto alcune aziende del territorio e ha promosso e condiviso con gli altri partner il **bollino ZeroSprechi** ideato dal Gruppo Armando Testa, mentre **Banco Alimentare della Lombardia**, vincitore del bando di assegnazione del Hub, ne ha garantito la gestione operativa e quotidiana del modello elaborato dal Politecnico, recuperando le eccedenze alimentari e distribuendole alle strutture caritative partner del territorio. **Il cibo viene recuperato direttamente dai punti vendita aderenti alla rete e portato dai volontari neglii Hub di raccolta e smistamento.** Così ogni giorno.

Avvenire

Avvenire Domenica 21 gennaio 2024 ATTUALITÀ economia 13

Cibo: il 5 febbraio l'11esima Giornata contro lo spreco

"Make the difference. Stop #foodwaste": è il tema della 11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente del 2030, quindi verso un confronto stringente con lo stato di attuazione degli Obiettivi di sostenibilità dell'Agenda Onu. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane, e a ogni livello. A partire dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, nella filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nei comportamenti di acquisto e nella gestione e conservazione degli alimenti. Sono evidenti, del resto, le strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

CORRIERE DELLA SERA

Roma nel cuore



di **Ester Palma**

Acli, no allo spreco: cibo dall'Olimpico alla chiesa ucraina

Ieri era l'XI Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. E le Acli di Roma e provincia hanno promosso un recupero speciale di cibo dall'area hospitality nell'ambito dell'accordo con la AS Roma, per la partita Roma-Cagliari. Il cibo andrà alla Basilica Minore di Santa Sofia (in via di Boccea 478), la chiesa nazionale degli ucraini. L'iniziativa fa parte del progetto «Il cibo che serve», con cui le Acli di Roma hanno recuperato nel solo 2023, oltre 280 mila pasti, consegnati poi a oltre 43 organizzazioni e enti benefici in tutta la provincia arrivando a 5.570 persone ogni giorno e percorrendo 61.189 km in un anno. Con la Roma la collaborazione risale al 2021: finora sono state recuperate 5 tonnellate di cibo di altissima qualità, di cui una in quest'ultimo torneo. Spiega Lidia Borzì, presidente Acli Roma: «Per il 2024 abbiamo voluto unire alla Giornata un messaggio di pace, per i tanti che soffrono per le guerre nel mondo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SECOLO XIX

L'annuncio in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco
Uno strumento introdotto dall'azienda Camst a livello nazionale

Sbarca nelle scuole lo Sprecometro App per ridurre gli avanzi in mensa

IL CASO

Silvia Pedemonte

Un'app – Sprecometro - per sensibilizzare i bambini e i ragazzi alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare nelle mense scolastiche: è il progetto che prende vita grazie a Camst group, azienda con radici a Bologna che si occupa della ristorazione scolastica in diverse scuole di Genova. L'iniziativa verrà presentata oggi in occasione dell'undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Sprecometro è un'app gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna - Distal per la campagna Spreco Zero: permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Dall'anno scolastico 2024/2025 ci sarà un utilizzo in più: perché, proprio grazie a Camst, lo strumento entrerà anche nelle mense scolastiche dove il servizio è curato dalla realtà bolognese (mille plessi scolastici in tutto, 250 mila bambini fra asili ed elementari). E i primi test partiranno già a breve, in modo che l'uso dall'anno scolastio 2024/2025 avvenga senza problemi. «L'app avrà una sezione dedicata alle scuole - spiegano da Camst group - gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Alla misurazione, in grammi di quanto non consumato si affiancherà la valutazione dell'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente». Il progetto include anche video, schede, quiz, materiale informativo per sensibilizzare i bambini e i ragazzi sul tema. «Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole» sottolinea Mattia Grillini, vicepresidente Camst group. Un lavoro prezioso oggi più che mai : gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher mostra, infatti, che lo spreco in Italia è cresciuto da 75 a 81 grammi al giorno, a persona. E solo a Genova, ogni anno, finiscono 10 mila tonnellate di cibo ancora commestibile in discarica.—



Alunni a mensa (archivio)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUOTIDIANONAZIONALE

Spreco alimentare, lunedì giornata mondiale Tredici miliardi di euro di cibo nel bidone

Leggi i dati dell'Osservatorio Waste Watcher. Inquadra il qrcode qui a fianco

GAZZETTA DI MANTOVA

Grande distribuzione

Sconti, app e donazioni È lotta allo spreco alimentare

• Nel 2022 in Italia dal campo alle case sono andate perse più di 4 milioni di tonnellate di prodotti per un valore di oltre 9 miliardi di euro. Ecco le strategie di cooperative e grandi gruppi: Coop Alleanza 3.0 ha garantito 325 pasti al giorno a persone in difficoltà nella provincia di Mantova

IGOR CIPOLLINA

Dall'imbarazzo, tradito da giri larghi e occhiate furtive, alla rivendicazione, il gesto identitario tra le corsie del supermercato: è anche questa mutata traiettoria a segnalare l'avanzamento della lotta allo spreco alimentare. Sotto la spinta del bisogno, certo, ma pure sull'onda di un'etica che sembra aver invertito rotta, dalla febbre dell'accumulo alla misura del necessario. E se avanza qualcosa, la si destina a chi è ancora più in affanno. La traiettoria è quella descritta dai clienti attorno ai banchi dove i prodotti prossimi alla scadenza vengono venduti con sconti robusti, così alla Coop, ad esempio. Se fino a qualche tempo fa ci si accostava a questa merce con reticenza, e un pizzico abbondante di vergogna, oggi è un'abitudine d'acquisto sempre più diffusa.



I numeri dello spreco alimentare

Secondo l'elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International, con il Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, in Italia lo spreco di filiera scava un buco di oltre nove miliardi di euro.

"Di filiera" significa dal produttore al consumatore, tra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione: tradotto, fanno 4,2 milioni di tonnellate di alimenti andati persi nel 2022. Ancora più nel dettaglio, sarebbero 336mila le tonnellate bruciate nell'anello della distribuzione. Quali le strategie dei grandi gruppi?

Il buon fine di Coop Alleanza 3.0

«È da quasi vent'anni che realizziamo iniziative per ridurre gli sprechi alimentari, incentivando comportamenti che impediscono che gli invenduti finiscano nella spazzatura - rivendicano da Coop Alleanza 3.0. La più forte di queste esperienze è il progetto "Buon fine": i prodotti in scadenza sono offerti a prezzo scontato ai clienti, in uno spazio dedicato del punto vendita, con riduzioni dal 30 al 50%. Quindi, gli articoli rimasti ancora invenduti – o con piccole imperfezioni estetiche – «vengono destinati in solidarietà alle realtà locali che assistono persone che vivono in condizioni di disagio o animali abbandonati, individuate grazie alla collaborazione con istituzioni e volontari della Cooperativa».

Per la provincia di Mantova, nel 2022 il progetto si è tradotto in 59,3 tonnellate di cibo donate dai nove punti vendita a otto realtà locali, che hanno garantito circa 325 pasti al giorno a persone in difficoltà. A testimoniare l'attenzione di Coop verso la comunità sono anche le spese solidali, che a maggio e ottobre 2023 hanno raccolto 14,6 tonnellate di beni di prima necessità, donate poi a dieci realtà del territorio. Con uno sforzo dedicato anche ai canili e gattili, per i quali lo scorso luglio sono stati raccolte 2,2 tonnellate di merce.

Esselunga e l'Intelligenza artificiale

La lotta di Esselunga allo spreco alimentare ha assunto negli anni un carattere quasi scientifico, a partire dalla previsione della domanda, sulla base delle analisi di vendita, per pianificare la produzione. L'ultima evoluzione? Il ricorso all'Intelligenza artificiale per la gestione dei riordini.

«Le eventuali eccedenze alimentari generate vengono donate - informano dall'azienda - creando in tal modo un impatto positivo sulla collettività». Le donazioni alimentari riguardano il pane, la frutta, la verdura, i latticini, i salumi e la carne, con l'obiettivo di «offrire un'alimentazione equilibrata e completa» a chi non può permettersela. Più di 2mila le tonnellate di cibo donate complessivamente dai 170 superstore e supermarket del gruppo nel 2022 (compreso il pane). E quando la donazione per il consumo umano non è più possibile, allora le eccedenze vengono indirizzate ad alcune aziende specializzate nella produzione dei mangimi per animali.

In logica anti-spreco anche l'adesione della catena di Bar Atlantic alla piattaforma Too Good To Go, che consente di acquistare le eccedenze di giornata a un prezzo agevolato.

La rete di Conad nei quartieri

Per Conad contrastare lo spreco alimentare significa «sostenere il futuro dei territori in cui opera». Impegno confortato dai numeri: nel 2022 sono stati recuperati e donati prodotti alimentari per un valore di 10,7 milioni di euro, con un aumento del 25% rispetto all'anno precedente. Le collaborazione avvengono sia in forma diretta, «mediante circuiti virtuosi di recupero delle eccedenze come Last Minute Market, o tramite strutture caritative e associazioni di volontariato».



Offerte via smartphone
La catena di Bar Atlantic interna a Esselunga aderisce alla piattaforma Too Good To Go che consente di acquistare le eccedenze di giornata a un prezzo vantaggioso

GAZZETTA DI MANTOVA

Frutta, verdura e pane: ecco cosa buttiamo di più

I grandi gruppi e le coop contro lo spreco alimentare: sconti, app e donazioni

Prende sempre più piede la lotta allo spreco alimentare. Sotto la spinta del bisogno, certo, ma pure sull'onda di un'etica che sembra aver invertito rotta, dalla febbre dell'accumulo alla misura del necessario. E se avanza qualcosa, la si destina a chi è più in affanno. La traiettoria è quella descritta dai clienti attorno ai banchi dove i prodotti prossimi alla scadenza vengono venduti con sconti. Secondo l'elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International, in Italia lo spreco di filiera scava un buco di oltre nove miliardi di euro. PAGINE 10 E 11


GAZZETTA DI MANTOVA

www.gazzettadimantova.it

Il convegno a Bozzolo
Appello per la pace nel nome di Milani e di Mazzolari

I ribelli: «Reagiremo»
Houthi nel mirino Altri missili Usa lanciati sullo Yemen

Il fronte a Gaza
Cento giorni di guerra E Israele rilancia «Non ci fermeremo»

L'editoriale
La trincea del sistema produttivo

Frutta, verdura e pane: ecco cosa buttiamo di più
I grandi gruppi e le coop contro lo spreco alimentare: sconti, app e donazioni

Tra via Frattini e via Massari
Domani attiva anche l'ultima Ztl Il Comune: il centro ora è a posto

Da oggi bus al posto dei treni
Via ai lavori in stazione a Bozzolo

Il caso lumicarie
«Ritardi, ci rifaremo sulla ditta»

Castiglione
Commosso addio alla bimba

Oggi al Martelli
Mantova con l'Arzignano L'obiettivo è fare il vuoto

Archeologico
Al museo giochi per i bimbi

TSF
Le onoranze funebri Tea
0376.319711
CONVENZIONI PER SOCI E ISCRITTI COOP CGIL, CISL E UIL/SPI DELLA PROVINCIA DI MANTOVA

GAZZETTA DI PARMA

GUSTO | CURIOSITÀ



No spreco La cosiddetta doggy bag serve anche a combattere lo spreco oltre che a consumare tutto quanto si è ordinato e non consumato al ristorante.

Doggy bag, è la volta buona?

Proposte di legge bi-partisan per un'abitudine che stenta a decollare

Più del cibo, potrebbe essere la lotta al cibo sprecato e buttato a metter d'accordo la politica, da destra a sinistra. A offrire l'occasione sono le tre proposte presentate autonomamente da Lega, Pd e Forza Italia tra Camera e Senato che potrebbero sdoganare la doggy bag in Italia. Stop quindi alla vergogna di chiedere al ristorante di portarsi a casa i piatti non finiti, o che i bambini hanno ordinato ma non toccato, e sì alle «schiscette» per non sprecare il cibo pronto e già pagato. Un traguardo che va dall'incentivo all'obbligo di legge che innesca già dubbi sui costi dell'operazione (soprattutto sulle box da asporto) e per timore di multe e sanzioni.
A volere la novità però sarebbe già un italiano su due: è quanto fotografa un'analisi Coldiretti-Censis per cui il 49% è pronto a chiedere gli avanzi del pranzo o della cena in trattoria. E la percentuale sale al 58% tra i giovani, probabilmente più aperti alla pratica anche perché meno imbarazzati nel chiederla. Oltre ai vantaggi economici e per l'ambiente: secondo l'ultimo rapporto di Waste watcher international per la campagna Spreco Zero, finiscono nella pattumiera circa 469 grammi di cibo a settimana per ogni cittadino.
Da qui il passaggio ai disegni di legge. In quelli proposti dalla Lega e dal Pd l'obiettivo è incentivare la doggy bag o togliere ogni ostacolo, anche emotivo. Ancora più esplicita nel nome della legge è l'idea degli azzurri: la doggy bag diventi obbligatoria. Ma proprio l'obbligo non va giù alla Confesercenti: «La doggy bag è già una realtà. La verità è che pochi clienti chiedono di farlo», sostiene Giancarlo Banchieri, presidente della Fiepet, l'associazione dei pubblici esercizi della Confesercenti. Inoltre mette le mani avanti sul rischio che gli alimenti non siano poi conservati correttamente («quello spetta ai clienti, non ai ristoratori»).

Il commento di Barbara Nappini, presidente di Slow Food

«Doggy bag? Buon senso e rispetto»

Slow Food Italia da anni si batte contro lo spreco alimentare, una vera e propria piaga sociale, economica e ambientale – che a livello globale si traduce in un terzo del cibo prodotto che viene gettato via, in un contesto che vede un miliardo di persone soffrire la fame – e guarda con favore a tutte le iniziative finalizzate a ridurlo.
«Come consumatrice, avere la possibilità di portare a casa gli avanzi è un atto di buon senso e di rispetto verso il cibo – dichiara Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia –. Adottare un meccanismo che consenta la più ampia diffusione della doggy bag negli esercizi pubblici, purché pensato in modo da non gravare sulle spalle dei ristoratori, è positivo, tuttavia insufficiente se pensato da solo. Lo spreco a tavola si combatte prima ancora di mettere le gambe sotto a un tavolo in un'osteria, in una pizzeria o in un ristorante. Lo si combatte attraverso l'educazione alimentare, comprendendo il valore del cibo, il modo in cui viene prodotto, confezionato, venduto e distribuito e scegliendo di conseguenza. Un impegno, quindi, che riguarda tutta la filiera, e che è possibile solo attuando interventi decisi a livello politico e gestionale».
Un compito, quello di educare all'alimentazione, che secondo Slow Food tocca direttamente anche i ristoratori: accogliendoci nei propri locali, attraverso i piatti che propongono, possono e devono divenire veri e propri educatori al gusto. «Valorizzando le filiere di approvvigionamento locali, promuovendo un consumo consapevole delle risorse, privilegiando ingredienti di stagione e preparazioni che esaltino la fantasia e l'estro in cucina nell'utilizzare anche ciò che comunemente è considerato scarto: dal quinto quarto alla carota non perfetta» conclude Nappini.

ItaliaOggi

Doggy bag, italiani imbarazzati a chiederla

Solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante, eppure la quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo. La percentuale scende all'11,8%, invece, per la categoria vino. Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. E dire che tocca ormai la quota significativa del 36% la percentuale della spesa food delle famiglie fuori casa. Ma a pesare ci sono anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) verso tematiche anti-spreco, come reso noto ieri da Fipe-Confcommercio (Federazione italiana pubblici esercizi) e da Comieco (Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica), durante l'evento intitolato «Spreco alimentare: al ristorante la doggy bag si chiama rimpiattino (versione italiana della doggy bag, *ndr*)».



Solo il 15,5% dei clienti porta a casa il cibo non consumato al ristorante

A livello di dichiarato, almeno, sembra più aperta la posizione dei consumatori favorevoli (per il 74%) alla possibilità di portare a casa il cibo. Anzi, per il 22% si tratta di una variabile importante nella scelta del ristorante.

Comunque, Fipe e Comieco hanno rinnovato la collaborazione avviata nel 2019, che oggi va al rilancio con la nuova funzionalità dell'app «Sprecometro», frutto di una partnership tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International e utile a misurare lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche.

© Riproduzione riservata

Corriere Romagna

Natura Nuova al vertice romano contro gli sprechi alimentari

L'azienda bagnacavallese parteciperà domani al forum nella capitale sulle buone pratiche



Gabriele Longanesi, presidente di Natura Nuova (a destra) con Andrea Segrè

BAGNACAVALLO

Ci sarà anche un pezzo di Bagnacavallo domani a Roma per l'undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: Gabriele Longanesi, presidente dell'azienda Natura Nuova, parteciperà infatti con un proprio contributo all'evento ufficiale nella Capitale. L'edizione di quest'anno sarà focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare ad abbattere gli sprechi alimentari. L'intervento di Longanesi verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di aprire una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

«Da sempre - dicono dall'azienda - Natura Nuova è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduta nei negozi. Per l'azienda, quindi, supportare la giornata e Last Minute Market nelle proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi».

All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri Maurizio Martina, direttore generale aggiunto FAO; Antonio Parenti, capo della rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, ambasciatrice buone pratiche della Campagna Spreco Zero 2024, e Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International- Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

GAZZETTA DI PARMA

Campagna amica Lunedì al mercato di via Berenini

Le ricette con gli avanzi per combattere lo spreco

Lunedì prossimo il mercato di «Campagna amica» in via Berenini a Salsomaggiore Terme proporrà un'iniziativa particolare, in occasione della «Giornata nazionale di prevenzione contro lo spreco alimentare», per sensibilizzare i consumatori. Infatti all'interno del mercato verranno illustrate dagli «agrichef» Marco Morganti e Pier Luigi Pellegri le «ricette perfette» per evitare inutili sprechi in cucina attraverso alcuni piccoli accorgimenti e facendo ricorso a ricette della tradizione contadina. Al mercato di «Campagna amica» si potranno anche degustare le preparazioni realizzate direttamente dagli chef, riscoprendo tutto il gusto di piatti dal sapore buono e antico. «Il riutilizzo degli avanzi è molto importante – dicono da Coldiretti – perché aiuta a combattere gli effetti 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».



Campagna amica
Il mercato di via Berenini.

Ogni anno nel mondo - secondo un'analisi Coldiretti basata su dati Onu - 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 sull'economia.

«Lo spreco di cibo – dice la presidente di "Agrimercato Parma" Franca Boschi – è un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico».

E.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Nuova Ferrara

Hera ha recuperato quasi 23mila pasti

La mensa di Ferrara della multiutility partecipa da undici anni a CiboAmico

CiboAmico

Il progetto di Hera realizzato assieme a Last Minute market

Ferrara In 15 anni nelle mense di Hera sono stati recuperati più o meno 138.000 pasti per essere donati a persone in difficoltà. La multiutility fa il bilancio di CiboAmico, il progetto realizzato assieme a Last minute market nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. I pasti recuperati, stima la multiservizi, valgono circa 570.000 euro e hanno evitato la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di anidride carbonica. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionarli. «Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12.000 pasti alle persone in difficoltà», spiega Filippo Bocchi, direttore Valore condiviso e sostenibilità di Hera. «Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre otto dove l'iniziativa è già presente», aggiunge.

> Azioni concrete anti-sprechi
> **Filippo Bocchi (Hera)**

Il progetto ha coinvolto finora le mense di Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena. Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12.000 pasti (5,6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49.000 euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà.

Nella mensa di Ferrara, dove il progetto è partito nel 2011, grazie a CiboAmico, ad oggi è stato possibile recuperare oltre 22.800 pasti (di cui 655 solo nel 2023), per un valore complessivo che supera i 97 mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse così liberate in altri progetti. Si tratta dell'Associazione Viale K che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana per Casa Mambro, che si occupa dell'accoglienza di italiani e stranieri in difficoltà sociale e abitativa, e alla Mensa dei poveri di via Gaetano Pesci. Nelle altre province dove il progetto è attivo sono stati aiutati altri enti benefici: a Bologna, ad esempio, si è scelto di destinare il cibo recuperato all'Opera di Padre Marello-città dei ragazzi, che provvede poi alla redistribuzione quotidiana, mentre a Rimini i pasti sono affidati alla Capanna di Betlemme, luogo che accoglie i senza tetto, attraverso la Comunità Giovanni XXIII; a Modena il centro Ceis Arte ha provveduto a consegnare il cibo recuperato al centro socio-occupazionale Faber.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DI MANTOVA

La Giornata internazionale

«Lo spreco di cibo? Un problema sociale»

• L'allarme di Ats: «La crisi spinge all'acquisto di cibo scadente e più deperibile Attenzione ad anziani e famiglie in difficoltà»

"Make the difference. Stop #foodwaste" è il tema della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «Fare la differenza e incrementare la diffusione di buone pratiche alimentari quotidiane sono gli obiettivi e, insieme le promesse, di questa celebrazione» spiega una nota di Ats Val Padana.

L'appuntamento di quest'anno si prefigge un maggiore coinvolgimento di cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole nel raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030, che prevede il dimezzamento dello spreco alimentare globale pro capite. In questo quadro s'inseriscono le azioni messe in campo dall'Ats, attraverso la struttura "Promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali". Sul fronte scolastico, il tema è inserito nel Piano triennale dell'offerta formativa, con il progetto di educazione ambientale proposto dalla Regione. Anche il "Corso commissione mensa", per migliorare il servizio di ristorazione scolastica, punta a di sensibilizzare le amministrazioni comunali, le scuole, le famiglie e i gestori sull'importanza della lotta allo spreco. Uguale attenzione anche nei luoghi di lavoro, dove viene promossa l'importanza di una composizione equilibrata del pasto.

«Dal rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International emerge che lo spreco alimentare è ancora in aumento e avviene principalmente in ambiente domestico - riferisce Laura Rubagotti per Ats - da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 si passa a una previsione di 81 grammi. Lo spreco non è solo un problema educativo ma anche un segnale di allarme sociale: l'effetto prolungato dell'inflazione ha portato all'acquisto di cibo di qualità più bassa, spesso maggiormente deteriorabile». Occhio, quindi, agli anziani e alle famiglie in difficoltà.

L'ECO DI BERGAMO

Con l'app anti spreco «salvati» 34.800 pasti

Il bilancio

Grazie a «Too good to go», che a Bergamo conta 60 attività affiliate. «Cresce l'attenzione»

La riduzione dello spreco alimentare passa anche attraverso una app e una rete tra negozianti. Dal 2019, l'app «Too Good To Go» – servizio che mette in comunicazione utenti e ristoranti o negozi per la vendita a prezzo agevolato di eccedenze alimentari – ha permesso di salvare 133.700 pasti, di cui solo 34.800 da inizio 2023 (consentendo anche un risparmio di 87.000 kg di CO_2). È il bilancio fornito dalla app, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare; sono 60, in città, i partner affiliati al servizio.

«Tra le "surprise bag" preferite dai bergamaschi – spiegano da Too Good To Go, con riferimento ai pasti recuperati tramite gli scambi tra utenti e negozianti – ci sono quelle contenenti pane e panificati, prodotti da forno e pasticceria, formaggi e specialità di ristoranti. Tra le zone che risultano più attive nel contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari ci sono il centro, Borgo Palazzo, Borgo Santa Caterina e Longuelo. Evidenze che testimoniano un'attenzione sempre crescente anche a livello locale e nei capoluoghi di provincia, nei confronti di un tema sempre più rilevante, considerando ad esempio le conseguenze che lo spreco alimentare è in grado di generare sul cambiamento climatico in atto».

L. B.

IL GIORNALE DI VICENZA

Anti spreco

La Coop dona 90 tonnellate di generi alimentari

• In provincia sono stati garantiti 500 pasti giornalieri a famiglie in difficoltà grazie a 14 realtà del territorio

In provincia di Vicenza il progetto "Buon fine" di Coop Alleanza 3.0, attivo in 14 negozi, nel corso del 2023 ha permesso di donare a 14 realtà del territorio più di 90 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito quasi 500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà. In Veneto sono stati coinvolti 46 negozi, per una raccolta totale di oltre 300 tonnellate di cibo; a livello italiano sono state donate oltre 1.900 tonnellate di generi alimentari. I dati sono stati diffusi in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: il progetto "Buon fine", a cui collaborano lavoratori, soci e volontari della Coop, consente di destinare in solidarietà articoli rimasti invenduti, ma perfettamente conservati.

Corriere Adriatico

Il Gruppo Hera ha recuperato dal 2009 a oggi 138mila pasti

Campagna contro lo spreco alimentare

IL SOSTEGNO

CATTOLICA Quasi 138 mila i pasti recuperati dal 2009 ad oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti. Sono questi i dati principali, diffusi in occasione dell'XI edizione della "Giornata nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare" che riguardano CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con Last Minute Market, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale. Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12 mila pasti (5.6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico e ambientale ma anche sociale, attraverso la donazione dei pasti recuperati a enti no-profit.

primo piano molise

Spreco alimentare e povertà, due facce della stessa medaglia

In Molise numeri preoccupanti: la richiesta di prodotti dai bisognosi è salita del 4%



CAMPOBASSO. L'Italia sempre più sprecona. Nel bidone della spazzatura, nell'ultimo anno, sono finiti ben 13 miliardi di cibo. Tra le famiglie italiane, anche quelle più disagiate, risale lo spreco alimentare. Si è passati dai 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 a quasi 81 grammi nel 2024. In pratica oltre mezzo chilo (566 grammi) a settimana.

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro pro-capite. È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione dell'11ª Giornata nazionale di Prevenzione.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%).

Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

La questione dello spreco di cibo è legata anche all'allarme sociale: chi si dichiara "povero" mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare.

Il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

Quello che emerge dall'indagine di Waste Watcher, spiega il direttore scientifico Andrea Segrè –, è «come lo spreco aumenta col calare del livello di reddito, anche se non è una questione puramente economica perché esiste una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro».

In altre parole, scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento – di solito più economico – comporta un aumento del cibo sprecato in pattumiera, oltre al peggioramento nella propria dieta e alla sicurezza alimentare.

L'altra faccia della medaglia: in aumento le povertà alimentari. Preoccupa la situazione in Molise e in Calabria. «Oculatezza e senso di solidarietà: sono questi gli ingredienti fondamentali per ridurre gli sprechi alimentari». È questo il messaggio che lancia il portavoce nazionale del Banco delle Opere di Carità Giuseppe Tamburro in occasione dell'undicesima giornata nazionale per la Prevenzione degli sprechi alimentari che ricade oggi.

«E' opportuno rilanciare con forza questi messaggi invitando tutti a condotte più attente e responsabili. Non può esistere alcuna transizione ecologica se continuiamo a produrre gas inquinanti per cibo che finirà nella spazzatura - ha evidenziato Tamburro - Secondo la Fao se lo spreco alimentare fosse una nazione sarebbe la terza al mondo per emissioni di gas serra. Parallelamente ci sono milioni di persone che non hanno la forza di provvedere al loro sostentamento».

Tamburro evidenzia come riducendo gli sprechi da parte delle famiglie è possibile aiutare parrocchie ed organizzazioni come il Banco delle opere di carità, che da trent'anni sono vicine alle famiglie in difficoltà offrendo loro sostegno alimentare, ma anche gli strumenti per una nuova ripartenza. Il Banco delle opere di carità, infatti assiste 750mila persone al giorno con il supporto dei suoi 50mila volontari dislocati nelle 18 sedi nazionali. «Il dramma dello spreco alimentare è nei numeri - ha spiegato Tamburro - Ogni anno in Italia abbiamo uno spreco pro capite di 36 chili di cibo che anziché finire nella spazzatura avrebbe potuto aiutare famiglie che sono in difficoltà. In regioni come la Calabria e il Molise dove la domanda di sussidio alimentare dal Covid ad oggi è cresciuta enormemente con un ulteriore picco da qui all'estate non si hanno comportamenti virtuosi che possono fungere da argine. In queste regioni, si registra un +4% rispetto al resto del Paese che preoccupa e non poco».

Diventare cittadini

GAZZETTA DI PARMA

Food Lunedì era l'11ª giornata mondiale

Barilla, l'impegno contro lo spreco alimentare

Filiere sostenibili, donate 3.200 tonnellate di prodotto. «Valorizzare l'accesso al cibo»



» In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, Barilla ha ricordato il proprio impegno 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 mld quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto «Il caso Italia» dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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.

Barilla primo contributore
Barilla è il primo contributore in Italia di Banco Alimentare: nel 2022 oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donati

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.

La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

LA PREALPINA



Nata la app "Sprecometro"

Un aiuto per contrastare lo spreco alimentare lo offre Sprecometro, applicazione che permette di monitorare e misurare non solo il dispendio di cibo, ma anche l'impatto ambientale collegato. Ideata nell'ambito dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, l'app è nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater per la Campagna Spreco Zero. Sprecometro misura, in grammi, lo spreco alimentare di singoli individui e gruppi, all'interno di abitazioni, nelle comunità aziendali e scolastiche, valutando la perdita economica (in euro), l'impronta carbonica (in C02 e chilometri percorsi da un auto) e quella idrica (H20 e bottiglie di acqua da 0.5 litri).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un popolo di spreconi

LE CIFRE *Ogni cittadino italiano butta via mezzo chilo di cibo a settimana*

di CHIARA VOLONTÈ

Popolo di santi, poeti, navigatori e spreconi. Sì, perché ogni italiano getta nell'immondizia, settimanalmente, mezzo chilo di cibo. Lo spreco alimentare lungo la filiera, da quanto emerge dal report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024, ammonta a 13,155 miliardi di euro ed è pari a 4,207 milioni di tonnellate di alimenti buttati via.

Dati in costante crescita

Numeri vertiginosi, che includono lo spreco a livello domestico (che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre al dispendio in campo e nell'industria, molto più contenuto. Come se non bastasse, i dati sono peggiorati rispetto allo scorso anno: gettiamo l'8,05% in più di alimenti. Nel dettaglio, si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi a settimana nel 2024. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, ovvero 126 euro pro capite ogni anno. A finire maggiormente nelle pattumiere degli italiani è soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi, ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi). Più che spreco, scempio alimentare.

> Nel 2024 in Italia il costo dello spreco è di circa 290 euro annui a famiglia, 126 euro pro capite

Piccoli Comuni virtuosi

Ma quali sono i luoghi dove il cestino della spazzatura è più pieno? Città e grandi Comuni (+ 8%), mentre i piccoli centri sono più virtuosi. Cassonetti dell'immondizia più carichi al sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno al nord (- 6% rispetto alla media). Il ceto medio si dimostra più attento (-11%), mentre quello medio-basso (+7%) e quello popolare (+17%) sono meno responsabili. Le famiglie – quelle senza figli gettano il 3% in più di cibo - percepiscono lo spreco alimentare principalmente come una perdita economica (81%), un comportamento che danneggia l'educazione dei giovani (79%), un dispendio di risorse naturali (78%), un'azione moralmente discutibile (78%) e una pratica con conseguenze economiche e sociali (74%).

> Un consumatore su tre (32%) acquista prodotti vicini alla data di scadenza per risparmiare

Insicurezza alimentare

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce popolare (che sente di faticare ad arrivare alla fine del mese) e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Anche l'inflazione sta contribuendo all'adozione di nuove scelte e abitudini alimentari: se, inizialmente, aveva portato a una rigorosa valutazione degli sprechi, sul lungo periodo ha obbligato i cittadini a sviluppare nuove pratiche economiche per affrontare la crisi.

Strategie salva portafoglio

Ad esempio, quasi un consumatore su tre (32%) acquista prodotti vicini alla data di scadenza, preferisce legumi e derivati vegetali alla carne (31%) e sceglie alimenti in promozione (39%), mentre il 41% dei compratori predilige il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato. Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%), così come le grandi marche (11%). Strategie salva portafoglio, spesso obbligate, ma optare per alimenti di scarsa qualità, meno salutari e più inclini al deterioramento non solo aumenta gli scarti alimentari che finiscono nella spazzatura, ma anche compromette la propria alimentazione e la sicurezza dei pasti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una scena de "La grande abbuffata", il film del 1973 diretto da Marco Ferreri con Ugo Tognazzi, Marcello Mastroianni e Philippe Noiret

> A finire nella spazzatura è soprattutto la frutta fresca, seguono cipolle, aglio e tuberi, ma anche pane fresco, insalate e verdure

PROBLEMI SUL TAVOLO

1 La scadenza che piace

Un consumatore su tre (32%) acquista prodotti vicini alla data di scadenza, preferisce legumi e derivati vegetali alla carne (31%) e sceglie alimenti in promozione (39%), mentre il 41% dei compratori predilige il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato.

2 Il Nord più virtuoso

I cassonetti dell'immondizia sono stracolmi nelle città e nei grandi comuni (+ 8%), mentre i piccoli centri sono più virtuosi. Sono inoltre più carichi nelle regioni del sud Italia (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno al nord (- 6% rispetto alla media).

3 Buttati 290 euro

I dati sono peggiorati rispetto allo scorso anno: gettiamo l'8,05% in più di alimenti. Si passa da 75 a 80,9 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle case e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi a settimana nel 2024. In Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia.

Non uscite mai senza la doggy bag

Anche nei ristoranti italiani è una pratica sempre più diffusa come negli Usa

Il 5 febbraio si è celebrata la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, giunta all'undicesima edizione. Al motto di "Zero Waste" (cioè zero sprechi), sono stati puntati i riflettori sulla cattiva gestione del cibo, una grave questione etica con profonde ricadute sull'ambiente e sui costi energetici della nostra società. Un'opportunità, per istituzioni e cittadini, per raggiungere una maggior consapevolezza sul valore degli alimenti.

Per vincere la lotta allo spreco «dobbiamo puntare sulle migliori pratiche che vengono dalle più diverse realtà produttive e sociali del Paese, che già oggi mettono in evidenza modelli vincenti lungo tutta la filiera», ha ricordato il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, Gilberto Pichetto Fratin. Ma quali sono queste *best practice* che tutti possono attuare? Regione Lombardia ha stilato un decalogo a prova di cittadino, con accortezze semplici e alla portata della vita quotidiana.

La prima azione intelligente consiste nel pianificare la spesa con una lista, comprando solo ciò che serve in relazione ai pasti. Segue il controllo delle date di scadenza, distinguendo tra le diciture "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro", e l'acquisto di prodotti freschi di stagione, per evitare l'inquinamento legato al trasporto. Al supermercato, inoltre, è preferibile scegliere alimenti in scadenza da consumare in breve tempo.

Fondamentale è anche porre attenzione al packaging, preferendo quello più sostenibile. Bisogna poi avere cura del frigo, per mantenere i cibi più freschi più a lungo: questi ultimi dovrebbero essere fatti ruotare in dispensa, evitando così di dimenticarne qualcuno in scadenza. Se ci sono scarti, questi andrebbero riutilizzati per cucinare nuove pietanze. Inoltre, è bene pianificare i pasti, per capire cosa consumare e cosa comprare.



Non solo: se si avanzano cibi al ristorante è buona norma chiedere la "doggy bag", senza vergogne. La Lombardia, in tema di azioni concrete, si fa notare come Regione virtuosa, dato che ha attivato misure per prevenire il cattivo uso degli alimenti. Ad esempio, "Abc contro lo spreco alimentare", progetto destinato alle scuole con l'obiettivo di inserire questo importante tema nei programmi formativi, per educare alla prevenzione. È anche la campagna di comunicazione digital "Non sprecare una storia d'amore", per educare i cittadini alla sostenibilità alimentare, promuovere il rispetto verso il cibo e l'adozione di buone abitudini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PREALPINA



Dirige la Fondazione Aletheia

Riccardo Fargione, nato a Formia il 10 novembre 1989, è Direttore della Fondazione Aletheia, un think-tank che intende far chiarezza sull'imprescindibile legame tra cibo e salute. Dopo la laurea in economia e commercio con lode e il premio accademico presso l'Università di Cassino, ha svolto un'attività di ricerca biennale presso l'Università di Bologna. Negli ultimi anni ha lavorato nell'area economica della Coldiretti dopo precedenti incarichi e collaborazioni con istituti di ricerca, enti pubblici, università e società di alta consulenza. Ha inoltre pubblicato diversi articoli su riviste nazionali e internazionali sull'impatto delle politiche e dell'innovazione sul settore agroalimentare. Ha esperienza internazionale sia nel campo della cooperazione allo sviluppo che nelle politiche europee, in particolare nelle politiche di sviluppo rurale.

«Così potremmo sfamare 1,3 miliardi di persone»

RICCARDO FORGIONE *Fra le mura domestiche avviene il più alto spreco di cibo: secondo l'economista va favorito il consumo di prodotti locali*

di **CHIARA VOLONTÈ**

Il fenomeno dello spreco alimentare è uno dei più gravi paradossi dell'attuale sistema di produzione di cibo. In un mondo in cui la sicurezza alimentare non è garantita per tutti, contenere le perdite potrebbe assicurare una maggiore disponibilità di alimenti e alleviare la pressione sulle risorse naturali, contribuendo a rendere più sostenibili i modelli di produzione e le comunità. Un tema talmente importante da essere uno degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030, il 12.3: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Per ridurlo basterebbe iniziare ad adottare tre semplici regole, sul tavolo di discussione della Ue: prevenzione, riutilizzo, riciclo. L'ideale, ovviamente, sarebbe evitare a monte le perdite. Ma nei casi in cui questo non avviene, sarebbe opportuno intervenire con il riutilizzo degli alimenti: sia per il consumo umano, attraverso ridistribuzione e banche alimentari, sia come conversione in mangime. Il passaggio successivo consiste nel riciclo: recuperare i sottoprodotti e riutilizzare i nutrienti per usi come il compostaggio. In occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, abbiamo chiesto al dottor Riccardo Forgione, economista e direttore della Fondazione Aletheia, di fare il punto sul fenomeno dello spreco alimentare e il suo impatto sulla sostenibilità del pianeta.

Dottor Forgione, chi è il principale responsabile dello spreco alimentare?

«In Italia, la maggior parte dello spreco alimentare si consuma tra le mura domestiche, con 107 chili pro capite di cibo gettato ogni anno rispetto ai 146 kg totali. Si tratta di oltre il 70%, mentre la restante quota del 30% si perde lungo la filiera, dalla produzione alla distribuzione passando per la trasformazione».

Quali strategie concrete, sia economiche che educative, suggerirebbe per ridurre lo spreco?

«Le strategie sono molteplici e tra loro integrate. In primo luogo è importante "sensibilizzare" sempre più cittadini e consumatori sui riflessi economici, sociali ed ambientali dello spreco alimentare, che non sono per nulla irrilevanti. Il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno - secondo la Fao, l'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura - circa 1,3 miliardi di persone, riducendo di oltre il 10% le emissioni globali di gas serra».

Tra le strategie anti-spreco è possibile annoverare il consumo di alimenti a chilometro zero?

«Certo, è importante favorire il consumo di prodotti locali in grado di ridurre lo spreco non solo lungo la filiera, ma anche nelle famiglie. Un modello di consumo orientato alla stagionalità, alla freschezza e alla qualità del cibo che consumiamo e che negli ultimi anni si sta consolidando. Ma c'è tanto da fare e accanto alle strategie di ampio respiro servono anche piccoli gesti di ognuno di noi».

Il riciclo di rifiuti e sottoprodotti a matrice organica con finalità la produzione di compost, fertilizzanti organici e biometano può essere una risposta concreta e virtuosa allo spreco alimentare?

«Sicuramente questo rappresenta un percorso virtuoso e molto si sta facendo in questa direzione. Ovviamente non consentirebbe di ridurre le perdite di cibo, ma almeno di valorizzarle in un'ottica di economia circolare nella quale il settore agricolo italiano si sta muovendo ampiamente in questi anni. E poi mi consenta una riflessione, non possiamo più permetterci che prodotti agricoli, in particolare per l'ortofrutta ma non solo, vengano lasciati sugli alberi o gettati perché il mercato e i consumatori spesso non percepiscono che piccole imperfezioni o pezzature ridotte dei prodotti non rappresentano un limite alla loro qualità. C'è bisogno di un cambio di mentalità ancor più marcato, a mio avviso».

Negli ultimi anni, però, sembrerebbe esserci stato stato un mutamento nella sensibilità di cittadini e istituzioni rispetto a questi temi...

«Negli ultimi periodi si è percepito un cambio di sensibilità, ma resta ancora molto da fare. Oggi circa un terzo del cibo prodotto a livello globale viene sprecato, stiamo parlando di 1,6 miliardi di tonnellate di cibo».

Cosa bisognerebbe chiedere alle istituzioni per accelerare la lotta allo spreco alimentare?

«Mentre si parla della necessità di aumentare la produzione, spesso anche con modalità dubbie caratterizzate da molte zone di ombra, come nel caso dei prodotti a base cellulare realizzati in laboratorio, credo sia opportuno ragionare su politiche e strategie di contrasto allo spreco alimentare e volte al riequilibrio dei consumi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le famiglie sono chiamate a essere più responsabili: «Va consolidato un modello di consumo orientato alla stagionalità, alla freschezza e alla qualità del cibo»



«Non possiamo più permetterci che prodotti agricoli vengano lasciati sugli alberi o gettati perché si ritiene che piccole imperfezioni siano un limite alla qualità»

L'economista Riccardo Forgione è direttore della Fondazione Aletheia, che concentra la sua attività sul rapporto tra cibo e salute



Lo spreco alimentare è aumentato in Italia dell'8%

GIORNATA NAZIONALE

Dal 5 febbraio la campagna "Spreco Zero" in Italia ha fissato il suo impegno per la riduzione rispetto gli sprechi alimentari come vuole l'Agenda Onu: meno 50% entro il 2030. «Prenderemo contatto con le istituzioni nazionali e con tutti gli attori della filiera agroalimentare, chiedendo la sottoscrizione del documento internazionale 1.2.3 Pledge e la dichiarazione dei propri impegni e iniziative», dice Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: «Le sottoscrizioni raggiunte, insieme all'elenco delle iniziative di ogni firmatario, saranno inviate alla Fao-Onu in occasione della Giornata mondiale della Terra del 22 aprile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Frazione organica: il 34% dei rifiuti in Europa

I RIFIUTI

La frazione organica rappresenta oltre il 34% dei rifiuti urbani raccolti in Europa: una componente importante che se ben gestita ha elevate potenzialità con benefici sia a livello ambientale che economico e sociale. La filiera della raccolta e trasformazione della frazione organica può essere trattata sia a livello industriale che di comunità, genera benefici ambientali (riduzione dei rifiuti da smaltire in discarica, biogas (energia rinnovabile), compost (utilizzabile sia come fertilizzante in agrumicoltura che come coadiuvante per riparare suoli degradati). Genera inoltre benefici sociali con creazione di posti di lavoro nella filiera. Un esempio di economia circolare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Meloni: «È una minaccia etica, sociale, ambientale»

LA CARNE COLTIVATA

«Credo che a difesa del settore serva anche un blocco europeo al cibo a base cellulare prodotto in laboratorio. Su questo continueremo a batterci batteremo per una legge europea»: così ha detto ieri la presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, ai rappresentanti sindacali del mondo agricolo. Sulla legge contro la carne coltivata, ha proseguito, «ci hanno tacciato di ogni nefandezza» ma «avevamo ragione. L'Italia ha fatto da capofila e ha animato una maggioranza di 17 Nazioni che sta appoggiando la nostra posizione e dice insieme a noi che la carne sintetica, la carne prodotta in laboratorio, è una minaccia" etica, sociale, ambientale e per la salute».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GAZZETTINO

Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it

Progetto educativo

Un premio alla Don Milani per la lotta agli sprechi alimentari

MESTRE Gli scolari della 2.A della scuola primaria don Milani di Campalto hanno vinto il concorso di educazione contro glisprechi alimentari indetto da Vivenda Spa, società della ristorazione collettiva, con Ames e Comune. Il progetto "Sprecometro" ha coinvolto la classe e un'altra scolaresca della scuola primaria Pascoli. Lo scopo del progetto era sensibilizzare i giovani sugli sprechi alimentari e il loro impatto ambientale ed economico, promuovendo strategie per ridurre gli sprechi e creare un ambiente scolastico più sostenibile. Gli scolari della Don Milani hanno dimostrato un impegno eccezionale nella riduzione degli sprechi alimentari e sono stati premiati con uno zainetto colorato, mentre tutti i partecipanti hanno ricevuto un attestato di merito. Il progetto è stato lanciato in concomitanza con la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. "Make the difference. Stop food waste" che è stato il tema dell'11. edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla meta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Corriere Romagna

Sprecare meno e donare a chi ha bisogno

CESENA

"Sprecare meno e donare a chi ha bisogno". È con questo spirito che in occasione della recente giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (svoltasi il 5 febbraio scorso) il Banco di solidarietà di Cesena Odv ha promosso una iniziativa di sensibilizzazione e formazione dei volontari sulla differenza tra data di scadenza e "TMC", ossia il termine minimo di conservazione degli alimenti.

Per chiarire alcuni aspetti sulle varie tipologie di "scadenze" presenti nelle confezioni ed afferenti ai vari alimenti, viene diffuso in questi giorni del materiale informativo predisposto appositamente. Che è stato consegnato direttamente alle 120 famiglie beneficiarie del pacco alimentare ed a tutti i consumatori che ne abbiano fatto richiesta o che sono venuti a contatto in qualsiasi maniera con la realtà cesenate del banco di Solidarietà.

Si tratta di brochure che danno indicazioni di consumo ed utilizzo consegnate dei vari alimenti più comuni dopo il termine minimo di conservazione. Bevande, uova, pane, confetture, salse, spezie e qualsiasi cosa possa passare da una cucina. Per aiutare "a non buttare" ma ad usare ciò che è ancora commestibile.

QN IL GIORNO

Dal campo alla pattumiera

Raccolto povero e cibo buttato, così non va

Andrea Segrè*



Cosa lega la protesta degli agricoltori e lo spreco alimentare? Un punto è chiaro. Il prezzo di vendita degli alimenti non sempre copre il costo di produzione. Anzi talvolta l'agricoltore ci perde proprio e lascia in campo il prodotto, oltre un milione di tonnellate. E poi il consumatore si permette di gettarlo via ancora buono: lo spreco domestico vale oltre 7 miliardi di euro, 13 sommando le perdite di filiera (quelle in campo rappresentano il 6,5% del totale: 856 milioni di euro). Non poco. A queste cifre, circa un punto di Pil, va aggiunto il costo dello smaltimento del rifiuto alimentare e l'inquinamento che ne deriva. Ha un senso? No.

Ma c'è un altro punto, non così evidente, che lega agricoltori e consumatori: è l'impoverimento. Gli agricoltori protestano in tutta Europa perché il loro lavoro non viene remunerato adeguatamente. Senza agevolazioni non ce la fanno. Non a caso, quando avviata negli anni '60, la politica agricola comunitaria sosteneva l'agricoltura con il 70% del budget. Nel tempo il sostegno è diminuito mentre la concorrenza sleale di altre parti del mondo, è aumentata. La crisi economico-ambientale ha dato il colpo di grazia. Si può andare avanti così?

Dall'altro capo della filiera, la stessa crisi e i relativi effetti sull'inflazione alimentare sta colpendo durissimo i ceti popolari: faticano a mettere assieme il pranzo con la cena. Paradossalmente sprecano di più perché acquistano alimenti scontati, deperibili e di basso valore nutrizionale. E se questo cibo non finisce nella spazzatura ma viene mangiato, l'effetto sulla salute è devastante. Non sarà un caso che i più poveri soffrono di più delle malattie legate alla malnutrizione.

Come uscirne? Non facile intervenire su fattori come la guerra Ucraina-Russia, devastante anche per i mercati agroalimentari. Ma la situazione rischia di esplodere.

* *Università di Bologna*
Direttore scientifico
Osservatorio Waste Watcher

QN il Resto del Carlino

Dal campo alla pattumiera

Raccolto povero e cibo buttato, così non va

Andrea Segrè*



Cosa lega la protesta degli agricoltori e lo spreco alimentare? Un punto è chiaro. Il prezzo di vendita degli alimenti non sempre copre il costo di produzione. Anzi talvolta l'agricoltore ci perde proprio e lascia in campo il prodotto, oltre un milione di tonnellate. E poi il consumatore si permette di gettarlo via ancora buono: lo spreco domestico vale oltre 7 miliardi di euro, 13 sommando le perdite di filiera (quelle in campo rappresentano il 6,5% del totale: 856 milioni di euro). Non poco. A queste cifre, circa un punto di Pil, va aggiunto il costo dello smaltimento del rifiuto alimentare e l'inquinamento che ne deriva. Ha un senso? No.

Ma c'è un altro punto, non così evidente, che lega agricoltori e consumatori: è l'impoverimento. Gli agricoltori protestano in tutta Europa perché il loro lavoro non viene remunerato adeguatamente. Senza agevolazioni non ce la fanno. Non a caso, quando avviata negli anni '60, la politica agricola comunitaria sosteneva l'agricoltura con il 70% del budget. Nel tempo il sostegno è diminuito mentre la concorrenza sleale di altre parti del mondo, è aumentata. La crisi economico-ambientale ha dato il colpo di grazia. Si può andare avanti così?

Dall'altro capo della filiera, la stessa crisi e i relativi effetti sull'inflazione alimentare sta colpendo durissimo i ceti popolari: faticano a mettere assieme il pranzo con la cena. Paradossalmente sprecano di più perché acquistano alimenti scontati, deperibili e di basso valore nutrizionale. E se questo cibo non finisce nella spazzatura ma viene mangiato, l'effetto sulla salute è devastante. Non sarà un caso che i più poveri soffrono di più delle malattie legate alla malnutrizione.

Come uscirne? Non facile intervenire su fattori come la guerra Ucraina-Russia, devastante anche per i mercati agroalimentari. Ma la situazione rischia di esplodere.

** Università di Bologna*
Direttore scientifico
Osservatorio Waste Watcher

QN LA NAZIONE

Dal campo alla pattumiera

Raccolto povero e cibo buttato, così non va

Andrea Segrè*



Cosa lega la protesta degli agricoltori e lo spreco alimentare? Un punto è chiaro. Il prezzo di vendita degli alimenti non sempre copre il costo di produzione. Anzi talvolta l'agricoltore ci perde proprio e lascia in campo il prodotto, oltre un milione di tonnellate. E poi il consumatore si permette di gettarlo via ancora buono: lo spreco domestico vale oltre 7 miliardi di euro, 13 sommando le perdite di filiera (quelle in campo rappresentano il 6,5% del totale: 856 milioni di euro). Non poco. A queste cifre, circa un punto di Pil, va aggiunto il costo dello smaltimento del rifiuto alimentare e l'inquinamento che ne deriva. Ha un senso? No.

Ma c'è un altro punto, non così evidente, che lega agricoltori e consumatori: è l'impoverimento. Gli agricoltori protestano in tutta Europa perché il loro lavoro non viene remunerato adeguatamente. Senza agevolazioni non ce la fanno. Non a caso, quando avviata negli anni '60, la politica agricola comunitaria sosteneva l'agricoltura con il 70% del budget. Nel tempo il sostegno è diminuito mentre la concorrenza sleale di altre parti del mondo, è aumentata. La crisi economico-ambientale ha dato il colpo di grazia. Si può andare avanti così?

Dall'altro capo della filiera, la stessa crisi e i relativi effetti sull'inflazione alimentare sta colpendo durissimo i ceti popolari: faticano a mettere assieme il pranzo con la cena. Paradossalmente sprecano di più perché acquistano alimenti scontati, deperibili e di basso valore nutrizionale. E se questo cibo non finisce nella spazzatura ma viene mangiato, l'effetto sulla salute è devastante. Non sarà un caso che i più poveri soffrono di più delle malattie legate alla malnutrizione.

Come uscirne? Non facile intervenire su fattori come la guerra Ucraina-Russia, devastante anche per i mercati agroalimentari. Ma la situazione rischia di esplodere.

* *Università di Bologna*
Direttore scientifico
Osservatorio Waste Watcher

la Nuova di Venezia e Mestre

SOSTENIBILITÀ

Zaia: «Lo spreco alimentare è contraddizione della società»

«Parlare di spreco alimentare significa affrontare una delle maggiori contraddizioni della nostra società in cui sono sempre più numerose le forme di povertà, anche della porta accanto, quelle a cui fino a qualche tempo fa non avremmo creduto. È un fenomeno che va contrastato perché non ammissibile per la nostra stessa cultura veneta che, dalla durezza della vita nei decenni passati, ha ereditato il rispetto e l'utilizzo estremo di ogni risorsa». Lo afferma in una nota il presidente della Regione, Luca Zaia, in vista dell'11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio. «Come Regione Veneto - prosegue Zaia - abbiamo fatto prioritario questo impegno: sosteniamo, con uno stanziamento portato a un milione di euro all'anno, la rete regionale di empori solidali. Una realtà che riesce, grazie alla collaborazione tra terzo settore e le aziende alimentari, a raccogliere oltre 162.000 quintali di eccedenze e tramite i quali sono aiutate più di 101mila persone».

il mattino di Padova

SOSTENIBILITÀ

Zaia: «Lo spreco alimentare è contraddizione della società»

«Parlare di spreco alimentare significa affrontare una delle maggiori contraddizioni della nostra società in cui sono sempre più numerose le forme di povertà, anche della porta accanto, quelle a cui fino a qualche tempo fa non avremmo creduto. È un fenomeno che va contrastato perché non ammissibile per la nostra stessa cultura veneta che, dalla durezza della vita nei decenni passati, ha ereditato il rispetto e l'utilizzo estremo di ogni risorsa». Lo afferma in una nota il presidente della Regione, Luca Zaia, in vista dell'11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio. «Come Regione Veneto - prosegue Zaia - abbiamo fatto prioritario questo impegno: sosteniamo, con uno stanziamento portato a un milione di euro all'anno, la rete regionale di empori solidali. Una realtà che riesce, grazie alla collaborazione tra terzo settore e le aziende alimentari, a raccogliere oltre 162.000 quintali di eccedenze e tramite i quali sono aiutate più di 101mila persone».

Corriere delle Alpi
QUOTIDIANO INDIPENDENTE DEL BELLUNESE

SOSTENIBILITÀ

Zaia: «Lo spreco alimentare è contraddizione della società»

«Parlare di spreco alimentare significa affrontare una delle maggiori contraddizioni della nostra società in cui sono sempre più numerose le forme di povertà, anche della porta accanto, quelle a cui fino a qualche tempo fa non avremmo creduto. È un fenomeno che va contrastato perché non ammissibile per la nostra stessa cultura veneta che, dalla durezza della vita nei decenni passati, ha ereditato il rispetto e l'utilizzo estremo di ogni risorsa». Lo afferma in una nota il presidente della Regione, Luca Zaia, in vista dell'11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio. «Come Regione Veneto - prosegue Zaia - abbiamo fatto prioritario questo impegno: sosteniamo, con uno stanziamento portato a un milione di euro all'anno, la rete regionale di empori solidali. Una realtà che riesce, grazie alla collaborazione tra terzo settore e le aziende alimentari, a raccogliere oltre 162.000 quintali di eccedenze e tramite i quali sono aiutate più di 101mila persone».

la tribuna di Treviso

IL CIBO E NOI

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. I rilievi dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio, sono illuminanti. / PAGINA 11





la tribuna di Treviso

Orban accetta gli aiuti a Kiev Cinquanta miliardi dall'Europa

Stellantis, ad vertimento di Tavares «Senza aiuti i siti italiani rischiano»

Undici vittime in un mese

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

Si costituisce il pensionato che ha investito e ucciso il ciclista

Vigili neo assunti si tuffano nel Sile e salvano anziano dall'annegamento

Sgarbi, il quadro e il caso Canova «Dovevo essere solo ringraziato»

IL RITORNO DEGLI ANTICHI CONFLITTI

«Tanta fatica e poco fieno Il mio nemico è la burocrazia»

Gli agricoltori veneti: battaglia per dignità e reddito

Goldin a Treviso con Ungaretti

Saldi

la tribuna di Treviso

La sfida della sostenibilità

Nelle sole famiglie italiane si registra un incremento dell'8 per cento. Il fenomeno interessa di più i ceti medio basso e quello popolare

Cibo di bassa qualità e vicino alla scadenza Il caro prezzi spinge lo spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. Le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione dell'XI Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare il prossimo 5 febbraio, sono illuminanti. Cosa saranno mai 80 grammi di cibo sprecato al giorno per ogni consumatore italiano? Per chi va a fare abitualmente la spesa sono, per esempio, 4-5 fette di prosciutto crudo. Che magari dimentichiamo fuori dal frigorifero e dopo un po' il colore e odore ci suggeriscono di destinarle nel bidone della spazzatura: se siamo coscienziosi, almeno nell'organico. Però se poi moltiplichiamo i grammi pro-capite per i giorni della settimana e dell'anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che abbiamo acquistato ma gettato via, la cifra economica non è così irrilevante, anzi.



Solo lo spreco domestico in Italia vale oltre 7 miliardi di euro. Se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo una cifra molto consistente: oltre 13 miliardi di euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti. Entriamo in qualche dettaglio. A gennaio 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi. La rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca, insalate, verdure, pane fresco, certo sono i prodotti più deperibili. Si tratta però di una buona fetta della nostra dieta mediterranea che finisce nella spazzatura.

Inoltre, l'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale. La fotografia nazionale evidenzia come il ceto medio basso (+7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano: acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

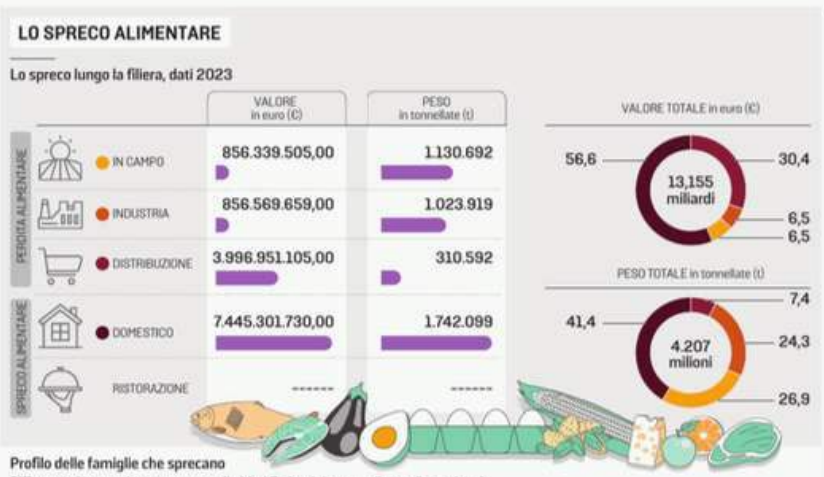
I dati rivelano anche una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Non sarebbe una brutta notizia, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva che lo spreco è maggiore: 7% in più alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661, 1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

Insomma, la tendenza già rilevata dall'Osservatorio Waste Watcher nel 2023 – quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare .... – rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti.

L'Osservatorio Waste Watcher, proprio perché si basa sulle percezioni del campione della popolazione intervistato, riesce a cogliere questo aspetto normalmente sotto stimato. Non è una buona notizia. Come anche l'approccio del Governo nel campo della povertà alimentare con l'elargizione di (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.



CHI È

Insegna economia circolare a UniBologna

Andrea Segrè, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero. L'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbraio, si svolgerà a Roma (Spazio Europa, dalle 11.30) con eventi in streaming sul canale youtube spreco zero.





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO
IL LOGO DELL'11ESIMA GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

La Giornata nazionale è in programma lunedì a Roma con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero

Corriere delle Alpi

IL CIBO E NOI

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. I rilievi dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio, sono illuminanti. / PAGINA 11




Corriere Alpi

Orban accetta gli aiuti a Kiev Cinquanta miliardi dall'Europa

Stellantis, avvertimento di Tavares «Senza aiuti siti italiani rischiano»

Metano in altri 17 comuni

Italgas investirà 125 milioni in dodici anni: 300 mila chilometri di reti impianti e utenti raddoppiati

Debacle dei bus ancora tagli L'azienda cerca autisti stranieri

Veneggia chiusa esame superato Roccon subito alcune migliorie

Pista da bob cantiere dal 19 Tecnici in arrivo dalla Norvegia

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

Sgarbi, il quadro e il caso Canova «Dovevo essere solo ringraziato»

Gli agricoltori bellunesi impropponibili le regole Ue

Dolomiti-Piazzi, clamoroso divorzio

Saldi

STIMM

Corriere delle Alpi

La sfida della sostenibilità

Nelle sole famiglie italiane si registra un incremento dell'8 per cento. Il fenomeno interessa di più i ceti medio basso e quello popolare

Cibo di bassa qualità e vicino alla scadenza Il caro prezzi spinge lo spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. Le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione dell'XI Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare il prossimo 5 febbraio, sono illuminanti. Cosa saranno mai 80 grammi di cibo sprecato al giorno per ogni consumatore italiano? Per chi va a fare abitualmente la spesa sono, per esempio, 4-5 fette di prosciutto crudo. Che magari dimentichiamo fuori dal frigorifero e dopo un po' il colore e odore ci suggeriscono di destinarle nel bidone della spazzatura: se siamo coscienziosi, almeno nell'organico. Però se poi moltiplichiamo i grammi pro-capite per i giorni della settimana e dell'anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che abbiamo acquistato ma gettato via, la cifra economica non è così irrilevante, anzi.



Solo lo spreco domestico in Italia vale oltre 7 miliardi di euro. Se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo una cifra molto consistente: oltre 13 miliardi di euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti. Entriamo in qualche dettaglio. A gennaio 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi. La rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca, insalate, verdure, pane fresco, certo sono i prodotti più deperibili. Si tratta però di una buona fetta della nostra dieta mediterranea che finisce nella spazzatura.

Inoltre, l'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale. La fotografia nazionale evidenzia come il ceto medio basso (+7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano: acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

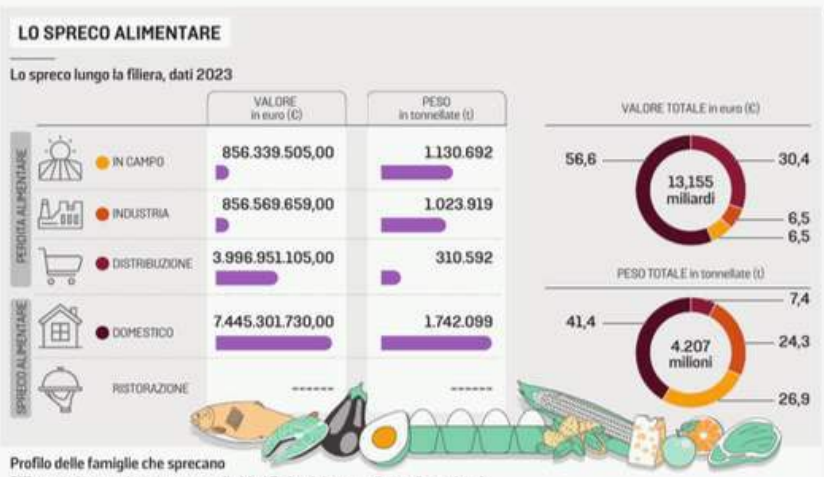
I dati rivelano anche una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Non sarebbe una brutta notizia, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva che lo spreco è maggiore: 7% in più alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661, 1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

Insomma, la tendenza già rilevata dall'Osservatorio Waste Watcher nel 2023 – quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare .... – rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti.

L'Osservatorio Waste Watcher, proprio perché si basa sulle percezioni del campione della popolazione intervistato, riesce a cogliere questo aspetto normalmente sotto stimato. Non è una buona notizia. Come anche l'approccio del Governo nel campo della povertà alimentare con l'elargizione di (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.



CHI È

Insegna economia circolare a UniBologna

Andrea Segrè, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero. L'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbraio, si svolgerà a Roma (Spazio Europa, dalle 11.30) con eventi in streaming sul canale youtube spreco zero.





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO
IL LOGO DELL'11ESIMA GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

La Giornata nazionale è in programma lunedì a Roma con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero

2.02.2024

MessaggeroVeneto

IL CIBO E NOI

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. I rilievi dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio, sono illuminanti. / PAGINA 13




Messaggero Veneto

Gli agricoltori friulani a Bruxelles: «Difendiamo le nostre eccellenze»

Il nodo delle liste d'attesa

Una stele e una panchina in memoria di Lorenzo Pavelli

Segnaletica contro il muro A Venzone è polemica

Nuova truffa Telefonate a nome del vescovo

«La Vespa diventi patrimonio culturale italiano»

Curva Nord chiusa Una soluzione per gli abbonati

BORTOLOTTI

ECOINCENTIVI

MessaggeroVeneto

La sfida della sostenibilità

Nelle sole famiglie italiane si registra un incremento dell'8 per cento. Il fenomeno interessa di più i ceti medio basso e quello popolare

Cibo di bassa qualità e vicino alla scadenza Il caro prezzi spinge lo spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. Le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione dell'XI Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare il prossimo 5 febbraio, sono illuminanti. Cosa saranno mai 80 grammi di cibo sprecato al giorno per ogni consumatore italiano? Per chi va a fare abitualmente la spesa sono, per esempio, 4-5 fette di prosciutto crudo. Che magari dimentichiamo fuori dal frigorifero e dopo un po' il colore e odore ci suggeriscono di destinarle nel bidone della spazzatura: se siamo coscienziosi, almeno nell'organico. Però se poi moltiplichiamo i grammi pro-capite per i giorni della settimana e dell'anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che abbiamo acquistato ma gettato via, la cifra economica non è così irrilevante, anzi.



Solo lo spreco domestico in Italia vale oltre 7 miliardi di euro. Se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo una cifra molto consistente: oltre 13 miliardi di euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti. Entriamo in qualche dettaglio. A gennaio 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi. La rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca, insalate, verdure, pane fresco, certo sono i prodotti più deperibili. Si tratta però di una buona fetta della nostra dieta mediterranea che finisce nella spazzatura.

Inoltre, l'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale. La fotografia nazionale evidenzia come il ceto medio basso (+7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano: acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

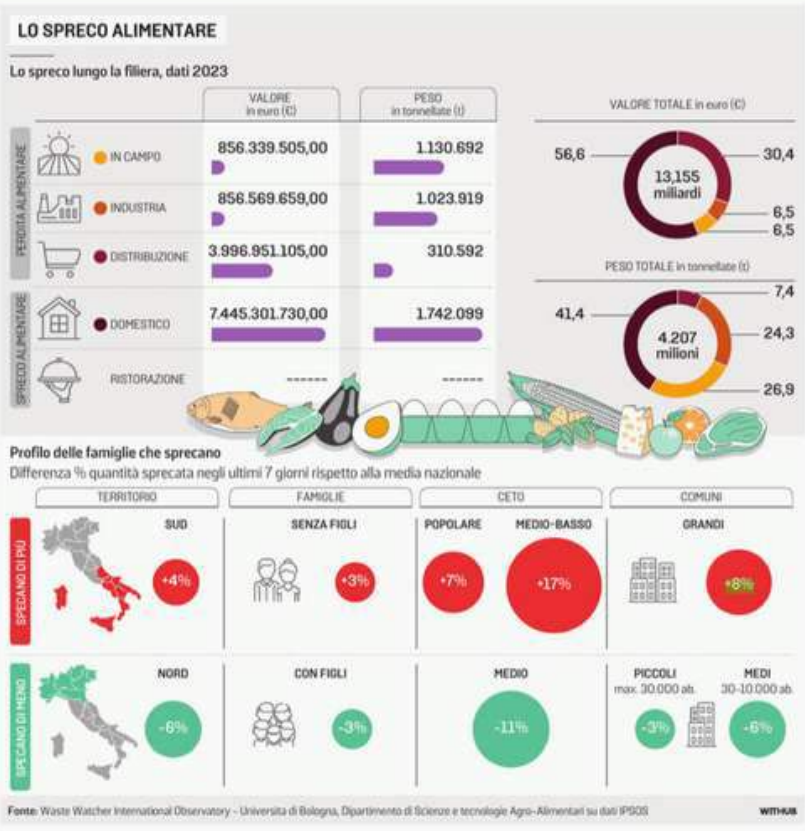
I dati rivelano anche una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Non sarebbe una brutta notizia, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva che lo spreco è maggiore: 7% in più alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661,1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

Insomma, la tendenza già rilevata dall'Osservatorio Waste Watcher nel 2023 – quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare .... – rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti.

L'Osservatorio Waste Watcher, proprio perché si basa sulle percezioni del campione della popolazione intervistato, riesce a cogliere questo aspetto normalmente sotto stimato. Non è una buona notizia. Come anche l'approccio del Governo nel campo della povertà alimentare con l'elargizione di (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.



CHI È

Insegna economia circolare a UniBologna

Andrea Segrè, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero. L'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbraio, si svolgerà a Roma (Spazio Europa, dalle 11.30) con eventi in streaming sul canale youtube spreco zero.





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO
IL LOGO DELL'11ESIMA GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

La Giornata nazionale è in programma lunedì a Roma con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero

il mattino di Padova

IL CIBO E NOI

La bassa qualità è la molla dello spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. I rilievi dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio, sono illuminanti. / PAGINA 11





il mattino di Padova

VENERDÌ 2 FEBBRAIO 2024
IL MATTINO

La sfida della sostenibilità

Nelle sole famiglie italiane si registra un incremento dell'8 per cento. Il fenomeno interessa di più i ceti medio basso e quello popolare

Cibo di bassa qualità e vicino alla scadenza Il caro prezzi spinge lo spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. Le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione dell'XI Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare il prossimo 5 febbraio, sono illuminanti. Cosa saranno mai 80 grammi di cibo sprecato al giorno per ogni consumatore italiano? Per chi va a fare abitualmente la spesa sono, per esempio, 4-5 fette di prosciutto crudo. Che magari dimentichiamo fuori dal frigorifero e dopo un po' il colore e odore ci suggeriscono di destinarle nel bidone della spazzatura: se siamo coscienziosi, almeno nell'organico. Però se poi moltiplichiamo i grammi pro-capite per i giorni della settimana e dell'anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che abbiamo acquistato ma gettato via, la cifra economica non è così irrilevante, anzi.



Solo lo spreco domestico in Italia vale oltre 7 miliardi di euro. Se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo una cifra molto consistente: oltre 13 miliardi di euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti. Entriamo in qualche dettaglio. A gennaio 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi. La rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca, insalate, verdure, pane fresco, certo sono i prodotti più deperibili. Si tratta però di una buona fetta della nostra dieta mediterranea che finisce nella spazzatura.

Inoltre, l'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale. La fotografia nazionale evidenzia come il ceto medio basso (+7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano: acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

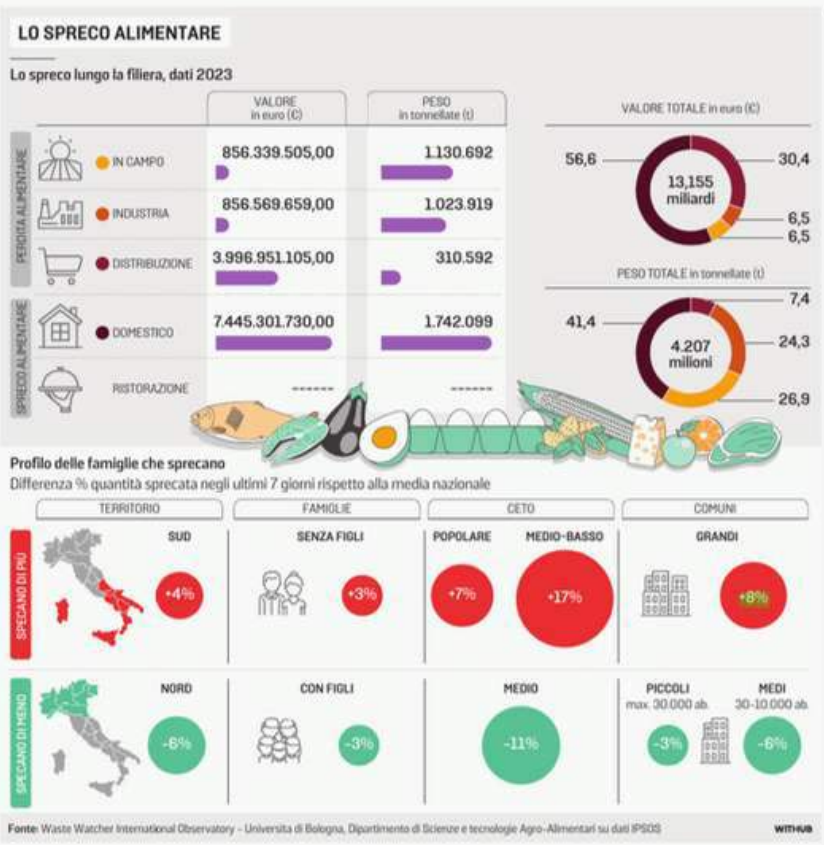
I dati rivelano anche una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Non sarebbe una brutta notizia, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva che lo spreco è maggiore: 7% in più alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661, 1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

Insomma, la tendenza già rilevata dall'Osservatorio Waste Watcher nel 2023 – quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare .... – rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti.

L'Osservatorio Waste Watcher, proprio perché si basa sulle percezioni del campione della popolazione intervistato, riesce a cogliere questo aspetto normalmente sotto stimato. Non è una buona notizia. Come anche l'approccio del Governo nel campo della povertà alimentare con l'elargizione di (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.



CHI È

Insegna economia circolare a UniBologna

Andrea Segrè, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero. L'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbraio, si svolgerà a Roma (Spazio Europa, dalle 11.30) con eventi in streaming sul canale youtube spreco zero.





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO
IL LOGO DELL'11ESIMA GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

La Giornata nazionale è in programma lunedì a Roma con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero

IL PICCOLO

La sfida della sostenibilità

Nelle sole famiglie italiane si registra un incremento dell'8 per cento. Il fenomeno interessa di più i ceti medio basso e quello popolare

Cibo di bassa qualità e vicino alla scadenza Il caro prezzi spinge lo spreco alimentare

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare? È tutta una questione di percezione, verrebbe da dire. Nel senso che non si percepisce, ma c'è. Ed è ben presente nelle nostre case. Le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione dell'XI Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare il prossimo 5 febbraio, sono illuminanti. Cosa saranno mai 80 grammi di cibo sprecato al giorno per ogni consumatore italiano? Per chi va a fare abitualmente la spesa sono, per esempio, 4-5 fette di prosciutto crudo. Che magari dimentichiamo fuori dal frigorifero e dopo un po' il colore e odore ci suggeriscono di destinarle nel bidone della spazzatura: se siamo coscienziosi, almeno nell'organico. Però se poi moltiplichiamo i grammi pro-capite per i giorni della settimana e dell'anno, per il numero di consumatori e per il valore medio dei prodotti che abbiamo acquistato ma gettato via, la cifra economica non è così irrilevante, anzi.



Solo lo spreco domestico in Italia vale oltre 7 miliardi di euro. Se a questa cifra ci aggiungiamo ciò che si perde negli altri anelli della filiera agroalimentare – agricoltura, industria, distribuzione – raggiungiamo una cifra molto consistente: oltre 13 miliardi di euro, un po' meno di un punto percentuale del Pil italiano. E non abbiamo contato il costo dello smaltimento dei rifiuti alimentari e neppure il valore del capitale naturale – suolo, acqua, energia – utilizzato per produrre gli alimenti. Entriamo in qualche dettaglio. A gennaio 2024 lo spreco alimentare nelle famiglie italiane ha registrato un incremento dell'8% nella quantità pro-capite settimanale: 566,3 grammi. La rilevazione al "grammo" è importante perché è la somma degli alimenti che ancora buoni finiscono nella spazzatura: frutta fresca, insalate, verdure, pane fresco, certo sono i prodotti più deperibili. Si tratta però di una buona fetta della nostra dieta mediterranea che finisce nella spazzatura.

Inoltre, l'analisi stagionale e geografica mostra il Sud Italia ancora al primo posto per spreco: +4% rispetto alla media nazionale. La fotografia nazionale evidenzia come il ceto medio basso (+7% rispetto alla media nazionale) e il ceto popolare (+17% rispetto alla media nazionale) siano le fasce di popolazione che più delle altre sprecano: acquisti alimentari di più bassa qualità comportano sprechi maggiori.

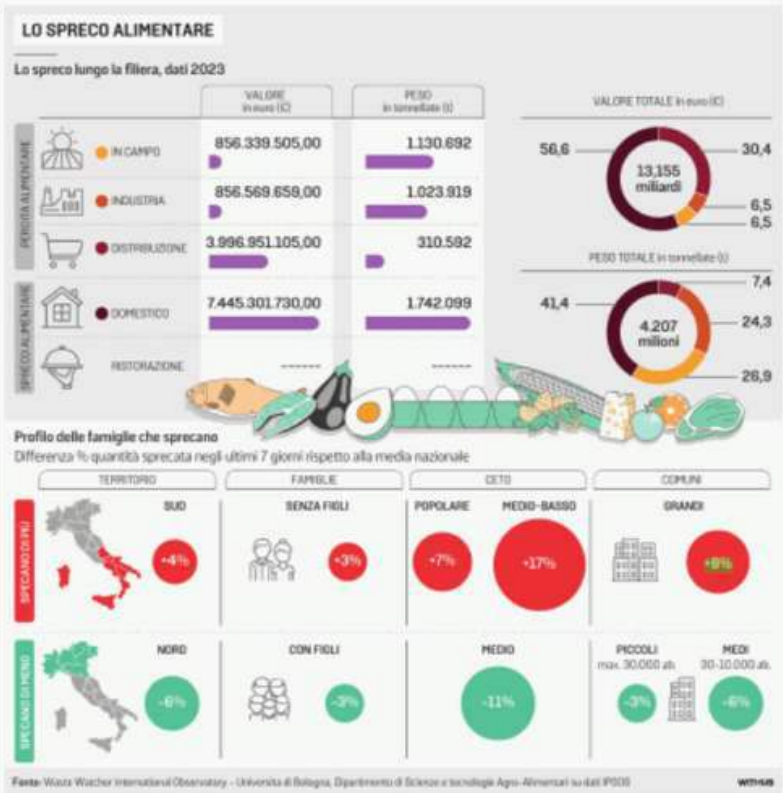
I dati rivelano anche una netta contrapposizione nelle scelte alimentari, con il ceto popolare costretto a ridurre la qualità e la diversità della dieta sentendo maggiormente il peso dell'inflazione. Le categorie di prodotti sacrificati includono piatti pronti, snack e merendine, concentrando i propri acquisti su pane, pasta e latte, quindi tagliando i cosiddetti cibi "comodi" per tornare ad un'alimentazione più essenziale.

Non sarebbe una brutta notizia, se non fosse però che nel contesto del ceto popolare si osserva che lo spreco è maggiore: 7% in più alla media nazionale di spreco alimentare, con una media di 661,1 grammi settimanali. I prodotti più sprecati in questa categoria registrano aumenti significativi rispetto alla media nazionale, tra cui insalate (+25%), salse (+24%), pizza (+24%), maionese (+24%), e pasta cruda (+21%). Questo incremento è associato principalmente alla riduzione del budget per la spesa alimentare. La scelta di prodotti di qualità inferiore, più inclini al deterioramento precoce, è una risposta alla pressione economica, contribuendo così all'aumento dello spreco. Allo stesso tempo, la difficoltà nel gestire alimenti come insalate e salse riflette una combinazione di fattori, tra cui la mancanza di informazioni sulla conservazione e l'accessibilità economica a soluzioni di conservazione adeguate (in primis il frigorifero).

I dati indicano chiaramente che il ceto popolare, colpito in modo più acuto dall'aumento dei prezzi alimentari, è costretto a compiere compromessi sostanziali nella sua dieta. Il 44% in più di questo ceto si orienta verso l'acquisto di prodotti prossimi alla scadenza e cerca le promozioni, mentre il 41% in più si rivolge al discount, riflettendo la necessità di acquisire prodotti di qualità inferiore per far fronte ai crescenti costi. Ciò spiega anche il maggiore spreco fatto registrare, visto che acquistando alimenti con una "vita più breve" diventa più alta la probabilità di poterlo sprecare.

Insomma, la tendenza già rilevata dall'Osservatorio Waste Watcher nel 2023 – quando emergeva chiaramente che, rispetto alle fasce più abbienti, i poveri mangiano peggio, sprecano di più, e soffrono delle patologie legate a una dieta alimentare di bassa qualità con i relativi costi sanitari – non solo si conferma ma si precisa ulteriormente. Nel senso che la platea di poveri alimentari, quella rilevata dalle statistiche Istat che misurano una soglia economica di povertà assoluta e relativa, non tengono conto di situazioni dove il reddito pro-capite è relativamente alto ma il costo della vita – mutuo, alimenti per il coniuge separato, inflazione alimentare .... – rendono più poveri anche i ceti relativamente abbienti.

L'Osservatorio Waste Watcher, proprio perché si basa sulle percezioni del campione della popolazione intervistato, riesce a cogliere questo aspetto normalmente sotto stimato. Non è una buona notizia. Come anche l'approccio del Governo nel campo della povertà alimentare con l'elargizione di (pochi) fondi per un sollievo temporaneo: il reddito alimentare e la social card "dedicata a te" non incidono assolutamente su una questione che peraltro non si risolve soltanto con la soddisfazione di un bisogno materiale – mangiare – e un intervento economico emergenziale. Un passo avanti, sia culturalmente che praticamente, sarebbe almeno il riconoscimento di un vero e proprio diritto al cibo (ius cibi). Ovvero il diritto a un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente, compatibile culturalmente. Diritto di fatto negato, sia ai poveri ma anche ai ricchi.



CHI È

Insegna economia circolare a UniBologna

Andrea Segrè, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna e direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero. L'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbraio, si svolgerà a Roma (Spazio Europa, dalle 11.30) con eventi in streaming sul canale youtube spreco zero.





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO
IL LOGO DELL'11ESIMA GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

La Giornata nazionale è in programma lunedì a Roma con eventi in streamig sul canale youtube spreco zero

ANSA.it

Risale lo spreco alimentare +8% in Italia, è allarme povertà

Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi).

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

Food waste in risalita, costa 290 euro all'anno a famiglia





ANSA it

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

askanews

Nel 2023 Too good to go ha salvato oltre 6 mln pasti, Roma la più virtuosa



Seconda Milano con 450mila pasti

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2023 sono stati salvati 6.150.000 pasti grazie a Too Good To Go, circa 12 al minuto, con una crescita media mensile del 14% rispetto al 2022. Scelte all'insegna della sostenibilità, che hanno coinvolto una community di 8,1 milioni di utenti e oltre 26.000 partner che vanno dai piccoli negozi di vicinato ai grandi supermercati, e che hanno evitato la dispersione di 15,7 milioni di chili di CO_2 equivalente, pari a 3.000 viaggi aerei attorno al mondo. Lo riporta in una nota Too good to go in occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare.

Una propensione al contrasto dello spreco alimentare in crescita, sottolineata anche dall'Osservatorio sullo spreco alimentare realizzato da Too Good To Go sugli utenti della propria community. Il 95% degli intervistati dimostra una consapevolezza profonda riguardo il tema dello spreco alimentare: un quarto dei rispondenti dichiara di non sprecare mai cibo, mentre il 52% di sprecarne meno di 250 grammi a settimana, testimoniando un cambio di rotta nelle abitudini adottate nella propria quotidianità domestica.

Secondo quanto rilevato da Too Good To Go, tra le città più virtuose nel contrastare lo spreco nel 2023, Roma e Milano fanno da apripista, rispettivamente con 643.00 e 450.000 pasti salvati nel 2023, seguite da Torino con 192.000 pasti salvati, Genova, 113.000, e infine Bologna, che nel corso dell'anno appena concluso ha salvato oltre 107.000 pasti. In fatto di abitudini invece, il giorno preferito per salvare le surprise bag è stato il venerdì, mentre l'orario prediletto è la sera, dalle 19 alle 20, in concomitanza con la chiusura della maggior parte degli esercenti partner.

Sempre secondo l'Osservatorio di Too Good To Go, otto intervistati su 10 sono in cerca di nuove soluzioni utili per contrastare lo spreco di cibo. Molti, per esempio, scelgono di consumare prima i cibi prossimi alla scadenza, e, in alcuni casi, di consumarli anche dopo il termine minimo di conservazione, purchè ancora adatti ad essere consumati.

"Grazie agli utenti e agli esercenti che hanno scelto di essere in prima linea nel contrastare lo spreco alimentare, dal 2019 a oggi abbiamo salvato oltre 17 milioni di pasti. Nel corso del 2023 abbiamo lavorato per rendere ancora più pervasiva la nostra mission, intervenendo direttamente anche nelle fasi iniziali della filiera alimentare, lanciando il progetto box dispensa a cui hanno aderito 64 brand dell'industria alimentare, e che oggi ha già consentito di salvare oltre 629 tonnellate di cibo", afferma Mirco Cerisola, italian country director di Too good to go.

In occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, Too Good To Go ha lanciato la campagna "Un febbraio a impatto vero" per promuovere comportamenti e pratiche all'insegna della sostenibilità. La campagna, che sarà protagonista per tutto il mese di febbraio sui canali social di Too good to go con contenuti pensati per ispirare le persone a contrastare lo spreco di cibo con gesti capaci di fare la differenza, prevederà anche una speciale iniziativa grazie alla quale sarà possibile dimostrare concretamente il proprio impatto vero.

Cibo, le soluzioni contro lo spreco alimentare

Di **Silvia Becattini** - 31 Gennaio 2024

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare. In Italia finiscono nella spazzatura più di 500gr di cibo a testa ogni settimana. Ecco le soluzioni contro il food waste.

Ogni settimana, in Italia, si sprecano circa **524,1 grammi di cibo a testa**, che finiscono direttamente nella spazzatura. Lo **spreco alimentare** ci costa circa **10 miliardi di euro all'anno**.

A livello globale invece, gli sprechi e le perdite alimentari lungo la filiera ammontano a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa **un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano**.

Secondo i dati dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, tra i cinque alimenti più sprecati in Italia troviamo **frutta fresca**, **insalate**, **cipolle**, **aglio**, **tuberi**, **pane fresco** e **verdure**. Gli italiani però, sono sempre più sensibili al food waste, mossi sia dall'attenzione per l'ambiente che dal caro vita.

Spreco alimentare, le soluzioni per combatterlo

Proprio per gestire il problema dello spreco e del portafoglio, è tornata di moda la cosiddetta "schiscetta", il pasto preparato a casa e riposto in comodi contenitori da portare con sè durante la giornata (ad esempio in ufficio).

Chiedersi quanto cibo ancora buono scartiamo ogni giorno è il primo passo per combattere il fenomeno dello spreco, ma può non risultare un calcolo semplice. Per fortuna, c'è un'app fatta apposta per scoprirlo: **si chiama Sprecometro e consente di capire quanto cibo buttiamo** e di competere in una gara virtuosa con altri utenti.

Tra le strategie per combattere lo spreco alimentare, troviamo idee e iniziative da parte di aziende come Too Good To Go che ne hanno fatto la loro ragion d'essere. **Con Box Dispensa ad esempio, l'azienda raccoglie e commercializza del cibo che non rientra negli standard dei supermercati o sta per scadere a breve**. Tutto cibo buono e consumabile che può essere conservato a temperatura ambiente.

Doggy bag, 1 italiano su 2 la vorrebbe di default nei ristoranti

Nonostante le difficoltà dei ristoratori e delle aziende di catering nell'affrontare il problema del cibo (il pane in primis) che avanza a causa di divieti e mancanza di regole, in Italia si vedono i primi segnali positivi.

È stata presentato un ddl per rendere obbligatoria la doggy bag nei ristoranti. Ma di cosa si tratta? Anche se il nome può confondere, la doggy bag non è altro che un contenitore per riporre il cibo avanzato dal pranzo o dalla cena al ristorante.

La proposta apre uno spiraglio verso la lotta allo spreco alimentare anche nei ristoranti. Il testo della legge prevede l'obbligo per i ristoratori di fornire la doggy bag ai clienti che lo richiedono e sanzioni fino a 125€ per coloro che non rispetteranno la norma.

Per quanto riguarda i consumatori, gli italiani sembrano accogliere favorevolmente la buona pratica anti spreco. Secondo i nuovi dati dell'**Osservatorio Waste Watcher International, un italiano su due (il 47%) vorrebbe la doggy bag di default nei ristoranti.** Il 32% degli intervistati inoltre, vorrebbe che la vaschetta degli avanzi fosse in materiali riutilizzabili ed eco-compatibili

Il tema dell'11esima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** è *"Make the difference. Stop #foodwaste"*.
L'obiettivo della giornata è proprio quello di sensibilizzare sulle buone pratiche quotidiane per contrastare il fenomeno, per poi inserirle nelle proprie abitudini tutti i giorni.

visibile al link: https://youtu.be/H0K0cpEv0VQ





Comunicaffè

Fipe: "Solo il 15,5% porta casa il cibo non consumato al ristorante"

Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta

ROMA – **Solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante**, eppure la quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo. Una percentuale che scende all'11,8% se consideriamo, invece, il vino, Segnali di cambiamento, questi, ancora troppo timidi in un'epoca in cui l'attenzione agli sprechi, soprattutto alimentari, è sempre più alta e il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa.

Secondo un ristoratore su due, **il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi**. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta.

Ma la percezione dei consumatori sembra essere più che positiva. Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Anzi, per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante.

Sono questi alcuni dei numeri presentati oggi durante la conferenza stampa organizzata da **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana pubblici esercizi, e **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica), dal titolo "**Spreco alimentare: al ristorante la Doggy Bag si chiama rimpiattino**".

L'evento ha l'obiettivo di favorire un confronto sugli strumenti necessari per sensibilizzare i consumatori e i ristoratori sul tema e fare il punto sull'utilizzo della famosa "Doggy Bag", al centro delle cronache e oggetto di alcune proposte di legge. Dopo la presentazione dell'indagine sono intervenuti **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe-Confcommercio, **Carlo Montalbetti**, direttore generale Comieco, **Andrea Segrè**, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher – Sprecometro, e **Caterina Marchetti**, ristorante Al Ceppo, Roma.

Comunicaffè

Nell'occasione Fipe e Comieco hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso il progetto "Rimpiattino" – la versione italiana della "Doggy Bag" – attraverso il quale sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all'iniziativa iconici contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. **In totale, a oggi, sono stati 24.000 i "Rimpiattini" distribuiti tra 875 ristoranti di 22 città**.

In contemporanea viene presentata la nuova funzionalità dell'app "Sprecometro" che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche. E' il frutto di una collaborazione tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International guidato dal Prof. Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"Rinnoviamo con impegno e responsabilità la collaborazione con Comieco sul progetto "Rimpiattino", per rilanciare un'iniziativa che dal 2019 ha fatto tanta strada, entrando in molti ristoranti d'Italia sia per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare che per dare al cibo il valore che merita", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe – Confcommercio.

Stoppani continua: "Che il contrasto dello spreco alimentare, tema su cui la Federazione è da sempre in prima linea, sia sempre di più nell'agenda politica è un fatto positivo, perché raccoglie anche i valori di "Expo Milano 2015" ma la giusta sfida pone anzitutto uno sforzo culturale per superare i tanti pregiudizi che ancora condizionano le scelte delle persone. Occorre, cioè, una "spinta gentile" che porti ad assumere comportamenti virtuosi in grado di fare la differenza".

"La diffusione su base volontaria del Rimpiattino tra i ristoratori ha proprio l'obiettivo di abbattere il muro dell'imbarazzo che ancora oggi rappresenta l'ostacolo più importante alla diffusione dei comportamenti anti spreco", ha concluso Stoppani.

"Il settore della ristorazione può rappresentare un canale di promozione importante per la corretta gestione di cibo e vino non consumati attraverso l'adozione di buone pratiche" – afferma **Carlo Montalbetti**, direttore generale Comieco. "Per questo insieme Fipe stiamo lavorando per rinnovare la fornitura di circa 20.000 Rimpiattini, che i ristoratori potranno richiedere su base volontaria. Una buona abitudine promossa già in occasione di Expo 2015 e che oggi consolidiamo, confermando anche il ruolo centrale dell'imballaggio in carta (riutilizzabile e riciclabile) come strumento di promozione e diffusione della cultura antispreco".

"Più che di obbligatorietà, in rapporto alle food bag nei ristoranti, dovremmo parlare di prevenzione, sostenibilità, educazione alimentare. Il "Rimpiattino" lanciato già da tempo da Fipe e Comieco restituisce molto bene il senso della prevenzione dello spreco – osserva il direttore scientifico Waste Watcher e professore di Economia circolare Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco – Il prossimo 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in occasione dell'evento ufficiale a Roma lanceremo un 'Osservatorio' sugli sprechi nella ristorazione italiana grazie alla nuova funzione dell'app istituzionale Sprecometro".

la Repubblica

Giornata antispreco alimentare, da ENEA innovazioni e buone pratiche



(Teleborsa) - Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio **"Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche" che ENEA presenta in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio.**

Lo **studio**, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (**ICESP**), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "**Atlanti del cibo**", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo e` responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

Tra le **innovazioni** presentate nello studio, anche soluzioni **per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole,** tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

la Repubblica

Secondo UNEP, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo **il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura**, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo **Rapporto Waste Watcher** registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia **Massimo Iannetta** responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

LA STAMPA

Giornata antispreco alimentare, da ENEA innovazioni e buone pratiche



Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "**Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche**" che **ENEA** presenta in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo **studio**, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (**ICESP**), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle **iniziative** più innovative illustrate nel rapporto sono gli "**Atlanti del cibo**", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo e` responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea **Chiara Nobili**, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

LA STAMPA

Tra le **innovazioni** presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le **emissioni** nelle **aziende vinicole**, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "**seconda scelta**" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo **UNEP**, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il **rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura**, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo **Rapporto Waste Watcher** registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia **Massimo Iannetta** responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

IL SECOLO XIX

Giornata antispreco alimentare, da ENEA innovazioni e buone pratiche



Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "**Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche**" che **ENEA** presenta in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo **studio**, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (**ICESP**), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle **iniziative** più innovative illustrate nel rapporto sono gli "**Atlanti del cibo**", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo e` responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea **Chiara Nobili**, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

IL SECOLO XIX

Tra le **innovazioni** presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le **emissioni** nelle **aziende vinicole**, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "**seconda scelta**" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo **UNEP**, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il **rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura**, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo **Rapporto Waste Watcher** registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia **Massimo Iannetta** responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

IL QUOTIDIANO DEL LAZIO

Dispensa stellata, lo Show Cooking contro lo spreco alimentare

di **Redazione**

In Italia, nonostante gli sprechi in cucina, quasi 3 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente per l'aumento dei prezzi e le bollette



Dispensa Stellata, lo Show cooking dedicato al riuso creativo delle eccellenze gastronomiche delle feste. è giunta alla settima edizione. Quest'anno è stata presentata il 30 gennaio scorso nella storica location romana di **Villa Brasini** e ha visto ai fornelli **Manuela Arcuri e Matilde Brandi**, guidate dalla chef **Luisanna Messeri** e presentate dalla giornalista radiofonica **Chiara Giallonardo**.



IL QUOTIDIANO DEL LAZIO

La Dispensa stellata, un format anti spreco

Durante le festività natalizie, è risaputo, tra cene e cesti di Natale, lo spreco di cibo è puntualmente dietro l'angolo. Proprio per questo è nato il format **"Dispensa Stellata"**, giunto ormai alla settima edizione, che invita a svuotare la dispensa ancora piena con creatività, strizzando l'occhio all'anti spreco. L'evento è stato organizzato dal **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** in vista della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

Lo **Show Cooking** nasce con lo scopo di stimolare il consumo dei prodotti tipici del cenone o del pranzo di Natale anche **"fuori stagione"**, proponendo ricette gustose e originali, ideali per smaltire la dispensa, ma con creatività, e tenendo in alta considerazione la normativa UE **contro lo spreco alimentare**. "Siamo certi che eventi come questo siano fondamentali per promuovere e sensibilizzare il pubblico su tematiche sempre più attuali e urgenti, come lo spreco alimentare", ha dichiarato **Vittorio Ghirelli**, socio e proprietario di **Villa Brasini**, che ha aggiunto: "Questo appuntamento non solo si pone l'obiettivo di promuovere una cucina creativa e sostenibile, ma rappresenta soprattutto un'opportunità per dimostrare che ognuno di noi, anche singolarmente, può fare davvero la differenza".

"Per il nostro Consorzio – ha continuato il Presidente **Paolo Ferrari** – questo appuntamento è ancora una volta l'opportunità per ribadire un importante tema: quello del riutilizzo dei prodotti avanzati in dispensa dalle festività natalizie, come lo zampone e il cotechino **Modena IGP**. Queste due specialità, che in genere sono associate a un determinato periodo dell'anno in realtà possono rappresentare uno spunto senza tempo della nostra tradizione".

Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare

Lo ha ribadito anche l'esperto: **Lorenzo Traversetti**, biologo nutrizionista illustrando le proprietà dello Zampone e Cotechino Modena IGP, spiegando come abbinarli in modo sano e gustoso.

Infine, in vista della **Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare**, è intervenuto **Luca Falasconi**, responsabile scientifico e coordinatore nazionale di **Waste Watcher International**, e della campagna **Spreco Zero**, docente di Politica Agraria dell'Università di Bologna che ha parlato degli ultimi dati sullo spreco alimentare.

. "Siamo certi che eventi come questo siano fondamentali per promuovere e sensibilizzare il pubblico su tematiche sempre più attuali e urgenti, come lo spreco alimentare",ha dichiara Vittorio Ghirelli, socio e proprietario di Villa Brasini, che ha aggiunto: "Questo appuntamento non solo si pone l'obiettivo di promuovere una cucina creativa e sostenibile, ma rappresenta soprattutto un'opportunità per dimostrare che ognuno di noi, anche singolarmente, può fare davvero la differenza".

I protagonisti dell'evento sono "stelle" della tv e della cucina, che si cimentano ai fornelli, creando la loro ricetta del recupero e del ricordo. L'evento è stato anche un'occasione per raccontare le principali caratteristiche dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, eccellenze della tradizione gastronomica italiana che spesso vengono acquistate, regalate, ricevute... e dimenticate in dispensa dopo Capodanno, ma anche per spiegare al grande pubblico il valore prezioso della cucina povera, che trae ispirazione da concetti come il risparmio e il riutilizzo di ingredienti. A moderare l'evento, è stata la conduttrice e speaker di Rai Radio 2, Chiara Giallonardo.

IL QUOTIDIANO DEL LAZIO

Donne in cucina

Quest'anno le protagoniste dell'evento che si sono cimentate ai fornelli sono state **Manuela Arcuri e Matilde Brandi** e la stella della cucina: **Luisanna Messeri**. Luisanna, fiorentina di nascita e romana d'adozione, è autrice e volto amatissimo delle principali trasmissioni di enogastronomia italiana. Nella sua carriera dedicata alla cucina ha pubblicato diversi libri di successo, come Il Club delle Cuoche 1 e 2, I menu di Luisanna.

Luisanna Messeri, meglio nota come **"la cuoca pop"** del piccolo schermo, è diventata nota al grande pubblico prendendo parte a programmi televisivi di successo come, La Prova del cuoco, Detto Fatto, Pomeriggio 5, Uno Mattina. Luisanna col suo spiccato accento toscano fa rivivere in tv i piatti della tradizione riadattandoli alle esigenze dei tempi moderni con semplicità e con tanti utili consigli. Nel 2007 Messeri è stata insignita del prestigioso **premio Marietta da Casa Artusi**. La cuoca della tv ha anche aperto una scuola di cucina a Roma, Il club delle cuoche.

Non poteva mancare il punto di vista dell'esperto: Lorenzo Traversetti, biologo nutrizionista, che ha fatto un focus sulle proprietà e le caratteristiche di Zampone e Cotechino Modena IGP aiutando a capire come abbinarli in modo sano e gustoso. Infine, in vista della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, è intervenuto Luca Falasconi, responsabile scientifico e coordinatore nazionale di Waste Watcher Internationale, e della campagna Spreco Zero, docente di Politica Agraria dell'Università di Bologna – DISTAL.

Spreco alimentare e doggy bag

Falasconi ha presentato gli ultimi dati sullo spreco alimentare che in Italia vale oltre 9,2 miliardi di euro solo per il cibo non consumato in casa che viene gettato e diventa rifiuto: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione alimentare. Secondo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher / Spreco Zero, gli italiani buttano oltre mezzo chilo di cibo a settimana pro capite (675 grammi circa). Facendo i conti, tutto questo spreco costa ad ogni famiglia circa 360 euro all'anno, poco meno di 7 euro a settimana.

Alla luce di questi dati è stata presentata da **Giandiego Gatta**, deputato responsabile del dipartimento Pesca e acquacoltura di Forza Italia, una proposta di legge che prevede l'obbligatorietà della **doggy bag** per i ristoratori. L'obiettivo è proprio quello di contribuire a contrastare lo spreco alimentare, uno dei goals fissati nell'Agenda Onu 2030.

In Italia nonostante gli sprechi in cucina oltre **2,6 milioni** di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà. Fortunatamente sta crescendo la sensibilità verso la riduzione degli sprechi per motivi economici, etici e ambientali. In quasi otto case su dieci (77%), infatti, sono stati riciclati gli avanzi di **cenoni e pranzi di Natale**, riutilizzati in cucina nei giorni immediatamente successivi oppure conservati in freezer (indagine Coldiretti/Ixè).

MeteoWeb

Sprechi alimentari, da ENEA innovazioni e buone pratiche

Soluzioni per recuperare cibo non più utilizzabile, ma anche tecnologie innovative e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto.



Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per **contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo** non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "**Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche**", che **ENEA** presenta in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo studio prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare ed è stato realizzato nell'ambito della **Piattaforma italiana per l'economia circolare** (ICESP), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nelle strategie circolari ad alto valore aggiunto e incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "**Atlanti del cibo**", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità, grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"*Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi*", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "*Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO_2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale*".

Tra le innovazioni presentate nello studio, soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari *ecodesigned* per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo UNEP, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"*Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO_2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato*", evidenzia **Massimo Iannetta** responsabile della Divisione Biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "*Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò* – aggiunge Iannetta – *da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi*" conclude.

SBIRCIA La Notizia



Just Eat si impegna nella lotta contro lo spreco alimentare. La più alta percentuale di spreco avviene in casa: il 66% delle persone dichiara di non consumare tutto il cibo ordinato, ma il 71% dichiara di voler ridurre lo spreco di cibo



In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, Just Eat rinnova il suo impegno volto ad incrementare l'attenzione di ristoranti e consumatori sulla riduzione dello spreco alimentare, attraverso l'introduzione di comportamenti più sostenibili.

Milano, 1 febbraio 2024. Lo **spreco alimentare** rappresenta oggi una delle sfide più importanti del nostro tempo, considerato l'impatto che ha sull'ambiente, sull'economia e sulla società. La necessità di affrontare questo problema è diventata sempre più urgente, tanto da diventare un imperativo per la sostenibilità globale. In questo scenario, da dieci anni, il 5 febbraio si celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** e **Just Eat** (www.justeat.it), parte di Just Eat Takeaway.com, uno dei leader mondiali nel mercato del digital food delivery, rinnova il proprio impegno **nella lotta contro lo spreco alimentare.**

Dalla ricerca **Food Waste Race** condotta in UK da Just Eat insieme a Hubbub, un'organizzazione britannica benefica ambientale pluripremiata, emerge in modo molto chiaro il ruolo del delivery nello spreco alimentare e i relativi comportamenti dei consu matori. Il **66% delle persone dichiara di non consumare tutto il cibo ordinato**, il **65% ha buttato via tutto o parte del cibo avanzato** e il **14% dei pasti viene buttato**. Nonostante questi dati, **il 71% degli italiani ha dichiarato di voler ridurre lo spreco di cibo**.

SBIRCIA La Notizia

Una delle ragioni principali per cui le persone buttano via gli avanzi è che non sanno come gestirli. Il **29% delle persone ha dichiarato di non sapere cosa fare degli avanzi** e il **24% di non sapere come conservarli in modo sicuro.**

Ma dove si spreca più cibo? Il grosso dello spreco avviene **in casa (1)** e considerando che **un terzo del cibo prodotto viene buttato via (2)** , Just Eat invita i consumatori a riconsiderare le proprie pratiche per contribuire a un futuro più sostenibile e si impegna nell'aiutare i ristoranti a ridurre lo spreco alimentare.

Per affrontare tale problema, Just Eat ha stilato i 5 consigli che permettono un futuro alimentare più sostenibile, consultabili sulla landing page dedicata:

1.**Riflettere sulle quantità prima di ordinare**: è importante capire se si vuole ordinare un pasto in più per avere il pranzo pronto il giorno successivo, ma anche se si riuscirà a riutilizzare tutti i piatti ordinati. Interessante notare che oltre il 43% delle persone consumano il cibo ordinato a domicilio anche nei giorni successivi **(3)** .

2.**Conservare correttamente gli avanzi**: di fondamentale importanza è la conservazione degli avanzi. Aspettare che il cibo si sia raffreddato, poi sigillarlo in contenitori ben chiusi e conservarlo in frigorifero. In questo contesto, 6 persone su 10 dichiarano di riutilizzare il packaging per la conservazione del cibo **(4)**.

3.**Riscaldare seguendo le regole giuste**: riscaldare gli avanzi una sola volta e aspettare che siano ben caldi prima di consumarli. Mescolare bene la pietanza in modo che si scaldi in modo omogeneo.

4.**Mettere da parte**: non buttare via gli scarti delle verdure (gambi, foglie, ecc.) in quanto possono essere riutilizzati per preparare il brodo. È possibile congelarli e aggiungere un tocco di sapore in più a zuppe, salse o risotti. In Italia, i beni di consumo che finiscono di più nella pattumiera sono soprattutto gli alimenti freschi **(5)**.

5.**Se non si può consumare, si può sempre compostare**: se non è stato possibile riutilizzare gli avanzi, compostarli è comunque un modo per evitare che vadano sprecati. Buttare negli appositi contenitori domestici o comunali e, se si ha il pollice verde e una buona compostiera, si possono trasformare in concime per il giardino.

Lo smaltimento del packaging è uno dei principali ostacoli per gli italiani: oltre l'80% delle persone ritiene importante la presenza dell'indicazione di dove buttare il pack **(6)** .

L'impegno concreto di Just Eat Italia

Just Eat lavora costantemente per avviare progetti pilota e **soluzioni per migliorare il settore** e per promuovere le migliori best practice. Ma non solo, si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale della propria attività e sensibilizza i consumatori sull'importanza della riduzione degli sprechi alimentari. Inoltre, Just Eat ha la responsabilità di guidare il cambiamento nel settore e aiutare i partner nell'individuare soluzioni per **affrontare l'inquinamento da plastica** e utilizzare **alternative più sostenibili** per gli imballaggi in plastica monouso. In questo ambito, il packaging fa parte della più ampia catena del valore e per questo Just Eat ha adottato un approccio proattivo per affrontare questa sfida, concentrandoci su due macro azioni: **identificare alternative monouso sostenibili e facilitare l'utilizzo di soluzioni riutilizzabili**. Ad ottobre 2023 è stato implementato il nuovo packaging sostenibile, sviluppato con Notpla. Nello specifico, i prodotti non contengono plastica e sono testati per certificare l'**assenza di sostanze chimiche nocive**, per un servizio di asporto sempre più green. Ciò che rende speciali i contenitori ecologici è il rivestimento, infatti, Notpla utilizza un **rivestimento naturale e vegano** composto interamente da **alghe marine**. Si tratta quindi di un packaging naturale, ecologico e che si biodegrada naturalmente in sole sei settimane. Questo packaging ha ottenuto un significativo successo in Italia tanto che sono state acquistate **più di 150 mila contenitori** e oltre il 44% dei ristoranti partner che lo hanno provato ha continuato ad utilizzarlo.

SBIRCIA La Notizia

Ma cosa pensano i consumatori? Secondo la nuova edizione della Mappa del cibo a domicilio in Italia e in accordo con il trend **Zero Heroes**, per ben il 42% degli italiani un ristorante sostenibili per essere considerato tale deve **promuovere iniziative anti-spreco (7)**, per il 32% deve **smaltire i rifiuti in modo corretto** e per il 28% deve **utilizzare packaging sostenibile**. Inoltre, la ricerca di informazioni sulla sostenibilità di un ristorante risulta fondamentale per molte persone, a prova del fatto che questo tema, nell'ambito dell'alimentazione, ha un forte impatto sulle scelte dei consumatori.

A livello sociale, di particolare rilevanza è il **progetto Ristorante Solidale**, nato nel 2017 in collaborazione con **Caritas Ambrosiana** e alcuni dei suoi **ristoranti partner**, che si pone l'obiettivo di mettere in comunicazione chi prepara il cibo con coloro che ne hanno più bisogno, per contribuire insieme a **combattere la povertà alimentare**.

In linea con l'attenzione alla sostenibilità, responsabilità sociale e inclusione che Just Eat, in Italia e come Gruppo, porta avanti da anni, il progetto mira a contrastare gli sprechi alimentari donando pasti alle persone in difficoltà. Grazie a questa iniziativa, infatti, nel 2023 sono stati oltre 20 i ristoranti partner che hanno preparato circa 3.000 piatti dei loro menù distribuiti alle comunità locali più bisognose, aiutando centinaia di persone in difficoltà.

Ridurre gli sprechi alimentari evitabili è un ottimo modo per affrontare la carbon footprint dei pasti da asporto e avere un impatto positivo sull'ambiente.

1. Fonte: https://www.wwf.it/pandanews/societa/giornata-nazionale-di-prevenzione-dello-spreco-alimentare/
2. Fonte: Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura
3. Ricerca condotta da BVA Doxa per Just Eat su un campione rappresentativo della popolazione italiana attraverso 500 interviste CAWI (Computer Assisted Web Interviewing)
4. Ricerca condotta da BVA Doxa per Just Eat su un campione rappresentativo della popolazione italiana attraverso 500 interviste CAWI (Computer Assisted Web Interviewing)
5. Fonte: Osservatorio internazionale di Waste Watcher, che ogni anno compie una rilevazione dei comportamenti dei consumatori di alcuni Paesi, tra cui l'Italia.
6. Ricerca condotta da BVA Doxa per Just Eat su un campione rappresentativo della popolazione italiana attraverso 500 interviste CAWI (Computer Assisted Web Interviewing)
7. Ricerca condotta da BVA Doxa per Just Eat su un campione rappresentativo della popolazione italiana attraverso 500 interviste CAWI (Computer Assisted Web Interviewing)

BORSA ITALIANA

GIORNATA ANTISPRECO ALIMENTARE, DA ENEA INNOVAZIONI E BUONE PRATICHE

teleborsa



(Teleborsa) - Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "**Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche**" che ENEA presenta in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo **studio**, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle **iniziative** più innovative illustrate nel rapporto sono gli "**Atlanti del cibo**", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo e` responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea **Chiara Nobili**, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

BORSA ITALIANA

Tra le **innovazioni** presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le **emissioni** nelle **aziende vinicole**, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "**seconda scelta**" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo **UNEP**, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il **rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura**, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo **Rapporto Waste Watcher** registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia **Massimo Iannetta** responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

dal 1996 nel web CONTROLUCE.IT Portale di Cultura e Informazione ISSN 1973-9168
EVENTI

Alimentare: Giornata nazionale antispreco, da ENEA innovazioni e buone pratiche



Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per **contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo** non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche" che ENEA presenta in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP)[1], promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO_2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

Tra le innovazioni presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari *ecodesigned* per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo UNEP, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO_2 equivalenti[2] e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò – aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

ALIMENTARE: GIORNATA ANTISPRECO, DA ENEA INNOVAZIONI E BUONE PRATICHE

Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche" che ENEA presenta in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP)[1], promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

Tra le innovazioni presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo UNEP, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti[2] e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

la Provincia
PAVESE

Spreco alimentare, nel 2023 finiti in discarica 4 milioni di tonnellate di cibo: 13 miliardi di euro buttati



di Giulia D'Aleo

Chi ha meno risorse economiche compra alimenti in scadenza e più deperibili e spreca di più

Beati i poveri "perché mangiano meglio dei ricchi", aveva detto pochi mesi fa il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Ma no, non è affatto così e a ribadirlo, se servissero, ci sono anche i dati. Tra chi fatica ad arrivare a fine mese e si autodefinisce di ceto "popolare" l'insicurezza alimentare aumenta del 280% rispetto al resto della popolazione, come rivela il Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International.

la Sentinella
del Canavese

Spreco alimentare, nel 2023 finiti in discarica 4 milioni di tonnellate di cibo: 13 miliardi di euro buttati



di Giulia D'Aleo

Chi ha meno risorse economiche compra alimenti in scadenza e più deperibili e spreca di più

Beati i poveri "perché mangiano meglio dei ricchi", aveva detto pochi mesi fa il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Ma no, non è affatto così e a ribadirlo, se servissero, ci sono anche i dati. Tra chi fatica ad arrivare a fine mese e si autodefinisce di ceto "popolare" l'insicurezza alimentare aumenta del 280% rispetto al resto della popolazione, come rivela il Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International.

ALTROCONSUMO

Come non sprecare cibo in casa

Segui - Sicurezza alimentare



02 febbraio 2024

Quello dello spreco alimentare è un problema che riguarda non solo tutta la filiera produttiva ma anche le nostre case. Con una buona organizzazione della spesa e qualche semplice accorgimento per conservare correttamente gli alimenti, però, si può limitare.

Lo spreco si cibo è un problema che riguarda da vicino tutte le famiglie italiane, ma con qualche trucchetto possiamo prevenirlo: creatività e pianificazione le parole chiave per ridurlo. Basti pensare che, adottando semplici accorgimenti, possiamo segnare un'inversione di tendenza e con un po' di attenzione è possibile risparmiare a quegli alimenti che puntualmente avanzano o scadono ancor prima di essere consumati il destino ingiusto della spazzatura. In fondo, per buttare meno cibo non servono strategie complicate, ma solo buon senso.

Ecco 10 consigli per evitare lo spreco alimentare casalingo.

10 consigli contro gli sprechi alimentari

Per scongiurare il rischio di buttare il cibo nella spazzatura senza averlo consumato, meglio seguire questi semplici accorgimenti:

1. Prima di fare la spesa, **controlla nel frigo** e nella dispensa quali alimenti hai già e quali ti mancano. Eviterai così di comprare doppioni.
2. **Pianifica** i pasti che preparerai a casa durante la settimana in modo da comprare la giusta quantità di cibo.
3. Prepara la **lista della spesa** da portare al supermercato e seguila.
4. Al supermercato fai attenzione a non lasciarti attrarre dalle **offerte**, rischiano di farti comprare più cibo o porzioni eccessivamente grandi rispetto alle tue esigenze.
5. A casa, conserva correttamente gli alimenti. Per mantenere quelli freschi il più a lungo possibile, imposta correttamente la **temperatura del frigo** (+4°C) e riponi gli alimenti nei giusti ripiani.
6. Attenzione a non lasciar **scadere** gli alimenti. Nella dispensa e nel frigo, porta avanti gli alimenti più vecchi e sistema dietro quelli appena acquistati.
7. Se hai comprato del cibo in eccesso, in molti casi lo puoi **congelare**. Non solo carne o pesce ma puoi congelare anche la verdura sia cruda che dopo averla cotta, e la frutta lavata e tagliata a pezzi. Una volta scongelata non avrà la consistenza ideale, ma potrai usarla per frullati, marmellate o da aggiungere allo yogurt.
8. Ricorda che in molti casi gli alimenti avanzati possono essere congelati. Quando congeli, ricordati sempre di annotare sul sacchetto o sul contenitore il suo contenuto e il giorno.
9. Contrariamente a quanto molti pensano, gli alimenti scongelati e poi cotti possono essere ricongelati.

ALTROCONSUMO

10. **Fantasia** è la parola chiave da usare in cucina in particolare per riutilizzare gli avanzi, ed evitare così che quell'eccedenza che abbiamo sulla nostra tavola si trasformi in spazzatura.

Operazione anti spreco

Guarda il video per conoscere il frigo di Alberto e avere alcune dritte da seguire quando fai la spesa per evitare di comprare robe che rischiano di essere sprecate.



Attenzione alle scadenze: le differenze tra "Preferibilmente entro" o "entro"

Gli **sprechi domestici** spesso dipendono anche dalla scarsa informazione in tema di scadenze e di deperibilità dei cibi. È importante innanzitutto conoscere bene la differenza tra la dicitura "da consumarsi entro..." e quella "da consumarsi preferibilmente entro...". Erroneamente si interpretano tutte e due le espressioni in senso restrittivo: cioè "è meglio se non lo mangio perché non è buono e rischio un'intossicazione o disturbi di stomaco". Contrariamente a quanto si crede, invece la presenza o meno dell'avverbio "preferibilmente" cambia le cose, e di grosso.

- **Da consumarsi preferibilmente entro.** Si parla di prodotti che garantiscono inalterato il proprio valore nutrizionale se consumati entro la data segnalata sulla confezione. Se una alimento va consumato preferibilmente entro il 31 dicembre 2022, di fatto, significa che entro questa data **garantirà il proprio valore nutrizionale**, anche in termini di gusto e aroma. Una volta passata questa data, invece, le caratteristiche del prodotto potrebbero venire alterate o compromesse. Chiariamo: questo non significa che non sia più commestibile o sicuro, semplicemente non avrà lo stesso apporto di nutrimenti dichiarato o magari ne risentirà in termini di gusto. Ovviamente, una buona dose di **buon senso** personale può aiutare: valuta visivamente il prodotto e annusalo prima di consumarlo.
- **Da consumare entro.** Più attenzione richiedono gli alimenti maggiormente deperibili (latte fresco, uova, yogurt, ricotta, pasta fresca...) che prevedono l'indicazione "da consumare entro": **il termine è rigido**, perché c'è in gioco la salute. Questo non significa che dopo questa data scatta un meccanismo di autodistruzione immediato: in alcuni casi è possibile una certa tolleranza, sempre che il prodotto sia stato conservato correttamente.

Perciò, per chiarire, quando sulle confezioni la data di scadenza è indicata come "entro" siamo nell'ambito della sicurezza del prodotto.

QUOTIDIANO NAZIONALE

QNECONOMIA
Territori, innovazione e lavoro

Spreco alimentare, 13 miliardi di euro di cibo finiscono nel bidone

Nonostante la crisi e le difficoltà economiche gli italiani sprecano più cibo rispetto a un anno fa. E a sorpresa i più spreconi sono i ceti meno abbienti

Roma, 2 febbraio 2024 – A nulla valgono i **rincari** generalizzati, l'**inflazione**, le **rate dei mutui alle stelle** e gli **stipendi medi fermi al palo da anni**: gli italiani sono sì più poveri, ma anche più propensi a sprecare il cibo. **In un anno siamo passati**, infatti, **da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite** nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali a 566,3 grammi settimanali.



Spreco alimentare

Possono sembrare numeri trascurabili, ma pesano non poco in vista dell'adesione agli **Obiettivi di sostenibilità 2030**, ormai sempre più lontani. È una fotografia impietosa, dunque, quella scattata dal rapporto **'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste watcher international**, reso noto a pochi giorni dall'11esima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, in programma lunedì 5 febbraio.

I numeri nel dettaglio

Nel 2024, in Italia, **si spreca di più nelle città e nei grandi comuni** (+ 8%) e meno nei piccoli centri, **sprecano di più le famiglie senza figli** (+3%) e molto **di più i consumatori 'poveri'**, cioè a basso potere d'acquisto (+17%). **Si spreca di più a sud** (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media).

Lo spreco complessivo di cibo vale **13 miliardi di euro**, ovvero quasi un punto percentuale del Pil: un dato da brivido, che include lo **spreco a livello domestico** (per un valore di oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella **distribuzione** (quasi 4 miliardi), oltre allo spreco in campo e **nell'industri**a, molto più contenuto.

QUOTIDIANO NAZIONALE

QNECONOMIA
Territori, innovazione e lavoro

Un nuovo allarme sociale

L'allarme sociale che emerge da questo quadro di forte incertezza generale è senz'altro evidente, lo confermano i dati che, per il primo anno, Waste watcher international analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia, usando l'indice Fies (Food insecurity experience scale), in grado di misurare il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') presenta un **allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentar**e rispetto alla media italiana. Le variabili familiari influenzano anche l'insicurezza alimentare, con un aumento dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e una diminuzione dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni. **Un consumatore su 2 a basso potere d'acquisto** (ceto popolare), inoltre, cerca cibo a ridosso della scadenza per risparmiare; **il 41% sceglie il discount** a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, **il 77% ha intaccato i risparmi** per fare fronte al costo della vita, **il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare**. Il consumo del cibo biologico, percepito come più costoso, crolla. Ancora, il Sud Italia registra un aumento del 26% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale, mentre il nord e il centro mostrano scostamenti negativi del 14% e 7%, rispettivamente. Significativo l'aumento di insicurezza alimentare nelle zone rurali (+ 66%).

'Da poveri mangiamo e viviamo peggio, sprecando di più'

Realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione 'Spreco Zero' su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo **sviluppo sostenibile Andrea Segrè**, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi, il rapporto «mette in evidenza – osserva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori, che non vanno, purtroppo, in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. **Scegliere cibo scadente**, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più".

GREEN RETAIL



Natura Nuova partecipa alla Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Il 5 febbraio il presidente dell'azienda di Bagnacavallo, Gabriele Longanesi, parlerà di buone pratiche per contenere lo spreco alimentare.

"Make the difference. Stop #foodwaste" è il titolo dell'11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in programma il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. A portare il proprio contributo all'evento ufficiale in programma proprio il 5 febbraio a Roma, ci sarà anche il presidente di Natura Nuova, **Gabriele Longanesi**. Il suo intervento verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di fare una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

Da sempre **Natura Nuova** è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduto nei negozi. Per l'azienda di Bagnacavallo, quindi, supportare la giornata e **Last Minute Market** nelle proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi.

All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri: Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO, Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, Ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e ovviamente Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

Spreco alimentare in crescita, 4 miliardi riguardano la distribuzione

È salito dell'8% circa nel 2023, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher International: a incidere maggiormente (7 miliardi) quello domestico



Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International e il presidente di Natura Nuova Gabriele Longanesi alla presentazione del nuovo rapporto sullo spreco alimentare

Si celebra oggi, 5 febbraio, la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**: dimezzarlo entro il 2030 è uno degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Onu.

I numeri: sprecano molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto

Ogni anno circa il 17% del cibo prodotto nel mondo viene sprecato lungo tutta la catena alimentare. Complessivamente lo spreco nel nostro Paese ha un **valore di oltre 13 miliardi**, quello domestico incide per quasi 7,5 miliardi, **quello nella distribuzione pe quasi 4 miliardi** (più contenuto nella fase della produzione), secondo la fotografia raccontata dal rapporto Il caso Italia **dell'Osservatorio Waste Watcher International**. Ogni italiano butta nella spazzatura oltre mezzo chilo di cibo ogni settimana, **circa l'8% in più dello scorso anno** per un valore di 126 euro pro capire annuo. E **sprecano molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto** (+ 17%): 1 su 2 di questa fascia cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare (il 41% sceglie il discount). In generale 1 su 2 (49%) dichiara poi di potenziare l'acquisto di cibo online, mentre **oltre 1 su 3 (39%) cerca gli alimenti in promozione**. Si spreca soprattutto la **frutta fresca,** seguono **cipolle, aglio, tuberi, insalate e verdure**. Numeri che evidenziano uno stato di difficoltà ma che stridono di fronte ai 783 milioni di persone soffrono la fame (Sofi 2023). "Solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un'equa distribuzione delle risorse potremo garantire a ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame" sottolinea **Simone Garroni**, direttore di Azione contro la Fame.

Le iniziative: da Orsero a Natura Nuova, da Too Good To Go a Spesa Sospesa

Da sempre **Natura Nuova** è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Il presidente **Gabriele Longanesi** è intervenuto a Roma a **Make the difference. Stop #foodwaste**, per l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, dove ha ricordato le buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese. All'evento, sono intervenuti anche **Maurizio Martina**, direttore generale Aggiunto Fao, **Antonio Parenti**, capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata **Cristina Bowerman**, ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e **Andrea Segrè**, direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

La lotta allo spreco alimentare è uno degli impegni imprescindibili per **Orsero**. In Italia è portato avanti con Banco Alimentare, Antoniano, Acli Roma, Acli Cagliari, Caritas Firenze, Coopi e la B Corp danese **Too Good To Go**. Nel 2023 sono state **recuperate oltre 700 tonnellate di prodotto** e redistribuite quasi 3 milioni di porzioni di frutta e verdura, evitando lo spreco di quasi 1 km^2 di suolo; 132 tonnellate di CO2 emesse e 250.000 metri cubi d'acqua.

Too Good To Go, il più grande marketplace al mondo per le eccedenze alimentari, ha ricordato i risultati raggiunti nel 2023: **6.150.000 i pasti salvati, una crescita media mensile del 14%** rispetto al 2022, evitando la dispersione di 15.713.620 Kg di CO2e.

Numeri molto importanti anche dal progetto che unisce **SpesaSospesa.org e la piattaforma digitale Regusto**, che connette oltre 600 aziende (food e non-food) e oltre 1000 enti non-profit sfruttando la **blockchain**. Il resoconto dei beni alimentari recuperati e distribuiti alle famiglie più fragili sul territorio nazionale parla di oltre **9.000 tonnellate di beni di prima necessità**, l'equivalente di 19 milioni di pasti e un impatto ambientale di oltre 15.000 ton di CO_2 evitate.

ENTI LOCALI online

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

ilfattodenaro.it

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

+ VERA INFORMAZIONE
ViPiù
POWERED BY Vicenza Più

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

lifestyleblog.it

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

Il Giornale dell'Umbria
Informazione libera al servizio del lettore

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

QuotidianoDiFoggia.it

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

QuotidianodiBari.it

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

SBIRCIA La Notizia

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

LO_SPECIALE

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

VSALUTE
LA SANA INFORMAZIONE CORRE SUL WEB

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno



(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

Italiani spreconi: nella pattumiera 13 miliardi di cibo (e di euro)



Siamo un popolo di spreconi. Già, perché a livello alimentare aumenta anno dopo anno la quantità di cibo che finisce nella pattumiera. E così si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. In soldoni, nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. E' questa l'impietosa fotografia del Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato in occasione dell'undicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio. Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media). Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

Italiani spreconi: nella pattumiera 13 miliardi di cibo (e di euro)

Un tema sociale che è anche sociale. Visto che "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

"*Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura* - rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè - *perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare*".

Il Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi. Mentre "Make the difference. Stop #foodwaste" è il tema della undicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. L'appuntamento con gli eventi ufficiali del 5 febbraio è fissato a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea (via IV Novembre, 149). L'iniziativa è come sempre promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.



Estratto dell'articolo di Fabrizio Goria per "la Stampa"



SPRECHI ALIMENTARI 5

Più di ottanta grammi al giorno a testa, 566 grammi ogni settimana. È la quantità di cibo che nel 2024 sarà sprecato dagli italiani. Per un controvalore di 290 euro all'anno per singolo nucleo familiare, ovvero 7 miliardi a carico delle famiglie e oltre 13 per la filiera agroalimentare. L'ultimo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International sull'Italia restituisce una fotografia in cui lo spreco di cibo sarà in aumento dell'8% rispetto al 2023.



SPRECHI ALIMENTARI 6

A gettare più alimenti sono le fasce deboli della popolazione, con un aumento su base annua del 17%. Pesano le ragioni economiche: si comprano più prodotti vicino alla data di scadenza, specie nel Mezzogiorno. [...]

Dopo anni passati a ridurre gli sprechi, torna a salire l'incidenza del rifiuto alimentare in Italia. A tal punto che, secondo Waste Watcher, si deve parlare di «allarme sociale», in quanto oltre 5,7 milioni di italiani, il 10% della popolazione, sono da considerare nell'ambito sociologico della «insicurezza alimentare». L'inflazione continua a mordere [...]



SPRECHI ALIMENTARI 4

Inoltre, «scende il consumo biologico». La discrepanza territoriale, sia su base macro sia sul piano micro, è marcata. L'evidenza è che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Si getta la quantità maggiore di alimenti nel Mezzogiorno (+4% rispetto alla media nazionale) e meno nel Settentrione (-6% rispetto alla media). La frutta fresca svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle, aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).



SPRECHI ALIMENTARI 3

La situazione del Mezzogiorno è emblematica per gli sprechi rispetto alla base nazionale. Si butta il 25% in più di insalate, il 24% in più di salse e sughi, il +24% di pizza e il +21% di pasta cruda nella parte più fragile della popolazione. [...] Allo stesso tempo, i ceti medio-bassi e popolari hanno ridotto di circa il 30% l'acquisto di cibo in gastronomia, di piatti d'asporto, così come colazioni fuori casa e pranzi al ristorante. Un declino anno su anno che vale sia per chi ha prole sia per chi non ne ha.



SPRECHI ALIMENTARI 1

La conseguenza di lungo periodo può incidere sulla salute pubblica. Secondo il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè, «scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare». Con implicazioni dirette su ambiente, più rifiuti, e conti pubblici, maggiore spesa sanitaria.

NOTIZIE D'ABRUZZO

Risale lo spreco alimentare +8% in Italia, è allarme povertà

Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi).

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

il PAÎS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

Risale lo spreco alimentare



Presentato il rapporto Waste Watcher 2024

+8% nel 2024. Gettiamo 80,9 grammi di cibo ogni giorno, 290 euro anni a famiglia. Vale oltre 7 miliardi di euro lo spreco di cibo nelle case italiane, oltre 13 miliardi di euro nell'intera filiera agroalimentare.

Lunedì 5 febbraio è l'11^ giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

***Spreca soprattutto chi fatica ad arrivare a fine mese .*"Il Caso Italia"** *2024, rapporto annuale dell'Osservatorio Waste Watcher, è un'istantanea fedele degli italiani, a tu per tu con lo spreco alimentare fra inflazione e incertezza globale. Chi si dichiara "povero" non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%). Quali le ragioni? innanzitutto economiche. L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Un consumatore su 2 a basso potere d'acquisto cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare. il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare. Si spreca di più a sud, meno a nord, più in città e meno nei piccoli centri, e soprattutto sprecano le famiglie senza figli.*

Italia 2024, siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa.

Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 € annui a famiglia, ca 126 € pro capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi €, per l'esattezza 13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7miliardi e 445

il PAÎS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Questa la fotografia dello spreco raccontata dal Rapporto **"Il caso Italia"** dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio. Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.
Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.
Il Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi. La presentazione è stata introdotta nello Spazio Europa da Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, che ha ricordato l'impegno della UE sul versante della prevenzione dello spreco alimentare, sottolineando la corrispondenza registrata nei nuovi dati Waste Watcher fra crescita dell'inflazione e risalita dello spreco alimentare. Mentre Massimo Pronto, Responsabile comunicazione della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, ha sottolineato l'importanza di confrontarsi con gli altri Paesi europei su questi temi per condividere politiche comuni.

«Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente. Se vogliamo davvero "fare la differenza", come chiede il claim dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica e servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili». L''effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media.

Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara dii potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount perla sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto l frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettatii nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

il PAÎS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA





5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA
NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO
ALIMENTARE

*L'evento ufficiale della **11^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbrai0 2024**. – Make the difference. Stop #foodwaste è il tema della 11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio 2024. Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS. Partecipare alla 11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è semplice, gli eventi si potranno infatti seguire in streaming sul canale youtube Spreco Zero.*

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

Risale lo spreco alimentare +8% in Italia, è allarme povertà

Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi).

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

ALTO ADIGE
QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATO NEL 1945

Risale lo spreco alimentare +8% in Italia, è allarme povertà

Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi).

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

QUINDICI NEWS

Risale lo spreco alimentare +8% in Italia, è allarme povertà

Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi).

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

Sicilia Report
Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Risale lo spreco di cibo, ogni italiano butta 81 grammi al giorno

(Adnkronos) – Cresce lo spreco alimentare in Italia: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Questa la fotografia del Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio.

Nel dettaglio, si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6% rispetto alla media).

Con un impatto economico del food waste nazionale che vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999: un dato che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Un tema sociale. "Chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)", avverte l'Osservatorio Waste Watcher International che per la prima volta ha analizzato i dati sulla sicurezza alimentare, usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni.

Sicilia Report
Facciamo uso di fact-checking e data journalism

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare".

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, con la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

LULOP.COM

NATURA NUOVA PARTECIPA ALLA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

"*Make the difference. Stop #foodwaste*" è il titolo dell'**11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** in programma il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. **A portare il proprio contributo all'evento ufficiale in programma proprio il 5 febbraio a Roma, ci sarà anche il Presidente di Natura Nuova, Gabriele Longanesi.** Il suo intervento verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di fare una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

Da sempre Natura Nuova è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduto nei negozi. Per l'Azienda di Bagnacavallo, quindi, supportare la giornata e Last Minute Market nelle **proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi.**

All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri: Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO, Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, Ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e ovviamente Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

GREEN RETAIL



EVENTI A cura di: Fabrizio Vallari

Natura Nuova partecipa alla Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Il 5 febbraio il presidente dell'azienda di Bagnacavallo, Gabriele Longanesi, parlerà di buone pratiche per contenere lo spreco alimentare.

"Make the difference. Stop #foodwaste" è il titolo dell'11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in programma il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. A portare il proprio contributo all'evento ufficiale in programma proprio il 5 febbraio a Roma, ci sarà anche il presidente di Natura Nuova, **Gabriele Longanesi**. Il suo intervento verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di fare una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

Da sempre **Natura Nuova** è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduto nei negozi. Per l'azienda di Bagnacavallo, quindi, supportare la giornata e **Last Minute Market** nelle proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi.

All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri: Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO, Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, Ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e ovviamente Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

Avvenire

Consumi. Italia sprecona: nel bidone 13 miliardi di cibo (e lo buttano anche i poveri)



Più poveri e improvvisamente più "spreconi". Nonostante l'aumento dei prezzi dei beni di consumo, il rincaro delle bollette, le rate dei mutui salite alle stelle e gli stipendi ancora "paralizzati", **nel 2024 gli italiani potrebbero gettare nei cassonetti l'8% di cibo in più rispetto all'anno che si è appena concluso**. Può sembrare una previsione controsenso, ma non è così. Per risparmiare, infatti, i cittadini a reddito medio-basso, che rappresentano la maggioranza della popolazione, mangiano peggio badando meno alla qualità dei prodotti che finiscono sulla loro tavola: un consumatore su due a basso potere di acquisto cerca al supermercato frutta, verdura, pane e cibi pronti che siano a ridosso della scadenza o più deperibili perché costano meno anche se rischiano di finire in gran parte nel sacchetto dell'umido.

I dati raccolti nel Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher in vista della "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare" (in programma il 5 febbraio) in base a un monitoraggio Ipsoa-Università di Bologna Distal, accendono dunque un nuovo allarme sociale. Navigando tra gli effetti prolungati dell'inflazione e l'incertezza globale dovuta soprattutto alle due guerre che si stanno combattendo vicino a noi, ogni abitante della Penisola stando alle sue dichiarazioni "sciuperà" quotidianamente 80,9 grammi di derrate (566,3 grammi alla settimana, ovvero 42,2 in più rispetto al 2023), per un valore complessivo di oltre 13 miliardi di euro (che equivalgono a quasi un punto di Pil), dei quali 7,5 dentro le proprie mura domestiche. Davvero tanti. Dall'indagine risulta inoltre che il 41% degli italiani preferisce il discount a scapito del negozio, mentre il 77% ha dichiarato che dovrà intaccare i risparmi per fronteggiare il costo della vita sempre più elevato, alcuni (il 28%) tagliando ulteriormente il budget per la spesa alimentare. E, ancora, c'è una tendenza a sprecare di più nelle regioni del Sud (4% oltre la media nazionale) che in quelle del Nord (-6%) e nelle città rispetto ai piccoli centri. Un altro aspetto che emerge dal Rapporto è che le famiglie senza figli sono meno attente delle altre a non sprecare.

Avvenire

I dati, sui quali si baserà la campagna di sensibilizzazione “Spreco Zero”, sono stati analizzati secondo l’indice Fies (Food Insecurity Experience Scale) che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. La metodologia mette in risalto l’aspetto socioeconomico: e da qui nasce un “Caso Italia”. Il ceto che si dichiara “popolare” (“mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese”) presenta infatti un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale.

«Abbiamo notato come lo spreco aumenta col calare del livello di reddito anche se non è una questione puramente economica – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perché esiste una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall’altro, fra potere d’acquisto in diminuzione costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell’ambiente, ma nemmeno di quella personale». All’inizio l’effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi ma questa situazione prolungata nel tempo ha costretto gli italiani ad assumere nuove abitudini “low cost” per combattere la crisi. «Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, – spiega Segrè – ma anche un peggioramento nella propria dieta e della sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l’aggravio dei costi sociali con gravi ripercussioni sull’ambiente». Che fare, allora? «Ciascuno nel suo quotidiano si deve impegnare – dice Segrè, che è docente di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all’ateneo di Bologna – ma servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell’inflazione sulla sicurezza alimentare, con un a attenzione particolare alla tutela dei ceti sociali più vulnerabili: affrontare la crisi alimentare emergente richiederà un approccio integrato che comprenda sia strategie di sostegno economico che iniziative educative per promuovere scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili».

Avvenire



Il primo passo, dunque, è quello di promuovere iniziative di educazione alimentare ovunque sia possibile e necessario, non solo nelle scuole. Bisogna dare valore al cibo e alle risorse del territorio prima di entrare in "modalità emergenza". «Nessuno ha la bacchetta magica e inoltre va considerato che a livello europeo non siamo messi peggio di Francia, Svezia, Germania e Olanda anche se rischiamo di diventare come gli Usa, che sprecano più del doppio di noi e hanno un pessimo rapporto col cibo, visto l'alto tasso di obesità tra la popolazione».

Dall'indagine emerge anche la tipologia dei prodotti più sprecati dagli italiani nella quantità media settimanale dei 566,3 grammi rilevata il mese scorso (il dato del gennaio 2023 era di 524,1): al primo posto c'è la frutta fresca (25,4 grammi), poi ci sono cipolle, aglio e patate (20,1), quindi il pane fresco (20,1), le insalate (18,8) e le verdure con gli ortaggi (18,2). E, ancora, quali sono gli effetti negativi dello spreco alimentare secondo gli italiani? Il denaro per le famiglie (81%), la diseducazione all'uso del cibo per i giovani (79%), la dispersione delle risorse per l'ambiente e la natura (78%).

Le soluzioni per combattere il fenomeno vengono infine individuate, nel Rapporto, attraverso vari comportamenti, ritenuti virtuosi, da parte di singoli cittadini, istituzioni e mondo imprenditoriale: puntare sull'istruzione nelle scuole (88%), far conoscere ai cittadini l'impatto negativo dello spreco sull'economia (87%), far conoscere i danni sull'ambiente (82%), migliorare le etichette dei prodotti sulle modalità di consumo (81%), realizzare confezioni più piccole (73%), far pagare le tasse in base allo spreco (56%), realizzare confezioni più grandi (37%), far pagare di più il cibo (20%). Idee, possibili proposte, iniziative in parte già intraprese. Purché se ne discuta con tutti gli "attori" della vicenda sotto la regia di chi poi dovrà varare un progetto mirato (il governo) da affiancare, con provvedimenti concreti, al sostegno delle diverse filiere alimentari e del cosiddetto "made in Italy".

Spreco alimentare, 290 euro a famiglia all'anno



C'è chi dice che gettare il cibo sia peccato ma c'è chi evidentemente lo considera un comportamento normale, stando ai dati dell'Osservatorio Waste Watcher International sull'Italia, che ci restituiscono un quadro davvero imbarazzante.

Mentre sul Pianeta stanno scarseggiando le risorse primarie e il problema della mancanza di cibo affligge ancora diverse popolazioni, **in Italia si sprecano più di 80 grammi di cibo al giorno a testa**, vare a dire quasi 600gr a settimana, per un controvalore annuo pari a 290 euro a nucleo familiare (7 miliardi di euro a carico delle famiglie e oltre 13 per la filiera agroalimentare).

I dati si riferiscono in particolare al 2024, anno in cui stando alle stime lo spreco di cibo sarà superiore dell'8% rispetto al 2023, ma quello che stupisce maggiormente è che, a gettare alimenti, sono proprio le fasce più deboli della popolazione.

I motivi sono da ricercarsi nel fatto che si acquistano prodotti prossimi alla data di scadenza, soprattutto nelle regioni del Mezzogiorno: **chi si dichiara povero mangerebbe peggio e sprecherebbe di più**.

Con un inferiore potere d'acquisto, le famiglie sotto una certa soglia economica si indirizzano verso cibi di qualità inferiore e più facilmente deteriorabile, basti pensare che 1 consumatore su 2 cerca appositamente alimenti a ridosso della scadenza per risparmiare, il 41% sceglie discount a scapito del negozio, il 77% sta intaccando i risparmi per poter mettere in tavola un pasto e il 28% ha addirittura tagliato il budget per la spesa alimentare.

Quello dello spreco quindi, oltre a un fatto culturale, sembra essere l'**espressione di un malessere sociale** che gli esperti definiscono già "allarme".

greenreport.it
quotidiano per un'economia ecologica

783 milioni di persone affamate, ma il cibo sprecato potrebbe sfamarne quasi il doppio

Azione contro la Fame: c'è cibo per tutti, ma bisogna ripensare i sistemi produttivi e alimentari e distribuire equamente le risorse

[2 Febbraio 2024]



Mentre i trattori dei contadini europei rumoreggiano e assediano le ricche città satolle di generi alimentari a basso prezzo grazie a sussidi e politiche di mercato neoliberiste, per Azione contro la Fame la Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare – che ricorre in Italia il 5 febbraio – è un'occasione per riflettere sul grande paradosso dell'era attuale: «Nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame. *(SOFI 2023)*. Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone, ovvero quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena».

E, dati di *Waste Watcher 2023* e Istat alla mano, l'ONG ricorda che «Non si tratta di una realtà lontana, relegata alle aree più remote del globo, ma riguarda anche l'Italia. Nel nostro Paese, infatti, quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata. Allo stesso tempo, si stima che ogni italiano butti nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana».

Il direttore di Azione contro la Fame, Simone Garroni, evidenzia che «Nella loro essenzialità, questi numeri parlano chiaro: la fame non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema. La buona notizia che ne deriva è che questa non è una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta, agendo sulle sue cause strutturali, tra cui figurano anche le disuguaglianze nella distribuzione di risorse a livello globale» .

La giornata di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un'occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull'altra faccia della medaglia: il cibo che manca.

Garroni conclude: «Creare consapevolezza è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi**.** Solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un'equa distribuzione delle risorse potremo garantire ad ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame».



CIBO VIDEO

Sprecometro, l'app per misurare gli sprechi alimentari nei ristoranti e nelle mense scolastiche

L'app Sprecometro si evolve. Ora sarà possibile misurare gli sprechi quando mangiamo fuori casa e nelle mense scolastiche.

In occasione dell'11esima **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, arriva per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa, una innovativa funzione dell'app **Sprecometro** dell'Università di Bologna (*per Ios e Android, liberamente scaricabile e gratuita*), che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non mangiamo a casa e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

L'app Sprecometro , già sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International per misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo, si evolve, quindi, per diventare uno strumento rilevatore di sprechi per tutti i pubblici esercizi: bar, pizzerie, ristoranti, e anche per le mense scolastiche ed aziendali. Basterà, nella fase di inserimento di un alimento sprecato, selezionare l'opzione 'fuori casa' oppure 'in mensa'.

Questa novità consente di visualizzare l'aggregato di tutti gli sprechi registrati al di fuori dell'ambiente domestico, ampliando così la portata dell'applicazione e offrendo una panoramica completa sugli sprechi alimentari.

E non solo. **Dal prossimo anno scolastico 2024/2025, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro.** Nelle **scuole** verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi, iniziando così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente.

In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi, video, schede e quiz, che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Waste Watcher, allarme sociale su sicurezza alimentare

"Allarme sociale" sul fronte della sicurezza alimentare: "chi si dichiara 'povero' non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%)". E' la fotografia scattata dall'O**sservatorio Waste Watcher International/Spreco Zero** su monitoraggio Ipsos/Unibo (Università di Bologna), usando l'indice Fies (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce 'popolare' ('mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese') e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Insicurezza alimentare che aumenta dell'11% nelle famiglie con almeno un figlio minorenne e diminuisce dell'8% nelle famiglie senza figli minorenni. Secondo l'analisi, un consumatore su due a basso potere d'acquisto cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, **Andrea Segrè** – *perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente*".

Approfondimento visibile al link https://videos.files.wordpress.com/kRvPMNnC/tga-24-02-05-dai-ristoranti-alle-mense-scolastiche-app-contro-gli-sprechi.m4v

blitz quotidiano

Italia, il paradosso dello spreco alimentare: chi si dichiara povero butta via più cibo

di Redazione Blitz
Pubblicato il 2 Febbraio 2024 - 12:05



C'è un paradosso, uno dei tanti in realtà, In Italia: questa volta riguarda lo spreco alimentare. A casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi). Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite. Ma dov'è il paradosso vi starete chiedendo? Semplice, dai dati emerge che a sprecare più cibo sono le persone che si dichiarano povere.

È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11/a Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio. Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%).

Un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: **chi si dichiara povero mangia peggio e spreca di più (+17%)**. L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

REDATTORE SOCIALE

Cibo, "l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare nel mondo"

"Make the difference. Stop #foodwaste": è il tema della undicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente del 2030, quindi verso un confronto stringente con lo stato di attuazione degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite

'Make the difference. Stop #foodwaste': è il tema della 11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente del 2030, quindi verso un confronto stringente con lo stato di attuazione degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane, e a ogni livello - cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole - per arrivare alla meta. A partire dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, nella filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nei comportamenti e nelle abitudini di acquisto, gestione e conservazione degli alimenti: consapevoli delle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

Ma sarà anche una edizione calata profondamente nella realtà di questi mesi: come spiega l'economista e divulgatore Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare: "Il focus 2024 non può prescindere dagli effetti della crisi globale sullo spreco alimentare domestico. L'inflazione alimentare, ancora non domata, i salari stagnanti, l'aumento del costo della vita, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime e il trasporto delle merci, determinano un contesto assai complesso. Per questo i dati del Rapporto 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International restituiranno il complesso scenario determinato dai risvolti economici, sociali e ambientali della crisi e le sue molteplici conseguenze sullo spreco alimentare, sulle abitudini di acquisto e sul consumo alimentare".

L'aumento dei costi della vita "spinge i consumatori a essere più attenti nelle scelte di acquisto e a ridimensionare le proprie abitudini, sia in ottica quantitativa che qualitativa. Come testimoniato lo scorso settembre dall'ultima indagine internazionale di Waste Watcher, l'inflazione e il rincaro della vita battono lo spreco alimentare nel mondo. I consumatori di ogni latitudine del pianeta faticano con il carrello della spesa e in media sette su 10 dichiarano di dover drasticamente tagliare i loro acquisti. È l'effetto di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi, con un indice di fiducia sul futuro molto basso. Solo in Italia lo spreco di cibo è sceso del 25% circa e si è assestato su 469,4 grammi settimanali (-125,9 grammi rispetto all'estate 2022 e -54,7 rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio). Oltre a ridurre gli acquisti, i consumatori, in particolare le fasce più povere della popolazione, sono stati spinti a scegliere opzioni alimentari meno costose, spesso abbassando la qualità e il valore nutrizionale degli alimenti. Il che ha avuto un doppio riflesso negativo: sono aumentati gli sprechi perché i beni acquistati, soprattutto ortofrutta, deperiscono prima; è peggiorata la salute dei consumatori per l'abbassamento qualitativo della dieta", afferma Segrè.

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nell'edizione 2024 si presenta quindi come un'opportunità cruciale per sensibilizzare la società civile, la comunità scientifica e le istituzioni su come il contesto economico globale intrecciato con altre sfide influenzi direttamente il modo in cui acquistiamo, consumiamo e affrontiamo il fenomeno degli sprechi alimentari domestici e quali politiche promuovere per stimolare un'alimentazione sana e sostenibile.

Italia a Tavola

In Italia cresce lo spreco alimentare e i “poveri” mangiano peggio

Lo riferisce il rapporto “Il caso Italia” dell'Osservatorio Waste Watcher International. In Italia si sprecheranno 81 grammi di cibo al giorno rispetto ai 75 grammi del 2023: un aumento che sfiora la doppia cifra (8,05%)

In Italia, il problema dello spreco alimentare è in costante crescita, passando da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno per persona nel 2023 a quasi 81 grammi nel 2024. Un dato che rappresenta un aumento dell'8,05% rispetto all'anno precedente, traducendosi in oltre mezzo chilo (566,3 grammi) di cibo sprecato quotidianamente. Il costo annuale per una famiglia è di 290 euro, mentre procapite è di 126 euro. A riportare questi numeri il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista della 11esima "Giornata nazionale di prevenzione" prevista per il 5 febbraio.



Cresce ancora lo spreco alimentare in Italia

In Italia lo spreco alimentare vale più di 13 miliardi di euro

I dati indicano che lo spreco è più diffuso nelle città e nei grandi comuni (+8%), con un aumento minore nei piccoli centri. Le famiglie senza figli (+3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%) sono più propensi a sprecare cibo. Un fenomeno più accentuato al Sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno presente al Nord (-6%). Complessivamente, lo spreco di cibo in Italia ammonta a oltre 13 miliardi di euro, di cui quasi 7,5 miliardi sono attribuibili al consumo domestico, quattro miliardi alla distribuzione, mentre il restante si concentra nel settore agricolo e industriale.

I "poveri" tendono a mangiare in modo meno salutare e a sprecare di più

La questione dello spreco alimentare, infine, è strettamente collegata all'allarme sociale: coloro che si definiscono "poveri" tendono a mangiare in modo meno salutare e a sprecare di più (+17%). L'inflazione continua a influenzare il potere d'acquisto, spingendo verso la scelta di cibi di qualità inferiore e più suscettibili al deterioramento e circa la metà dei consumatori cerca cibo vicino alla data di scadenza per risparmiare: il 41%, infatti, preferisce i discount rispetto ai negozi tradizionali e il 28% ha ulteriormente ridotto il budget per la spesa alimentare.

Relazioni Internazionali
di Tribuna Politica ed Economica

MISCELLANEA

Dalla Doggy Bag al Rimpiattino, solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato al ristorante

Fipe-Confcommercio e Comieco hanno presentato l'indagine sull'utilizzo della **Doggy Bag al ristorante:** solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato al ristorante. Il motivo principale che ostacola il suo utilizzo, secondo ristoratori e consumatori, è una forma di imbarazzo psicologico, eppure l**a quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo**. Una percentuale che scende all'11,8% se consideriamo, invece, il vino. **Segnali di cambiamento, questi, ancora troppo timidi in un'epoca in cui l'attenzione agli sprechi, soprattutto alimentari, è sempre più alta** e il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa.

Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta. **Ma la percezione dei consumatori sembra essere più che positiva.** Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Anzi, per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante.

Sono questi alcuni dei numeri presentati durante la conferenza stampa organizzata da Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, e Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica), dal titolo **"Spreco alimentare: al ristorante la Doggy Bag si chiama rimpiattino".** L'evento ha l'obiettivo di favorire un **confronto sugli strumenti necessari per sensibilizzare i consumatori e i ristoratori** sul tema e fare il punto sull'utilizzo della famosa "Doggy Bag", al centro delle cronache e oggetto di alcune proposte di legge. Dopo la presentazione dell'indagine sono intervenuti Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe-Confcommercio, Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco, Andrea Segrè, Direttore Scientifico Osservatorio Waste Watcher – Sprecometro, e Caterina Marchetti, Ristorante Al Ceppo, Roma.

Relazioni Internazionali
di Tribuna Politica ed Economica

Nell'occasione Fipe e Comieco hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso il progetto "Rimpiattino" – la versione italiana della "Doggy Bag" – attraverso il quale sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all'iniziativa iconici contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. In totale, a oggi, sono stati 24.000 i "Rimpiattini" distribuiti tra 875 ristoranti di 22 città.

In contemporanea viene presentata la nuova funzionalità dell'app "Sprecometro" che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche. E' il frutto di una collaborazione tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International guidato dal Prof. Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"Rinnoviamo con impegno e responsabilità la collaborazione con Comieco sul progetto "Rimpiattino", per rilanciare un'iniziativa che dal 2019 ha fatto tanta strada, entrando in molti ristoranti d'Italia sia per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare che per dare al cibo il valore che merita", **ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Confcommercio.** *"Che il contrasto dello spreco alimentare, tema su cui la Federazione è da sempre in prima linea, sia sempre di più nell'agenda politica è un fatto positivo, perché raccoglie anche i valori di "Expo Milano 2015" ma la giusta sfida pone anzitutto uno sforzo culturale per superare i tanti pregiudizi che ancora condizionano le scelte delle persone. Occorre, cioè, una "spinta gentile" che porti ad assumere comportamenti virtuosi in grado di fare la differenza. La diffusione su base volontaria del Rimpiattino tra i ristoratori ha proprio l'obiettivo di abbattere il muro dell'imbarazzo che ancora oggi rappresenta l'ostacolo più importante alla diffusione dei comportamenti anti spreco",* ha concluso Stoppani.

"Il settore della ristorazione può rappresentare un canale di promozione importante per la corretta gestione di cibo e vino non consumati attraverso l'adozione di buone pratiche" **– afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco.** *"Per questo insieme Fipe stiamo lavorando per rinnovare la fornitura di circa 20.000 Rimpiattini, che i ristoratori potranno richiedere su base volontaria. Una buona abitudine promossa già in occasione di Expo 2015 e che oggi consolidiamo, confermando anche il ruolo centrale dell'imballaggio in carta (riutilizzabile e riciclabile) come strumento di promozione e diffusione della cultura antispreco".*

«Più che di obbligatorietà, in rapporto alle food bag nei ristoranti, dovremmo parlare di prevenzione, sostenibilità, educazione alimentare. Il "Rimpiattino" lanciato già da tempo da Fipe e Comieco restituisce molto bene il senso della prevenzione dello spreco – **osserva il direttore scientifico Waste Watcher e professore di Economia circolare Andrea Segrè,** *fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco – Il prossimo 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in occasione dell'evento ufficiale a Roma lanceremo un 'Osservatorio' sugli sprechi nella ristorazione italiana grazie alla nuova funzione dell'app istituzionale Sprecometro».*

il Metropolitano.it

Sociale. ONG: cibo sprecato sfamerebbe doppio bisognosi del mondo

Redazione ilMetropolitano — 2 Febbraio 2024 • comments off



"La Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre in Italia il 5 Febbraio, è un'occasione per riflettere sul grande paradosso dell'era attuale: nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame. Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone, ovvero, come stima la FAO, quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena". Ad evidenziare questa situazione è l'organizzazione Azione contro la fame, secondo cui non si tratta di una realtà lontana, relegata alle aree più remote del globo, ma riguarda anche l'Italia.

Nel nostro Paese, infatti, continua Azione contro la fame in una nota, l'Istat nel 2023 avvertiva che quasi una persona su dieci è povera e non ha accesso a un'alimentazione adeguata. Allo stesso tempo, Waste Watcher stima che ogni italiano butti nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana. Simone Garroni, direttore di Azione contro la fame, osserva che "nella loro essenzialità, questi numeri parlano chiaro: la fame non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema.



foto di GNS

La buona notizia che ne deriva è che questa non è una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta, agendo sulle sue cause strutturali, tra cui figurano anche le disuguaglianze nella distribuzione di risorse a livello globale".

La Giornata di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un'occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull'altra faccia della medaglia, ovvero il cibo che manca.

Garroni, di Azione contro la fame, continua: "Creare consapevolezza è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi; solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un'equa distribuzione delle risorse potremo garantire ad ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame". (Com/Alf/Dire) 17:52 02-02-24

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Il 5 febbraio è la giornata contro lo spreco alimentare. Nel 2023 nel mondo 931 milioni di tonnellate di scarti di cibo (il 61% da uso domestico)



ROMA – Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche" che ENEA presenta in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

Tra le innovazioni presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo UNEP, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò – aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

Lo spreco alimentare domestico è aumentato dell'8% in un anno: ogni settimana buttato via mezzo chilo di cibo a testa



Lo **spreco alimentare** non si ferma. Anzi, in **Italia aumenta**: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi **7,5 miliardi di euro (13 mld quello complessivo)**. In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi **81 grammi**, in pratica più di mezzo chilo a settimana. Si tratta dell'**8,05% in più rispetto a un anno fa**, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024, in vista dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio. I dati emersi tracciano una parabola in cui la piena ripresa delle attività e abitudini **post pandemia** ha portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

Si butta cibo **più nelle città e nei grandi Comuni** (+ 8%) che nei piccoli centri e i più spreconi sono **le famiglie senza figli** (+3%) e i consumatori **a basso potere d'acquisto** (+17%); un fenomeno **più accentuato al Sud** (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (-6%). Conti alla mano **complessivamente lo spreco di cibo in Italia vale 13 miliardi**, dove oltre a quello domestico, c'è anche quello nella **distribuzione** di quasi 4 miliardi e quello in **campo** e **nell'industria** molto più contenuto. Forte e chiara la questione legata all'**allarme sociale**, come testimoniano i dati che misurano il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. **Chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più** (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e **più facilmente deteriorabile**; un consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il **discount** a scapito del negozio, il 77% ha **intaccato i risparmi** per fare fronte al costo della vita, il 28% ha **tagliato ulteriormente il budget** per la spesa alimentare. Scende con tutta evidenza il consumo del cibo biologico, perché più costoso.

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

"Sono dati che ci permettono di evidenziare la stretta **connessione tra inflazione e insicurezza globale** da un lato – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, **Andrea Segrè** – e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti **scelte dei consumatori** che non vanno in direzione della **salute dell'ambiente**. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più". Quanto alle soluzioni, secondo Segrè, "affrontare la crisi alimentare emergente richiederà un **approccio integrato** che comprenda sia strategie di sostegno economico che **iniziative educative** per promuovere scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili". Dal 2024 sarà infine più facile monitorare il cibo gettato nei pubblici esercizi con il **nuovo Sprecometro per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa**; si tratta di un'innovativa funzione della app che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non si mangia a casa, e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

IL POPOLO
SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Spreco alimentare: buttiamo 81 grammi di cibo ogni giorno

Aumenta dell'8% la stima dello spreco alimentare, paria 290 euro annui a famiglia gettati nel cestino, uno spreco non solo economico ma anche ambientale. Lo spiega il rapporto Waste Watcher presentato a Roma, in occasione della Giornata contro lo Spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio



5 FEBBRAIO 2024
11ª GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

02/02/2024 di cs

Italia 2024, siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 € annui a famiglia, ca 126 € pro capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi €, per l'esattezza 13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto (vedi slide allegate). Questa la fotografia dello spreco raccontata dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, nel conto alla rovescia verso l'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario lunedì 5 febbraio. Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

IL POPOLO
SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Il Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi. La presentazione è stata introdotta nello Spazio Europa da Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, che ha ricordato l'impegno della UE sul versante della prevenzione dello spreco alimentare, sottolineando la corrispondenza registrata nei nuovi dati Waste Watcher fra crescita dell'inflazione e risalita dello spreco alimentare. Mentre Massimo Pronto, Responsabile comunicazione della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, ha sottolineato l'importanza di confrontarsi con gli altri Paesi europei su questi temi per condividere politiche comuni. «Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè - perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente. Se vogliamo davvero "fare la differenza", come chiede il claim dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica e servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili». L"effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara dii potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scandenza (32%), sceglie di privilegiare i discount perla sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto l frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettatii nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

L'evento ufficiale della 11^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, lunedì 5 febbrai0 2024. - Make the difference. Stop #foodwaste è il tema della 11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio 2024. L'appuntamento con gli eventi ufficiali è fissato a Roma, lunedì 5 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea (via IV Novembre, 149). L'iniziativa è come sempre promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, del Ministero degli Affari Esteri e dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità, media partner Rdio1 RAI e Radio2 RAI con FNSI - Unagra e Tele Ambiente,. Sarà possibile seguire dal vivo e in streaming gli eventi sul canale youtube Spreco Zero. I lavori saranno introdotti dal saluto di Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, di Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, di Roberto Natale, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG e del Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna, Andrea Segrè, Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS. Lo illustreranno Luca Falasconi, Università di Bologna, WWI, Barbara Toci ed Enzo Risso Ipsos, mentre Matteo Vittuari, Università di Bologna, Università di Ada, WW illustrerà i dati del Cross Country Report 2023. Motore portante dell'evento del 5 febbraio sarà, dalle 12.15, il focus dedicato agli Stati Generali della Filiera Agroalimentare italiana, un panel che analizza l'impatto dello spreco alimentare in Italia, sul tema "Food waste Italy: dai campi alle case, lo spreco del cibo nella filiera agroalimentare italiana". Molti gli interventi già programmati: dalla FAO a Confagricoltura, da Confcommercio ad Agrinsieme a Federagricoltura, i vertici della filiera si confronteranno sui nuovi dati dello spreco in Italia, monitorati attraverso il Rapporto Waste Watcher 2024. Coordinati da Andrea Segrè, Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e Campagna pubblica Spreco Zero, interverranno fra gli altri: Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO; Lino Stoppani, vicepresidente vicario Confcommercio; Paolo Mascarino, Presidente Federalimentare; Mauro Lusetti, Presidente Conad Consorzio Nazionale; Cristiano Fini, Agrinsieme e Presidente Nazionale CIA Agricoltori Italiani.

Partecipare alla 11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è semplice, gli eventi si potranno infatti seguire in streaming sul canale youtube Spreco Zero.

FC | FAMIGLIA CRISTIANA.it



ITALIA SPRECONA: RISALE LO SPERPERO ALIMENTARE NELLE FAMIGLIE

02/02/2024 Gettiamo circa mezzo chilo di cibo a settimana e ci costa 290 euro annui a nucleo per oltre 7 miliardi nelle case degli italiani e 13 nell'intera filiera agroalimentare. Si spreca di più a sud, meno a nord, più in città e meno nei piccoli centri, e soprattutto le famiglie senza figli

Risale in Italia lo spreco alimentare: a casa si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi). **Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

È la fotografia che emerge dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio *Waste Watcher International*, in vista dell'11ma Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%). Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara "povero" mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e **indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile**; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

FC | FAMIGLIA CRISTIANA.it



Il logo della giornata nazionale contro lo spreco alimentare del 5 febbraio

«Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura» rileva il direttore scientifico Waste Watcher, **Andrea Segrè** «perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. **Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio e sprechiamo persino di più**. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente. Se vogliamo davvero "fare la differenza", come chiede il claim dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica: ciascuno nel suo quotidiano, ma servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili. Affrontare la crisi alimentare emergente richiederà un approccio integrato che comprenda sia strategie di sostegno economico che iniziative educative per promuovere scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili».

la Repubblica

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

di Eleonora Cozzella



Nella spazzatura, secondi i dati del Wwf, ogni anno finiscono prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Ogni italiano getta 300 euro di food, soprattutto frutta, verdura e pane

No more excuses. Basta scuse. Lo ripete spesso e se lo è tatuato sul braccio Massimo Bottura, chef in prima linea nella lotta allo spreco alimentare. Ed è un monito che dovrebbero tutti tenere a mente. Perché in questa epoca fatta di frigoriferi, congelatori e abbattitori casalinghi, date di scadenza sui prodotti, app che aiutano a organizzare la spesa e i pasti, la riduzione degli sprechi alimentari è davvero una questione di attenzione, sensibilità, volontà.

Eppure i dati sono sconfortanti e si continua a buttare tanto cibo, nonostante gli aumenti dei prezzi dovrebbero indurre caso mai a riutilizzare al massimo anche gli scarti degli ingredienti.

Secondo i dati del WWF, lo spreco alimentare nel nostro Paese vale 15 miliardi di euro l'anno, praticamente un punto di Pil, "senza considerare – sottolineano dall'associazione ambientalista – i costi ecologici". Nelle case degli italiani finiscono nella spazzatura prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Tutto questo è paradossale se si considera che in Italia nel frattempo è in aumento il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente (con oltre il 9 per cento della popolazione in condizione di povertà).

la Repubblica

Se nelle case i responsabili sono tutti i cittadini, lo spreco di filiera, stando a Coldiretti, è causato "dai prezzi bassi riconosciuti agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere". "Quasi 1/3 del cibo prodotto - denuncia l'associazione - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo".

E nella Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, i dati vengono sottolineati da più parti e si moltiplicano le iniziative di sensibilizzazione.



la Repubblica

Per esempio, l**a campagna della Croce Rossa Italiana "Non buttiamola via,** sì alla Terra, no allo spreco alimentare". Sostenuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con Regusto e Cia-Agricoltori Italiani, ha coinvolto in via sperimentale alcuni comitati territoriali della Cri in un progetto pilota che ha visto il coinvolgimento di oltre 35 aziende del settore agroalimentare, produttori e negozianti, nel recupero dei prodotti invenduti, distribuendoli a chi ha bisogno. "Le richieste di assistenza alimentare rivolte ai volontari della Croce Rossa Italiana sui territori da parte di famiglie, anziani, persone in difficoltà economico sociale sono crescenti – come dichiara presidente della CRI, Rosario Valastro – e il progetto sta dando un contributo importante al potenziamento e al sostegno di quella rete territoriale, che va incontro alle numerose necessità di carattere sociale. Dire no allo spreco alimentare significa molte cose soprattutto dire sì al contrasto della povertà e a fare qualcosa di importante per il pianeta Terra".
Così si legano i temi della solidarietà e della sostenibilità.
Per il Wwf, **ogni italiano getta annualmente nella spazzatura 300 euro di cibo.** In questo computo rientrano anche 140 miliardi di litri di acqua. In base ai dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, che vuol dire circa 25 kg in un anno. Che cosa per lo più finisce nella pattumiera? Più di tutto frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. "Se lo spreco alimentare fosse un Paese – fanno sapere dal WWF – sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale". I numeri sono impressionanti e variano a seconda della ricchezza dei singoli stati: nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

la Repubblica

Il problema si intreccia con il dilemma della scelta tra riciclo e ri-uso. In questo senso, il regolamento sul packaging approvato in autunno dal Parlamento europeo impone a tutti gli operatori che fanno asporto di cibo e bevande l'obbligo di un 20% di riuso entro il 2030 per arrivare all'80% entro il 2040. Tra gli imprenditori che hanno accolto volentieri queste indicazioni, Nicola Lamberti, fondatore e ceo di Planeat, società benefit e piattaforma di delivery per la spesa online, sta rivoluzionando il concetto di spesa e di pausa pranzo combattendo lo spreco alimentare attraverso una serie di prassi virtuose come il porzionamento dei cibi, la logistica ravvicinata, la programmazione delle consegne, e a breve il riuso degli imballaggi. Ma in controtendenza: da marzo 2024, Planeat intende sostituire progressivamente i contenitori riciclabili utilizzati (attualmente in Mater-Bi e facilmente smaltibili nell'umido o nell'indifferenziato), con recipienti in plastica lavabili. "L'impatto sull'ambiente in termini di spreco di acqua e di suolo è sicuramente inferiore se utilizziamo contenitori lavabili. “Per produrre 30 grammi di Mater-Bi, che è fatto di amido di mais e oli vegetali – spiega l’imprenditore che è laureato in Fisica – ci vuole una enorme quantità di acqua. Ci vuole acqua per coltivare il mais, e per produrre gli oli, e altra acqua per il processo di lavorazione. Ovviamente un contenitore in Mater-Bi è infinitamente meglio di uno di plastica, ma comunque ha un water footprint di 100 litri. Al contrario, con quelli lavabili, l'acqua che utilizzeremo nel ciclo di lavaggio per un migliaio di recipienti sarà meno di un litro. Inoltre, eliminiamo alla base il problema dello smaltimento, evitando di intasare le discariche, occupare troppa terra, e consumare suolo e acqua".

Riciclare o riutilizzare? Ai posteri l’ardua sentenza.

EFA NEWS
EUROPEAN FOOD AGENCY

Camst lancia lo Sprecometro per le mense scolastiche

In collaborazione con Campagna Spreco Zero il progetto verrà presentato a Roma il 5 febbraio



Entra a scuola lo Sprecometro l'app che permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. L'app istituzionale e gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna-Distal per la campagna SprecoZero, da quest'anno entra nelle mense scolastiche: lo fa attraverso un progetto educativo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro, grazie ad una innovativa funzione della app dedicata alle scuole.

Il progetto nelle scuole promosso da Camst group prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi come video, schede e quiz, che potranno essere utilizzate per sensibilizzare i bambini sul tema della prevenzione degli sprechi e del potenziamento delle buone pratiche di educazione alimentare.

Il database degli alimenti sul menù di Camst group, inoltre, verrà aggiornato con la stima degli impatti ambientali, CO_2 e H_2O, dei piatti proposti nelle mense delle scuole. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

Il progetto verrà presentato in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare che si celebra in tutta Italia il 5 febbraio, nell'ambito dell'evento ufficiale programmato a Roma. "Make the difference. Stop food waste" è il tema dell'11^edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole –per arrivare insieme alla meta.

"Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole -sottolinea **Mattia Grillini**, vicepresidente Camst group-. Non ci limitiamo, infatti, a gestire i servizi di ristorazione, ma a supportare le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare".

"Siamo convinti -prosegue **Grillini**- che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione".

EFA EUROPEAN FOOD AGENCY NEWS

"La nuova funzionalità dello Sprecometro rileverà lo spreco alimentare nelle mense ed è stata studiata appositamente per Camst group -aggiunge **Andrea Segrè**, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna-. Attraverso Sprecometro si entrerà nelle scuole per promuovere l'educazione alimentare direttamente con le classi, gli insegnanti e le famiglie. L'app consente, infatti, non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di cibo gettato via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconosce il valore del cibo".

Lo Sprecometro è un'app ideata e sviluppata nell'ambito dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater. In linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile, l'app si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare persone e gruppi alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

LA CUCINA ITALIANA

IN PRIMO PIANO

Spreco alimentare: in Italia buttiamo via oltre 7 miliardi

Il 5 febbraio è la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: i dati dicono che sprechiamo di più, ma la responsabilità non è solo nostra



Sprechiamo più cibo, e non perché non gli diamo valore, ma perché siamo più poveri. In occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, 5 febbraio, lo dice il rapporto ***Il caso Italia*** **dell'Osservatorio Waste Watcher International**. Una nuova fotografia dettagliata che racconta che abbiamo fatto un passo indietro piccolo, ma significativo.

Quanto cibo si spreca in un anno in Italia

Siamo passati **dai 75 agli 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite**, cioè da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi nel 2024. In termini economici vuol dire **7 miliardi e 445 milioni di euro**, senza contare l'acqua e le altre risorse necessarie per la produzione o le emissioni correlate. E lo spreco domestico non è così poco rilevante: la grande distribuzione, infatti, nel complesso spreca meno, ovvero **4 miliardi l'anno**. Il resto lo fa lo spreco sul campo e nell'industria per arrivare a **13 miliardi di euro complessivi.**

LA CUCINA ITALIANA

Chi spreca più cibo in Italia

Nel dettaglio **si spreca di più al Sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al Nord (-6% rispetto alla media)**, di più nelle città e nei grandi comuni (+8%) e meno nei piccoli centri. Ma il dato che salta più all'occhio sfogliando il rapporto è che **sprecano molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Chi ha meno soldi, cioè, butta via molto cibo**. Potrebbe sembrare un paradosso, ma l'analisi spiega ampiamente che **il motivo per cui si spreca di più è che si compra cibo che costa meno, e quindi di qualità peggiore perché l'inflazione ha abbassato il potere di acquisto**. E il cibo peggiore è anche il cibo che si deteriora. «Questo lieve rialzo nello spreco alimentare pro capite, ci permette di evidenziare **la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale**», osserva infatti **Andrea Segrè**, professore di Economia Circolare e Politiche per lo Sviluppo Sostenibile all'Università di Bologna, pioniere della lotta allo spreco, ideatore di LastMinuteMarket e della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.**

I dati sugli acquisti di cibo in Italia

I dati del rapporto che ha diretto - realizzato su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal con il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi - sono eloquenti: **perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%)** e perdono terreno le grandi marche (11%). Contemporaneamente 1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) **si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Inoltre si compra sempre più cibo a ridosso di scandenza (32%) e nei discount (32%).**

Quali sono gli alimenti che si sprecano di più

A restare praticamente invariata è la classifica dei cibi più sprecati: **in testa la frutta fresca (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi; ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).** Una perdita ingente, specie se si considera che, anche per via dello spreco alimentare, l'ambizione di raggiungere tutti gli obiettivi di sostenibilità dell'agenda 2030 dell'Onu rischia definitivamente di sfumare.

La app antispreco

Dovremmo perciò imparare a fare meglio, **a ottimizzare le risorse**. Per questo valgono sempre i consigli di buon senso - su tutti comprare poco, ma bene e ingegnarsi con ricette di recupero - ma sono utili anche novità al passo con i tempi, come le app antispreco. Fra queste c'è lo **Sprecometro**, app realizzata dall'Università di Bologna che aiuta a tenere un calendario degli sprechi, suggerendo ogni giorno soluzioni utili per ridurli. Ora, mentre il governo decide se e come dare il via al disegno di legge sulla Doggy Bag, si è anche aggiornata con una funzione che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che mangiamo fuori casa, e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, recuperate 9 mila tonnellate di generi alimentari

In occasione del 5 febbraio, Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare,il progetto SpesaSospesa.org e Regusto presentano il resoconto dei beni alimentari recuperati e distribuiti alle famiglie più fragili. Recuperate e distribuite 9.000 tonnellate di beni di prima necessità



(AGR)
SpesaSospesa.org è il progetto di solidarietà circolare di Fondazione Lab00 ETS, nato nel 2020 per sostenere persone in difficoltà economica e sociale anche temporanea. Un modello virtuoso e sostenibile che grazie alla piattaforma digitale Regusto, partner tecnologico e co-fondatore del progetto, permette di gestire le transazioni di beni di prima necessità garantendo la massima trasparenza attraverso la digitalizzazione e tracciabilità dei flussi. Attraverso la piattaforma Regusto le imprese alimentari e non alimentari, catene di distribuzione e produttori locali possono donare i prodotti in eccedenza o in scadenza, ma anche venderli a prezzi sociali contribuendo così alla lotta allo spreco e all'impatto ambientale, certificando gli impatti positivi generati grazie al mancato smaltimento del prodotto.

Attraverso l'attività sinergica con imprese ed enti territoriali il progetto partecipa e contribuisce all'ecosistema circolare di Regusto che ha consentito il recupero e la distribuzione complessiva di oltre 9.000 ton di prodotti alimentari a rischio spreco generando un impatto sociale di oltre 18 milioni di pasti equivalenti distribuiti (1 pasto equivalente = 0,5 kg di cibo donato) e un impatto ambientale di oltre 15.000 ton di CO2 evitata grazie al mancato rifiuto del prodotto donato/recuperato.

Da inizio progetto SpesaSospesa.org ha inoltre raccolto più di 1,5 milioni di euro, fondi utilizzati per l'acquisto di beni di prima necessità messi a disposizione degli enti non profit. Obiettivi raggiunti anche grazie al supporto di aziende e partner come Sorgenia, Sole365, Hexa Credit, Iveco Group e Haleon.

Regusto oggi connette il più grande ecosistema circolare italiano con oltre 600 aziende (food e non-food), oltre 1000 enti non-profit che possono ottimizzare i propri processi di gestione dei prodotti a rischio spreco, sfruttando tutto il potenziale della tecnologia blockchain a garanzia di trasparenza e tracciabilità dei flussi e il monitoraggio degli impatti generati a livello sociale, ambientale ed economico connessi alla donazione, oltre ai vantaggi economici concessi dalla Legge 166/2016 (Legge "Gadda"). Complessivamente su Regusto è stata tracciata la donazione e il recupero di oltre 10.800 ton di prodotti alimentari e non alimentari a rischio spreco. L'impatto sociale generato supera i 19 milioni di pasti distribuiti. L'impatto ambientale si traduce in oltre 17.000 ton di CO2 evitate, 20 milioni di m3 di acqua risparmiata e circa 28 milioni di m2 di suolo risparmiato grazie al recupero virtuoso dei prodotti che non finiscono nel ciclo dei rifiuti.

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Agri-food: business models and good circularity practices



In view of the National Day for the Prevention of Food Waste which occurs every year on 5 February , ENEA presents the innovative solutions for all segments of the agri-food system contained in a study carried out within the scope of ICESP, the Italian platform for circular economy of which the organization is coordinator.

Good practices and new sustainable approaches to combat food waste and recover food that is no longer usable. But also innovative technologies for agriculture and advanced processes for transforming waste into new products with high added value for the agri-food, livestock and nutraceutical sectors.

These are some of the solutions illustrated in the **Study** " **Towards the circularity of the agri-food system: business models and good practices** " that **ENEA** (*National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Development*) presents on the occasion of the **National Waste Prevention Day food** which occurs every year on **February 5th** .

The study, which examines all **segments of the agri-food system** (primary, transformation, distribution and consumption), was carried out as part of the *Italian Circular Economy Stakeholder Platform* (***ICESP***), led by **ENEA** , the only Italian member in the group coordination of the European Platform **ECESP** (*European Circular Economy Stakeholder Platform*), a project launched by the EU Commission.

As reported in " **The Circularity Gap Report** ," **food production** is one of the global systems (the others being *the built environment* , ***manufacturing goods*** and ***mobility***) that exert the **greatest pressures on the Earth system** , pushing us beyond the limits of safe planetary boundaries. The food system is therefore a strategic sector both in terms of contribution to the circular transition and in terms of achieving climate neutrality, and the solutions to be pursued cannot ignore the consolidation of good practices that allow us to measure and monitor all the most

Among the most innovative initiatives illustrated in the report, the " **Food Atlases** " which aim to build in-depth knowledge on the characteristics, operating dynamics, **critical issues and strengths of the metropolitan food system** ; **the hydroponic cultivation system for the production of very high quality food thanks to the use of food waste and insects as a natural protein source in feed** .

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

" The way we feed ourselves is responsible for at least a third of greenhouse gas emissions on the planet due to the use of chemical fertilizers in agriculture, monocultures and intensive farming – underlines **Chiara Nobili** , of the ENEA Division of Biotechnology and agro-industry and coordinator of the *AGRIFOOD* subgroup of ICESP – *However, production processes are not the only ones responsible for climate change: even food waste, understood as unsold products, or products lost along the supply chain and excess food within the home, has a environmental impact, which can be measured through the CO2 emissions used to produce it, but also economic and social ."*

Among the innovations presented in the study there are **solutions for reducing emissions in wineries** , **techniques for the renaturalization of agricultural and wetland areas** , but also advanced processes for **transforming waste wool from farms into organic fertilizers** , initiatives in the area to promote the **recovery and purchase of so-called "second choice" foods** and new eco- ***designed*** **agri-food processes for organic products with high nutritional and health value** .

This approach also affects the agri-food system which, as reported in "The Circularity Gap Report"3 published in 2021, is one of the six strategic sectors both in terms of contribution to the circular transition and in terms of achieving climate neutrality. From the report it emerges that the solutions to be pursued cannot ignore the consolidation of good practices that allow us to measure and monitor all the most critical dynamics, to evaluate the costs/benefits of the impacts of waste and losses

According to a UNEP (United Nations Environment Programme) **report** , globally, we have produced **931 million tonnes of food waste** (2019 data): **61% comes from domestic waste** , **26% from catering** and **13 % from Retail** . THE

Furthermore, the FAO State of Food and Agriculture **Report** **estimates that approximately 14% of global food production is lost along the supply chain.** .

The latest **Waste Watcher Report** (the one from 2023, awaiting the new one which will be presented on 5 February 2024 **with the data from the 2024 "Italy Case")** recorded a change of direction on the front of food waste at a global level, with a decrease accentuated especially in the more industrialized countries.

"Food losses cause the emission of 1.5 giga tonnes of CO2 equivalent every year and it is estimated that around 10% of global greenhouse gas emissions are associated with food that is not consumed – highlights **Massimo Iannetta** , head of the *Biotechnology Division and agro-industry* of ENEA - *For this reason we believe that limiting food losses and waste is a strategic objective not only to reduce the use of natural resources, but also to strengthen the competitiveness of businesses, encouraging the transition from a linear economy to a circular. All this to be achieved through holistic approaches that include precision agriculture, efficient use of resources, combating phytosanitary emergencies, but also traceability, quality, product safety, functional foods, personalized diets, innovative packaging and smart devices for more conscious consumption and watch out for waste ".*

T-MAG
economia, politica, società

In Italia torna a crescere lo spreco alimentare

A buttare più cibo sono principalmente i più poveri, costretti dall'inflazione ad acquistare alimenti di qualità inferiore e più facilmente deperibili

di Redazione

Torna a crescere, in Italia, lo spreco alimentare. Lo rivela Rapporto "Il caso Italia" dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, pubblicato ad una manciata di giorni dall'11/a **Giornata nazionale di Prevenzione**, in programma lunedì 5 febbraio. **Ogni giorno, nelle case italiane, vengono buttati 81 grammi di cibo a testa, in aumento rispetto ai 75 grammi del 2023.** In pratica, oltre mezzo chilo (566,3 grammi).



Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, sottolinea il report. Che poi stima anche il costo economico, calcolato in 290 euro a famiglia (o: 126 euro pro capite). In Italia, lo spreco alimentare vale complessivamente oltre 13 miliardi di euro, con lo spreco domestico che incide di più, con circa 7,5 miliardi di euro, rispetto a quello della distribuzione, più contenuto, a quasi quattro miliardi.

Spulciando i dati, emerge che **nelle città e nei Comuni di grandi dimensioni lo spreco è maggiore** (+8%), più attenti invece gli abitanti dei piccoli centri. A buttare più cibo inoltre sono le famiglie senza figli (+3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più evidente al Sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al Nord (-6%).

Dal rapporto emerge un aspetto interessante: **chi, durante la rilevazione, si è dichiarato povero mangia peggio e spreca di più** (+17%). Ad incidere è l'effetto prolungato dell'**inflazione** che, abbassando il potere d'acquisto, spinge il consumatore ad comprare cibo di qualità peggiore e più facilmente deteriorabile.

Un consumatore su due cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

AGENPRESS.it
Agenzia di Stampa

783 milioni di persone soffrono la fame, ma il cibo sprecato potrebbe sfamarne quasi il doppio



AgenPress. La Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare – **che ricorre in Italia il 5 febbraio** – è un'occasione per riflettere sul grande paradosso dell'era attuale: **nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame.** *(SOFI 2023).* Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone, ovvero quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena. *(FAO)*



E non si tratta di una realtà lontana, relegata alle aree più remote del globo, ma **riguarda anche l'Italia**. Nel nostro Paese, infatti, **quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata.** *(ISTAT 2023*) Allo stesso tempo, si stima che **ogni italiano butti nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana**. *(Waste Watcher 2023)*

Nella loro essenzialità, questi numeri parlano chiaro: la fame non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema. La buona notizia che ne deriva è che questa non è una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta, agendo sulle sue cause strutturali, tra cui figurano anche le disuguaglianze nella distribuzione di risorse a livello globale", commenta **Simone Garroni, Direttore di Azione contro la Fame**.

La giornata di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un'occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull'altra faccia della medaglia, ovvero il cibo che manca.

"Creare consapevolezza è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi. ***Solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un'equa distribuzione delle risorse potremo garantire ad ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame"***, conclude Garroni.

IL NORDEST QUOTIDIANO

Prezzi degli alimentari al consumo in volata, ma non alla produzione

Il prezzo al consumo dal grano al pane aumenta di 20 volte. Cresce anche lo spreco dei prodotti alimentari.



Cibo sprecato gettato in discarica.

Volano i **prezzi** degli **alimentari** per la **spesa** delle **famiglie**, ma alla **produzione** i **prodotti agricoli vengono pagati** il **10,4% in meno** rispetto allo scorso anno: lo afferma l'analisi della **Coldiretti** sulla base alle **quotazioni** dell'**indice Fao** nel **gennaio 2024** rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente che **evidenzia cali** nei **campi** a **livello globale** che vanno dal **-18%** per il **latte** alla **stalla** al **-19%** per i **cereali** nei **campi**.

Se i **compensi pagati** ai **contadini sono crollati** a gennaio **sono cresciuti** i **prezzi** di **vendita** dei **beni alimentari** su **valori** che vanno dal **+5,7%** per l'**Area Euro** al **+5,9%** per l'**Italia**. Un andamento che ha portato al **contenimento** dei **consumi alimentari** con gli **italiani** che **spendono di più per mangiare di meno**, mentre i **produttori agricoli non riescono** neanche a **coprire i costi di produzione**.

Le **anomalie lungo** la **filiera** sono **evidenti** in Italia, dal **grano al pane** – sottolinea la **Coldiretti** – il **prezzo aumenta fino a venti volte** tenuto conto che per fare un chilo di pane occorre circa un chilo di grano, dal quale si ottengono 800 grammi di farina da impastare con l'acqua per ottenere un chilo di prodotto finito, con una **forbice che non è mai stata così ampia**.

Un **chilo di grano** che viene **pagato oggi** agli **agricoltori** attorno ai **24 centesimi** serve per fare **un chilo di pane** che **viene venduto** ai **consumatori** a **prezzi** che **variano** dai **3 ai 5 euro** a seconda delle città. E le anomalie sono evidenti anche nei **prodotti freschi** come l'**ortofrutta** in cui il **prezzo aumenta da tre a cinque volte dai campi agli scaffali**, nonostante **non debbano subire trasformazioni** dal **campo alla tavola**.

La **corsa** dei **prezzi** degli **alimentari non frena** lo **spreco** nelle **dispense** delle **famiglie italiane**, che **vale quasi 7,5 miliardi** di euro. In **un anno** si è **passati** da **75 grammi** di **cibo gettato ogni giorno a testa**, a **quasi 81 grammi**, in pratica **più di mezzo chilo a settimana**. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa, per un **costo annuo** a **famiglia** di **290 euro**. E' la fotografia che emerge dal rapporto "Il caso Italia" dell'**Osservatorio Waste Watcher International 2024**.

Si **butta cibo più** nelle **città** e nei **grandi comuni** (+ 8%) che nei **piccoli centri** e i **più spreconi** sono le **famiglie senza figli** (+3%) e i **consumatori a basso potere d'acquisto** (+17%); un **fenomeno più accentuato al Sud** (+4% rispetto alla media nazionale) e **meno** a Nord (-6%). Conti alla mano **complessivamente** lo **spreco** di **cibo** in **Italia vale 13 miliardi**, dove oltre a quello **domestico**, c'è anche quello nella **distribuzione** di **quasi 4 miliardi** e quello in **campo** e nell'**industria molto più contenuto**.

GRUPPO EDITORIALE MEDIA KEY

Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare: cresce la consapevolezza sul tema



L'aumento dei prezzi dovuto all'inflazione e la crisi climatica hanno portato gli italiani a modificare le proprie abitudini, adottando sempre più nuove pratiche sostenibili, anche da un punto di vista alimentare. Nonostante in Italia solo nel 2023 siano stati sprecati circa 146 kg per abitante, responsabili di migliaia di tonnellate di gas serra disperse nell'ambiente, la consapevolezza degli italiani sul tema dello spreco alimentare sta crescendo. Lo dimostrano gli ultimi dati rilasciati da Too Good To Go, l'azienda a impatto sociale e il più grande marketplace al mondo per le eccedenze alimentari, che, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare che si celebra il 5 febbraio, ripercorre l'anno appena concluso, tra traguardi raggiunti e nuove iniziative.

Nel corso del 2023 sono stati 6.150.000 i pasti salvati grazie a Too Good To Go, circa 12 al minuto, con una crescita media mensile del 14% rispetto al 2022. Scelte all'insegna della sostenibilità, che hanno coinvolto una community composta da 8.1 milioni di utenti e oltre 26.000 partner che vanno dai piccoli negozi di vicinato ai grandi supermercati, e che hanno evitato la dispersione di 15.713.620 Kg di CO_2e, l'equivalente di 3.000 viaggi aerei attorno al mondo, 33.950.000 KWh di elettricità utilizzata e pari alle emissioni annuali di CO_2e di 2.000 cittadini italiani.

Una propensione al contrasto dello spreco alimentare in crescita, sottolineata anche dall'Osservatorio sullo Spreco Alimentare realizzato da Too Good To Go sugli utenti della propria community. Il 95% degli intervistati dimostra una consapevolezza profonda riguardo il tema dello spreco alimentare: un quarto dei rispondenti dichiara di non sprecare mai cibo, mentre il 52% di sprecarne meno di 250 gr a settimana, testimoniando un cambio di rotta nelle abitudini adottate nella propria quotidianità domestica.

"Prendere parte a questa Giornata è per noi un momento di riflessione su quanto è stato fatto e su quanto ancora possiamo fare, insieme, per contrastare lo spreco alimentare. Tutti possiamo agire, partendo da piccoli gesti nella nostra quotidianità, e adottare delle abitudini più sostenibili, nelle nostre vite, nelle nostre case e anche sulle nostre tavole" afferma Mirco Cerisola, Italian Country Director di Too Good To Go.

Le abitudini del salvare il cibo: Roma e Milano le città più virtuose

Secondo quanto rilevato da Too Good To Go, tra le città più virtuose nel contrastare lo spreco nel 2023, Roma e Milano fanno da apripista, rispettivamente con 643.00 e 450.000 pasti salvati nel 2023, seguite da Torino con 192.000 pasti salvati, Genova, 113.000, e infine Bologna, che nel corso dell'anno appena concluso ha salvato oltre 107.000 pasti.

In fatto di abitudini invece, Il giorno preferito dagli utenti di Too Good To Go per salvare le Surprise Bag è stato il venerdì, mentre l'orario prediletto è la sera, dalle 19.00 alle 20.00, in concomitanza con la chiusura della maggior parte degli esercenti partner.

La sensibilizzazione quotidiana per scelte di consumo sempre più consapevoli

Sempre secondo l'Osservatorio di Too Good To Go, 8 intervistati su 10 sono in cerca di nuove soluzioni utili per contrastare lo spreco di cibo. Molti, per esempio, scelgono di consumare prima i cibi prossimi alla scadenza, e, in alcuni casi, di consumarli anche dopo il termine minimo di conservazione, purchè ancora adatti ad essere consumati. Evidenze che testimoniano l'efficacia dell'attività di sensibilizzazione svolta dal Too Good To Go, e di iniziative come l'etichetta consapevole "Osserva-Annusa-Assaggia", che incoraggia le persone ad affidarsi ai propri sensi nel valutare i prodotti con indicazione "da consumarsi preferibilmente entro", contribuendo così alla riduzione degli sprechi.

"Ogni giorno lavoriamo per sensibilizzare gli italiani ad approcciarsi ai consumi alimentari in maniera sostenibile e grazie agli utenti e agli esercenti che hanno scelto di essere in prima linea nel contrastare lo spreco alimentare, dal 2019 ad oggi abbiamo salvato oltre 17 milioni di pasti. Nel corso del 2023 abbiamo lavorato per rendere ancora più pervasiva la nostra mission, intervenendo direttamente anche nelle fasi iniziali della filiera alimentare, lanciando il progetto Box Dispensa a cui hanno aderito 64 brand dell'industria alimentare, e che oggi ha già consentito di salvare oltre 629 tonnellate di cibo. Sono passi importanti che ci portano con maggior consapevolezza e speranza verso l'Obiettivo Sostenibile dell'Agenda ONU di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030." prosegue Mirco Cerisola.

"Un febbraio a impatto vero": la campagna di Too Good To Go

In vista della Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare del 5 febbraio, Too Good To Go, lancia la campagna "Un febbraio a impatto vero" per ispirare le persone a contrastare lo spreco alimentare nella vita di tutti i giorni, promuovendo l'adozione di comportamenti e pratiche all'insegna della sostenibilità.

"Spesso quando si parla di sostenibilità, si è soliti parlare di "impatto Zero" per sottolineare l'efficacia delle azioni messe in campo. Ma non avere un impatto, è veramente sufficiente? In Too Good To Go crediamo nell'impatto vero, il risultato positivo e concreto che segue piccoli gesti quotidiani come salvare il cibo. Fare qualcosa oggi, per un domani migliore" conclude Mirco Cerisola.

La campagna, che sarà protagonista per tutto il mese di febbraio sui canali social di Too Good To Go con contenuti pensati per ispirare le persone a contrastare lo spreco di cibo con gesti capaci di fare la differenza, prevederà anche una speciale iniziativa grazie alla quale sarà possibile dimostrare concretamente il proprio impatto vero. Stay tuned!

ITALIAN'S NEWS TM

Giornata nazionale antispreco alimentare

3 FEBBRAIO 2024

MARINA BERTUCCI / ISTITUZIONI / 0

Il 5 febbraio Giornata nazionale antispreco alimentare, da ENEA innovazioni e buone pratiche.

Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche" che ENEA presenta in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP)[1], promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.



Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO_2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

ITALIAN'S NEWS TM

Tra le innovazioni presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo UNEP, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO_2 equivalenti[2] e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò – aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

parmadaily.it

Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole

3 Febbraio 2024



Lo Sprecometro, app istituzionale e gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna – Distal per la campagna Spreco Zero, permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Dal 2024 Sprecometro entra nelle mense scolastiche attraverso un progetto educativo esclusivo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro, grazie ad una innovativa funzione della app dedicata alle scuole.

L'app Sprecometro

Lo Sprecometro è un'app ideata e sviluppata nell'ambito dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater. Sprecometro, in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile, si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare persone e gruppi alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

Il progetto per le mense scolastiche

Il progetto Sprecometro nelle scuole promosso da Camst group prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

parmadaily.it

Il database degli alimenti sul menù di Camst group, inoltre, verrà aggiornato con la stima degli impatti ambientali – CO2 e H2O – dei piatti proposti nelle mense delle scuole. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

«Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole – sottolinea Mattia Grillini, vicepresidente Camst group. Camst non si limita, infatti, a gestire i servizi di ristorazione, ma a supportare le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare. Siamo convinti – prosegue Grillini – che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione».

Andrea Segrè, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, sottolinea che «la nuova funzionalità dello Sprecometro rileverà lo spreco alimentare nelle mense ed è stata studiata appositamente per Camst group. Attraverso Sprecometro si entrerà nelle scuole per promuovere l'educazione alimentare direttamente con le classi, gli insegnanti e le famiglie. Sprecometro consente infatti non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di cibo gettato via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconosce il valore del cibo».

Il progetto verrà presentato in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare che si celebra in tutta Italia il 5 febbraio, nell'ambito dell'evento ufficiale programmato a Roma. "Make the difference. Stop food waste" è il tema dell'11^ edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla meta.

L'azienda, da sempre al fianco di Last Minute Market nella lotta contro lo spreco alimentare ha deciso di rinnovare il proprio supporto alla campagna pubblica Spreco Zero nel 2024, impegnandosi, anche con questa iniziativa, ad offrire il proprio contributo per il raggiungimento di questo obiettivo.

La Discussione
- Fondato da Alcide De Gasperi -



Attualità

Ogni famiglia italiana spreca 290 euro di cibo all'anno

Lo spreco alimentare costa 9 miliardi. Ma le cattive abitudini stanno cambiando

di Paolo Fruncillo sabato, 3 Febbraio 2024 1494

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Per ora la prevenzione dello spreco di cibo sembra essere stata spinta come reazione alle impennate inflattive: l'86% degli italiani dichiara di essere impegnato a consumare tutto quello che cucina e a mangiare anche gli avanzi. Lo rileva l'ultima indagine dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Campagna Spreco Zero. Il report 'Il caso Italia' 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della 10^ Giornata nazionale di domenica prossima, rivela che dopo due anni di Covid, per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a kmZero. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%).

Spreco miliardario

I nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher che si riferiscono che gettiamo in media 74,58 grammi al giorno, ovvero 524 grammi pro capite al mese: effettivamente il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022. Lo spreco, comunque, vale complessivamente 6,48 miliardi euro solo nelle nostre case. Mentre lo spreco di filiera, dai campi alle tavole, si arriva a oltre 9 miliardi di euro. Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione.

La Discussione
- Fondato da Alcide De Gasperi -

Si getta frutta e verdura

Nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la frutta fresca (24 grammi settimanali), quotidianamente quindi gettiamo circa 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane. E 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), crollano le grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori, salgono i brand delle catene di vendita. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+ 14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%). Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%) l'aspetto legato a una produzione kmZero (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

Il Mezzogiorno spreca di più

La situazione del Mezzogiorno è emblematica per gli sprechi rispetto alla base nazionale. Si butta il 25% in più di insalate, il 24% in più di salse e sughi, il +24% di pizza e il +21% di pasta cruda nella parte più fragile della popolazione. I ceti medio-bassi e popolari hanno ridotto di circa il 30% l'acquisto di cibo in gastronomia, di piatti d'asporto, così come colazioni fuori casa e pranzi al ristorante. La differenza territoriale è marcata. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Si getta la quantità maggiore di alimenti nel Mezzogiorno (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al Nord (-6% rispetto alla media).

News IN DIES



La **Giornata nazionale** per la prevenzione dello **spreco alimentare** – che ricorre in Italia **il 5 febbraio** – è un'occasione per riflettere sul grande paradosso dell'era attuale: nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame. (SOFI 2023). Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone, ovvero quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena. (FAO)

E non si tratta di una realtà lontana, relegata alle aree più remote del globo, ma riguarda anche l'Italia. **Nel nostro Paese**, infatti, **quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata**. (ISTAT 2023) Allo stesso tempo, **si stima che ogni italiano butti nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana**. (Waste Watcher 2023)

"Nella loro essenzialità, questi numeri parlano chiaro: **la fame** non **è un problema** di scarsità di risorse, ma **di sistema**. La buona notizia che ne deriva è che questa non è una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta, agendo sulle sue **cause strutturali**, tra cui figurano anche le **disuguaglianze nella distribuzione di risorse** a livello

News IN DIES

globale", commenta Simone Garroni, Direttore di Azione contro la Fame.

La giornata di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un'occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull'altra faccia della medaglia, ovvero il cibo che manca.

"Creare consapevolezza è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi. Solo ripensando profondamente i **sistemi alimentari globali** e lavorando per un'**equa distribuzione delle risorse** potremo garantire ad ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame", conclude Garroni.

IFN ITALIA FRUIT NEWS

Natura Nuova alla Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare

Il presidente Longanesi parlerà di buone pratiche adottate dall'azienda ravennate



"*Make the difference. Stop #foodwaste*" è il titolo dell'**11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** in programma oggi, 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente degli **Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite**. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. A portare il proprio contributo all'evento ufficiale in programma proprio oggi a Roma, ci sarà anche il **Presidente di Natura Nuova, Gabriele Longanesi.** Il suo intervento verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese (Ravenna) per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di fare una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

Da sempre Natura Nuova è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduto nei negozi. Per l'Azienda di Bagnacavallo, quindi, supportare la giornata e Last Minute Market nelle proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi.

All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri: **Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO, Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, Ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e ovviamente Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.** (gc)

In apertura: Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna e Gabriele Longanesi, Presidente di Natura Nuova

La lotta allo spreco alimentare e la svolta verso la sostenibilità

Lo spreco alimentare non riguarda soltanto le famiglie, ma si estende lungo tutta la filiera produttiva, dalle perdite in campo agli sprechi nell'industria e nella distribuzione, con oltre 4 milioni di tonnellate di cibo sprecate



Il 5 febbraio, l'Italia celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, un appuntamento cruciale per riflettere sull'importanza di adottare comportamenti più sostenibili e responsabili in cucina. Questa giornata si inserisce in un contesto globale che mira al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030, con l'ambizioso obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, specificatamente l'obiettivo 12.3.

Recenti dati indicano un incoraggiante **calo del 12% dello spreco alimentare** nelle case italiane rispetto all'anno precedente. Nel 2022, ogni italiano ha gettato via una media di 75 grammi di cibo al giorno, equivalente a poco più di 27 chili all'anno. Tuttavia, l'attenzione si concentra sulle disparità regionali e demografiche: il Sud Italia registra uno spreco superiore dell'8% rispetto alla media nazionale, e le famiglie senza figli sprechano il 38% in più rispetto alla media.

Lo spreco alimentare non riguarda soltanto le famiglie, ma **si estende lungo tutta la filiera produttiva,** dalle perdite in campo agli sprechi nell'industria e nella distribuzione, con oltre 4 milioni di tonnellate di cibo sprecate nel 2022, per un valore di 9 miliardi di euro.

L'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette ha influito sulle abitudini alimentari degli italiani, spingendoli verso scelte più sostenibili: il 35% degli intervistati ha aumentato il consumo di legumi e prodotti vegetali, riducendo l'assunzione di carne. Inoltre, il 29% privilegia l'acquisto di prodotti a chilometro zero, riducendo il consumo fuori casa per contenere le spese.

Questi cambiamenti di abitudini sono anche una risposta diretta all'inflazione, con un occhio di riguardo alla qualità alimentare e alla salute. Gli italiani sono infatti più propensi a tagliare i consumi energetici e di abbigliamento piuttosto che sacrificare l'alimentazione.

La prevenzione dello spreco alimentare è cruciale non solo per motivi economici ma anche ambientali. **Ridurre lo spreco significa garantire più cibo per tutti,** diminuire le emissioni di gas serra e alleggerire la pressione sulle risorse naturali. Ogni cittadino può contribuire attivamente a questo cambiamento attraverso semplici gesti quotidiani: acquistare consapevolmente, utilizzare al meglio gli spazi di conservazione come frigo e freezer, e cucinare porzioni adeguate.

È indispensabile promuovere una cultura della sostenibilità a tavola per proteggere il nostro pianeta e migliorare la nostra salute. La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un'occasione per riflettere su come i nostri comportamenti in cucina possano fare la differenza, sottolineando l'importanza di un'azione collettiva verso un futuro più sostenibile.la Lotta allo Spreco Alimentare e la Svolta Verso la Sostenibilità

quicosenza.it

Italia sprecona di cibo. Ne buttiamo più di mezzo Kg a settimana: 290 euro all'anno a famiglia

Lo spreco di cibo a casa torna a crescere in Italia: +8% in un solo anno. Chi si dichiara povero mangia peggio e butta di più



COSENZA – **In Italia risale lo spreco alimentare nelle case che vale quasi 7,5 miliardi di euro**. In un anno si è passati da **75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi**, in pratica **più di mezzo chilo a settimana**. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. E' la fotografia che emerge dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024, in vista dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Più spreconi? Le famiglie senza figli

Tanti i dati che tracciano un quadro dove, la piena ripresa delle attività e abitudini post pandemia ha aumentato di fatto la disattenzione nella prevenzione degli sprechi. **Si butta cibo più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) che nei piccoli centri e i più spreconi sono le famiglie senza figli (+3%)** e **i consumatori a basso potere d'acquisto** (+17%); un **fenomeno più accentuato al Sud** (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (-6%).

Uno spreco di cibo da 13 miliardi

Conti alla mano complessivamente **lo spreco di cibo in Italia vale 13 miliardi**, dove oltre a quello domestico, c'è anche quello **nella distribuzione di quasi 4 miliardi e quello in campo e nell'industria molto più contenuto**. Forte e chiara la questione legata all'allarme sociale, come testimoniano i dati che misurano il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. **Chi si dichiara 'povero' mangia peggio e spreca di più (+17%)**. L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e **indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile.**

quicosenza.it



Cibo a ridosso dalla scadenza per risparmiare

Un consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, **il 41% sceglie il discount a scapito del negozio**, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, **il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare**. Scende con tutta evidenza il **consumo del cibo biologico**, perché più costoso. "Sono dati che ci permettono di evidenziare la stretta connessione tra inflazione e insicurezza globale da un lato – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno in direzione della salute dell'ambiente. **Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare**. Da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più".

Quanto alle soluzioni, second Segrè, **"affrontare la crisi alimentare emergente richiederà un approccio integrato che comprenda sia strategie di sostegno economico** che iniziative educative per promuovere scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili". **Dal 2024 sarà infine più facile monitorare il cibo gettato nei pubblici esercizi con il nuovo Sprecometro** per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa; si tratta di un'innovativa funzione della app che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non si mangia a casa, e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

RAVENNATODAY

Natura Nuova alla Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Il 5 febbraio il Presidente dell'azienda di Bagnacavallo, Gabriele Longanesi, parlerà di buone pratiche per contenere lo spreco alimentare



"Make the difference. Stop #foodwaste" è il titolo dell'11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in programma il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. A portare il proprio contributo all'evento ufficiale in programma proprio il 5 febbraio a Roma, ci sarà anche il Presidente di Natura Nuova, Gabriele Longanesi. Il suo intervento verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di fare una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

Da sempre Natura Nuova è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduto nei negozi. Per l'Azienda di Bagnacavallo, quindi, supportare la giornata e Last Minute Market nelle proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi. All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri: Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO, Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, Ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e ovviamente Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

L'O Emilia Romagna
• News 24 • News 24 • News 24 • News 24 • News 24 •

Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole

Da **Roberto Di Biase** - 4 Febbraio 2024 28

Insieme per sensibilizzare i bambini all'uso sostenibile delle risorse naturali, alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare. Rinnovata la partnership con Last Minute Market per la Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero



Mattia Grillini – Vicepresidente Camst group

BOLOGNA – Lo **Sprecometro**, app istituzionale e gratuita messa a punto da **Last Minute Market** con **l'Università di Bologna** – Distal per la campagna Spreco Zero, permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. **Dal 2024 Sprecometro entra nelle mense scolastiche** attraverso un progetto educativo esclusivo promosso e organizzato da **Camst group** e curato dal team di progettazione di **Sprecometro**, grazie ad una innovativa funzione della app dedicata alle scuole.



L'app Sprecometro

Lo Sprecometro è un'app ideata e sviluppata nell'ambito **dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità**, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater. **Sprecometro**, in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile, si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare persone e gruppi alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

Il progetto per le mense scolastiche

Il **progetto Sprecometro nelle scuole** promosso da Camst group prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Il database degli alimenti sul menù di Camst group, inoltre, **verrà aggiornato con la stima degli impatti ambientali – CO2 e H2O – dei piatti proposti nelle mense delle scuole**. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

«Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole – sottolinea **Mattia Grillini**, vicepresidente Camst group. Camst non si limita, infatti, a gestire i servizi di ristorazione, ma a supportare le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare. Siamo convinti – prosegue Grillini – che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione».



Andrea Segrè, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, sottolinea che «la nuova funzionalità dello Sprecometro rileverà lo spreco alimentare nelle mense ed è stata studiata appositamente per Camst group. Attraverso Sprecometro si entrerà nelle scuole per promuovere l'educazione alimentare direttamente con le classi, gli insegnanti e le famiglie. Sprecometro consente infatti non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di cibo gettato via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconosce il valore del cibo».

Il progetto verrà presentato in occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** che si celebra in tutta Italia il **5 febbraio, nell'ambito dell'evento ufficiale programmato** a Roma. "Make the difference. Stop food waste" è il tema dell'11^ edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla meta.

L'azienda, da sempre al fianco di Last Minute Market nella lotta contro lo spreco alimentare ha deciso di rinnovare il proprio supporto alla **campagna pubblica Spreco Zero nel 2024**, impegnandosi, anche con questa iniziativa, ad offrire il proprio contributo per il raggiungimento di questo obiettivo.

LA NOTIZIA
LANOTIZIAGIORNALE.IT

Per risparmiare si compra male e così cresce lo spreco alimentare. Il caro vita spinge ad acquistare i prodotti in scadenza, quest'anno butteremo cibo per 13 miliardi di euro

Per risparmiare si compra male e così cresce lo spreco alimentare. Il caro vita spinge ad acquistare i prodotti in scadenza



Non è affatto vero che l'aumento della povertà e il calo del potere d'acquisto a causa dell'inflazione si traducano in un utilizzo più attento dei beni alimentari. I consumatori spinti ad acquistare i prodotti più vicini alla scadenza, e dunque offerti a un prezzo più basso, poi non riescono a esaurirli in tempo, e così anche nel nostro Paese risale lo spreco alimentare.

Secondo il Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, pubblicato in vista dell'undicesima Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, in programma lunedì prossimo, nelle case si passa da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi). Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite.

QUANTO BEN DI DIO

Il Rapporto svela che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%).

LA NOTIZIA
LANOTIZIAGIORNALE.IT

Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

PAGANO I POVERI

Ma la questione dello spreco di cibo è legata all'allarme sociale: chi si dichiara povero mangia peggio e spreca di più (+17%), al contrario di quanto affermato in un'uscita poco felice dal ministro dell'Agricoltura e sovranità alimentare, **Francesco Lollobrigida**. Infatti, l'effetto prolungato dell'inflazione abbassa il potere d'acquisto e indirizza chi ha meno risorse economiche verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile.

Un consumatore su due cerca cibo a ridosso delle scadenze per risparmiare, il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

COSTI PER SANITÀ E AMBIENTE

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – ha detto il direttore scientifico di Waste Watcher, Andrea Segrè – perché ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale.

Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente".

LA STAMPA

IL GUSTO

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

di Eleonora Cozzella



Nella spazzatura, secondi i dati del Wwf, ogni anno finiscono prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Ogni italiano getta 300 euro di food, soprattutto frutta, verdura e pane

No more excuses. Basta scuse. Lo ripete spesso e se lo è tatuato sul braccio Massimo Bottura, chef in prima linea nella lotta allo spreco alimentare. Ed è un monito che dovrebbero tutti tenere a mente. Perché in questa epoca fatta di frigoriferi, congelatori e abbattitori casalinghi, date di scadenza sui prodotti, app che aiutano a organizzare la spesa e i pasti, la riduzione degli sprechi alimentari è davvero una questione di attenzione, sensibilità, volontà.

Eppure i dati sono sconfortanti e si continua a buttare tanto cibo, nonostante gli aumenti dei prezzi dovrebbero indurre caso mai a riutilizzare al massimo anche gli scarti degli ingredienti.

Secondo i dati del WWF, lo spreco alimentare nel nostro Paese vale 15 miliardi di euro l'anno, praticamente un punto di Pil, "senza considerare – sottolineano dall'associazione ambientalista – i costi ecologici". Nelle case degli italiani finiscono nella spazzatura prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Tutto questo è paradossale se si considera che in Italia nel frattempo è in aumento il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente (con oltre il 9 per cento della popolazione in condizione di povertà).

LA STAMPA

IL GUSTO

Se nelle case i responsabili sono tutti i cittadini, lo spreco di filiera, stando a Coldiretti, è causato "dai prezzi bassi riconosciuti agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere". "Quasi 1/3 del cibo prodotto - denuncia l'associazione - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo".

E nella Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, i dati vengono sottolineati da più parti e si moltiplicano le iniziative di sensibilizzazione.



LA STAMPA

IL GUSTO

Per esempio, l**a campagna della Croce Rossa Italiana "Non buttiamola via,** sì alla Terra, no allo spreco alimentare". Sostenuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con Regusto e Cia-Agricoltori Italiani, ha coinvolto in via sperimentale alcuni comitati territoriali della Cri in un progetto pilota che ha visto il coinvolgimento di oltre 35 aziende del settore agroalimentare, produttori e negozianti, nel recupero dei prodotti invenduti, distribuendoli a chi ha bisogno. "Le richieste di assistenza alimentare rivolte ai volontari della Croce Rossa Italiana sui territori da parte di famiglie, anziani, persone in difficoltà economico sociale sono crescenti – come dichiara presidente della CRI, Rosario Valastro – e il progetto sta dando un contributo importante al potenziamento e al sostegno di quella rete territoriale, che va incontro alle numerose necessità di carattere sociale. Dire no allo spreco alimentare significa molte cose soprattutto dire sì al contrasto della povertà e a fare qualcosa di importante per il pianeta Terra".

Così si legano i temi della solidarietà e della sostenibilità.

Per il Wwf, **ogni italiano getta annualmente nella spazzatura 300 euro di cibo.** In questo computo rientrano anche 140 miliardi di litri di acqua. In base ai dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, che vuol dire circa 25 kg in un anno. Che cosa per lo più finisce nella pattumiera? Più di tutto frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. "Se lo spreco alimentare fosse un Paese – fanno sapere dal WWF – sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale". I numeri sono impressionanti e variano a seconda della ricchezza dei singoli stati: nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

LA STAMPA

IL GUSTO

Il problema si intreccia con il dilemma della scelta tra riciclo e ri-uso. In questo senso, il regolamento sul packaging approvato in autunno dal Parlamento europeo impone a tutti gli operatori che fanno asporto di cibo e bevande l'obbligo di un 20% di riuso entro il 2030 per arrivare all'80% entro il 2040. Tra gli imprenditori che hanno accolto volentieri queste indicazioni, Nicola Lamberti, fondatore e ceo di Planeat, società benefit e piattaforma di delivery per la spesa online, sta rivoluzionando il concetto di spesa e di pausa pranzo combattendo lo spreco alimentare attraverso una serie di prassi virtuose come il porzionamento dei cibi, la logistica ravvicinata, la programmazione delle consegne, e a breve il riuso degli imballaggi. Ma in controtendenza: da marzo 2024, Planeat intende sostituire progressivamente i contenitori riciclabili utilizzati (attualmente in Mater-Bi e facilmente smaltibili nell'umido o nell'indifferenziato), con recipienti in plastica lavabili. "L'impatto sull'ambiente in termini di spreco di acqua e di suolo è sicuramente inferiore se utilizziamo contenitori lavabili. “Per produrre 30 grammi di Mater-Bi, che è fatto di amido di mais e oli vegetali – spiega l’imprenditore che è laureato in Fisica – ci vuole una enorme quantità di acqua. Ci vuole acqua per coltivare il mais, e per produrre gli oli, e altra acqua per il processo di lavorazione. Ovviamente un contenitore in Mater-Bi è infinitamente meglio di uno di plastica, ma comunque ha un water footprint di 100 litri. Al contrario, con quelli lavabili, l'acqua che utilizzeremo nel ciclo di lavaggio per un migliaio di recipienti sarà meno di un litro. Inoltre, eliminiamo alla base il problema dello smaltimento, evitando di intasare le discariche, occupare troppa terra, e consumare suolo e acqua".

Riciclare o riutilizzare? Ai posteri l’ardua sentenza.

la Sentinella
del Canavese

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

di Eleonora Cozzella



Nella spazzatura, secondi i dati del Wwf, ogni anno finiscono prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Ogni italiano getta 300 euro di food, soprattutto frutta, verdura e pane

No more excuses. Basta scuse. Lo ripete spesso e se lo è tatuato sul braccio Massimo Bottura, chef in prima linea nella lotta allo spreco alimentare. Ed è un monito che dovrebbero tutti tenere a mente. Perché in questa epoca fatta di frigoriferi, congelatori e abbattitori casalinghi, date di scadenza sui prodotti, app che aiutano a organizzare la spesa e i pasti, la riduzione degli sprechi alimentari è davvero una questione di attenzione, sensibilità, volontà.

Eppure i dati sono sconfortanti e si continua a buttare tanto cibo, nonostante gli aumenti dei prezzi dovrebbero indurre caso mai a riutilizzare al massimo anche gli scarti degli ingredienti.

Secondo i dati del WWF, lo spreco alimentare nel nostro Paese vale 15 miliardi di euro l'anno, praticamente un punto di Pil, "senza considerare – sottolineano dall'associazione ambientalista – i costi ecologici". Nelle case degli italiani finiscono nella spazzatura prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Tutto questo è paradossale se si considera che in Italia nel frattempo è in aumento il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente (con oltre il 9 per cento della popolazione in condizione di povertà).

la Sentinella
del Canavese

Se nelle case i responsabili sono tutti i cittadini, lo spreco di filiera, stando a Coldiretti, è causato "dai prezzi bassi riconosciuti agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere". "Quasi 1/3 del cibo prodotto - denuncia l'associazione - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo".
E nella Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, i dati vengono sottolineati da più parti e si moltiplicano le iniziative di sensibilizzazione.



la Sentinella
del Canavese

Per esempio, l**a campagna della Croce Rossa Italiana "Non buttiamola via,** sì alla Terra, no allo spreco alimentare". Sostenuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con Regusto e Cia-Agricoltori Italiani, ha coinvolto in via sperimentale alcuni comitati territoriali della Cri in un progetto pilota che ha visto il coinvolgimento di oltre 35 aziende del settore agroalimentare, produttori e negozianti, nel recupero dei prodotti invenduti, distribuendoli a chi ha bisogno. "Le richieste di assistenza alimentare rivolte ai volontari della Croce Rossa Italiana sui territori da parte di famiglie, anziani, persone in difficoltà economico sociale sono crescenti – come dichiara presidente della CRI, Rosario Valastro – e il progetto sta dando un contributo importante al potenziamento e al sostegno di quella rete territoriale, che va incontro alle numerose necessità di carattere sociale. Dire no allo spreco alimentare significa molte cose soprattutto dire sì al contrasto della povertà e a fare qualcosa di importante per il pianeta Terra".
Così si legano i temi della solidarietà e della sostenibilità.
Per il Wwf, **ogni italiano getta annualmente nella spazzatura 300 euro di cibo.** In questo computo rientrano anche 140 miliardi di litri di acqua. In base ai dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, che vuol dire circa 25 kg in un anno. Che cosa per lo più finisce nella pattumiera? Più di tutto frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. "Se lo spreco alimentare fosse un Paese – fanno sapere dal WWF – sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale". I numeri sono impressionanti e variano a seconda della ricchezza dei singoli stati: nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

la Sentinella
del Canavese

Il problema si intreccia con il dilemma della scelta tra riciclo e ri-uso. In questo senso, il regolamento sul packaging approvato in autunno dal Parlamento europeo impone a tutti gli operatori che fanno asporto di cibo e bevande l'obbligo di un 20% di riuso entro il 2030 per arrivare all'80% entro il 2040. Tra gli imprenditori che hanno accolto volentieri queste indicazioni, Nicola Lamberti, fondatore e ceo di Planeat, società benefit e piattaforma di delivery per la spesa online, sta rivoluzionando il concetto di spesa e di pausa pranzo combattendo lo spreco alimentare attraverso una serie di prassi virtuose come il porzionamento dei cibi, la logistica ravvicinata, la programmazione delle consegne, e a breve il riuso degli imballaggi. Ma in controtendenza: da marzo 2024, Planeat intende sostituire progressivamente i contenitori riciclabili utilizzati (attualmente in Mater-Bi e facilmente smaltibili nell'umido o nell'indifferenziato), con recipienti in plastica lavabili. "L'impatto sull'ambiente in termini di spreco di acqua e di suolo è sicuramente inferiore se utilizziamo contenitori lavabili. “Per produrre 30 grammi di Mater-Bi, che è fatto di amido di mais e oli vegetali – spiega l’imprenditore che è laureato in Fisica – ci vuole una enorme quantità di acqua. Ci vuole acqua per coltivare il mais, e per produrre gli oli, e altra acqua per il processo di lavorazione. Ovviamente un contenitore in Mater-Bi è infinitamente meglio di uno di plastica, ma comunque ha un water footprint di 100 litri. Al contrario, con quelli lavabili, l'acqua che utilizzeremo nel ciclo di lavaggio per un migliaio di recipienti sarà meno di un litro. Inoltre, eliminiamo alla base il problema dello smaltimento, evitando di intasare le discariche, occupare troppa terra, e consumare suolo e acqua".

Riciclare o riutilizzare? Ai posteri l’ardua sentenza.

la Provincia
PAVESE

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

di Eleonora Cozzella



Nella spazzatura, secondi i dati del Wwf, ogni anno finiscono prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Ogni italiano getta 300 euro di food, soprattutto frutta, verdura e pane

No more excuses. Basta scuse. Lo ripete spesso e se lo è tatuato sul braccio Massimo Bottura, chef in prima linea nella lotta allo spreco alimentare. Ed è un monito che dovrebbero tutti tenere a mente. Perché in questa epoca fatta di frigoriferi, congelatori e abbattitori casalinghi, date di scadenza sui prodotti, app che aiutano a organizzare la spesa e i pasti, la riduzione degli sprechi alimentari è davvero una questione di attenzione, sensibilità, volontà.

Eppure i dati sono sconfortanti e si continua a buttare tanto cibo, nonostante gli aumenti dei prezzi dovrebbero indurre caso mai a riutilizzare al massimo anche gli scarti degli ingredienti.

Secondo i dati del WWF, lo spreco alimentare nel nostro Paese vale 15 miliardi di euro l'anno, praticamente un punto di Pil, "senza considerare – sottolineano dall'associazione ambientalista – i costi ecologici". Nelle case degli italiani finiscono nella spazzatura prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Tutto questo è paradossale se si considera che in Italia nel frattempo è in aumento il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente (con oltre il 9 per cento della popolazione in condizione di povertà).

la Provincia
PAVESE

Se nelle case i responsabili sono tutti i cittadini, lo spreco di filiera, stando a Coldiretti, è causato "dai prezzi bassi riconosciuti agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere". "Quasi 1/3 del cibo prodotto - denuncia l'associazione - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo".

E nella Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, i dati vengono sottolineati da più parti e si moltiplicano le iniziative di sensibilizzazione.



la Provincia
PAVESE

Per esempio, l**a campagna della Croce Rossa Italiana "Non buttiamola via,** sì alla Terra, no allo spreco alimentare". Sostenuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con Regusto e Cia-Agricoltori Italiani, ha coinvolto in via sperimentale alcuni comitati territoriali della Cri in un progetto pilota che ha visto il coinvolgimento di oltre 35 aziende del settore agroalimentare, produttori e negozianti, nel recupero dei prodotti invenduti, distribuendoli a chi ha bisogno. "Le richieste di assistenza alimentare rivolte ai volontari della Croce Rossa Italiana sui territori da parte di famiglie, anziani, persone in difficoltà economico sociale sono crescenti – come dichiara presidente della CRI, Rosario Valastro – e il progetto sta dando un contributo importante al potenziamento e al sostegno di quella rete territoriale, che va incontro alle numerose necessità di carattere sociale. Dire no allo spreco alimentare significa molte cose soprattutto dire sì al contrasto della povertà e a fare qualcosa di importante per il pianeta Terra".
Così si legano i temi della solidarietà e della sostenibilità.
Per il Wwf, **ogni italiano getta annualmente nella spazzatura 300 euro di cibo.** In questo computo rientrano anche 140 miliardi di litri di acqua. In base ai dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, che vuol dire circa 25 kg in un anno. Che cosa per lo più finisce nella pattumiera? Più di tutto frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. "Se lo spreco alimentare fosse un Paese – fanno sapere dal WWF – sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale". I numeri sono impressionanti e variano a seconda della ricchezza dei singoli stati: nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

la Provincia
PAVESE

Il problema si intreccia con il dilemma della scelta tra riciclo e ri-uso. In questo senso, il regolamento sul packaging approvato in autunno dal Parlamento europeo impone a tutti gli operatori che fanno asporto di cibo e bevande l'obbligo di un 20% di riuso entro il 2030 per arrivare all'80% entro il 2040. Tra gli imprenditori che hanno accolto volentieri queste indicazioni, Nicola Lamberti, fondatore e ceo di Planeat, società benefit e piattaforma di delivery per la spesa online, sta rivoluzionando il concetto di spesa e di pausa pranzo combattendo lo spreco alimentare attraverso una serie di prassi virtuose come il porzionamento dei cibi, la logistica ravvicinata, la programmazione delle consegne, e a breve il riuso degli imballaggi. Ma in controtendenza: da marzo 2024, Planeat intende sostituire progressivamente i contenitori riciclabili utilizzati (attualmente in Mater-Bi e facilmente smaltibili nell'umido o nell'indifferenziato), con recipienti in plastica lavabili. "L'impatto sull'ambiente in termini di spreco di acqua e di suolo è sicuramente inferiore se utilizziamo contenitori lavabili. “Per produrre 30 grammi di Mater-Bi, che è fatto di amido di mais e oli vegetali – spiega l’imprenditore che è laureato in Fisica – ci vuole una enorme quantità di acqua. Ci vuole acqua per coltivare il mais, e per produrre gli oli, e altra acqua per il processo di lavorazione. Ovviamente un contenitore in Mater-Bi è infinitamente meglio di uno di plastica, ma comunque ha un water footprint di 100 litri. Al contrario, con quelli lavabili, l'acqua che utilizzeremo nel ciclo di lavaggio per un migliaio di recipienti sarà meno di un litro. Inoltre, eliminiamo alla base il problema dello smaltimento, evitando di intasare le discariche, occupare troppa terra, e consumare suolo e acqua".

Riciclare o riutilizzare? Ai posteri l’ardua sentenza.

IL SECOLO XIX

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

di Eleonora Cozzella



Nella spazzatura, secondi i dati del Wwf, ogni anno finiscono prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Ogni italiano getta 300 euro di food, soprattutto frutta, verdura e pane

No more excuses. Basta scuse. Lo ripete spesso e se lo è tatuato sul braccio Massimo Bottura, chef in prima linea nella lotta allo spreco alimentare. Ed è un monito che dovrebbero tutti tenere a mente. Perché in questa epoca fatta di frigoriferi, congelatori e abbattitori casalinghi, date di scadenza sui prodotti, app che aiutano a organizzare la spesa e i pasti, la riduzione degli sprechi alimentari è davvero una questione di attenzione, sensibilità, volontà.

Eppure i dati sono sconfortanti e si continua a buttare tanto cibo, nonostante gli aumenti dei prezzi dovrebbero indurre caso mai a riutilizzare al massimo anche gli scarti degli ingredienti.

Secondo i dati del WWF, lo spreco alimentare nel nostro Paese vale 15 miliardi di euro l'anno, praticamente un punto di Pil, "senza considerare – sottolineano dall'associazione ambientalista – i costi ecologici". Nelle case degli italiani finiscono nella spazzatura prodotti alimentari per circa sei miliardi di euro, a cui vanno aggiunti 9 miliardi del cosiddetto spreco di filiera. Tutto questo è paradossale se si considera che in Italia nel frattempo è in aumento il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente (con oltre il 9 per cento della popolazione in condizione di povertà).

IL SECOLO XIX

Se nelle case i responsabili sono tutti i cittadini, lo spreco di filiera, stando a Coldiretti, è causato "dai prezzi bassi riconosciuti agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere". "Quasi 1/3 del cibo prodotto - denuncia l'associazione - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo".

E nella Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, i dati vengono sottolineati da più parti e si moltiplicano le iniziative di sensibilizzazione.



IL SECOLO XIX

Per esempio, l**a campagna della Croce Rossa Italiana "Non buttiamola via,** sì alla Terra, no allo spreco alimentare". Sostenuta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con Regusto e Cia-Agricoltori Italiani, ha coinvolto in via sperimentale alcuni comitati territoriali della Cri in un progetto pilota che ha visto il coinvolgimento di oltre 35 aziende del settore agroalimentare, produttori e negozianti, nel recupero dei prodotti invenduti, distribuendoli a chi ha bisogno. "Le richieste di assistenza alimentare rivolte ai volontari della Croce Rossa Italiana sui territori da parte di famiglie, anziani, persone in difficoltà economico sociale sono crescenti – come dichiara presidente della CRI, Rosario Valastro – e il progetto sta dando un contributo importante al potenziamento e al sostegno di quella rete territoriale, che va incontro alle numerose necessità di carattere sociale. Dire no allo spreco alimentare significa molte cose soprattutto dire sì al contrasto della povertà e a fare qualcosa di importante per il pianeta Terra".

Così si legano i temi della solidarietà e della sostenibilità.

Per il Wwf, **ogni italiano getta annualmente nella spazzatura 300 euro di cibo.** In questo computo rientrano anche 140 miliardi di litri di acqua. In base ai dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, che vuol dire circa 25 kg in un anno. Che cosa per lo più finisce nella pattumiera? Più di tutto frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. "Se lo spreco alimentare fosse un Paese – fanno sapere dal WWF – sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale". I numeri sono impressionanti e variano a seconda della ricchezza dei singoli stati: nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

IL SECOLO XIX

Il problema si intreccia con il dilemma della scelta tra riciclo e ri-uso. In questo senso, il regolamento sul packaging approvato in autunno dal Parlamento europeo impone a tutti gli operatori che fanno asporto di cibo e bevande l'obbligo di un 20% di riuso entro il 2030 per arrivare all'80% entro il 2040. Tra gli imprenditori che hanno accolto volentieri queste indicazioni, Nicola Lamberti, fondatore e ceo di Planeat, società benefit e piattaforma di delivery per la spesa online, sta rivoluzionando il concetto di spesa e di pausa pranzo combattendo lo spreco alimentare attraverso una serie di prassi virtuose come il porzionamento dei cibi, la logistica ravvicinata, la programmazione delle consegne, e a breve il riuso degli imballaggi. Ma in controtendenza: da marzo 2024, Planeat intende sostituire progressivamente i contenitori riciclabili utilizzati (attualmente in Mater-Bi e facilmente smaltibili nell'umido o nell'indifferenziato), con recipienti in plastica lavabili. "L'impatto sull'ambiente in termini di spreco di acqua e di suolo è sicuramente inferiore se utilizziamo contenitori lavabili. “Per produrre 30 grammi di Mater-Bi, che è fatto di amido di mais e oli vegetali – spiega l’imprenditore che è laureato in Fisica – ci vuole una enorme quantità di acqua. Ci vuole acqua per coltivare il mais, e per produrre gli oli, e altra acqua per il processo di lavorazione. Ovviamente un contenitore in Mater-Bi è infinitamente meglio di uno di plastica, ma comunque ha un water footprint di 100 litri. Al contrario, con quelli lavabili, l'acqua che utilizzeremo nel ciclo di lavaggio per un migliaio di recipienti sarà meno di un litro. Inoltre, eliminiamo alla base il problema dello smaltimento, evitando di intasare le discariche, occupare troppa terra, e consumare suolo e acqua".

Riciclare o riutilizzare? Ai posteri l’ardua sentenza.

la Repubblica

Puglia degli sprechi, 250 tonnellate di cibo all'anno finiscono nella spazzatura: "Urge cambiare rotta"



Per la Giornata mondiale contro lo spreco alimentare l'intervento dell'assessora Anna Grazia Maraschio: "Cibo bene comune e non merce". Coldiretti: "Con i prezzi al ribasso anche frutta e verdura restano nei campi". E attacca la norma Ue sugli imballaggi

In Puglia ogni anno vengono sprecate 250 tonnellate di cibo: il dato è emerso oggi durante la conferenza stampa convocata in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

"Dobbiamo cambiare paradigma, pensare al cibo come bene comune e non come merce", ha dichiarato **Anna Grazia Maraschio**, assessora all'Ambiente della Regione Puglia, che ha illustrato la strategia regionale per lo sviluppo sostenibile, recentemente adottata. C'è stata inoltre un'anteprima della campagna di sensibilizzazione che la Regione Puglia sta realizzando sul tema.

"Il problema dello spreco alimentare - ha detto l'assessora Maraschio - abbraccia il tema ambientale. In Puglia, ogni anno, sprechiamo 250 tonnellate di cibo e vengono sprecate anche le risorse per produrli, energia, acqua, sfruttamento del territorio, combustibili, perdita di preziosa biodiversità. Una delle soluzioni allo spreco alimentare è caratterizzata dall'attuazione dell'economia circolare, su cui stiamo investendo molto come assessorato, ottimizzando ogni fase della catena del valore, dalla coltivazione alla tavola e oltre".

Per Maraschio "trasformare i sistemi agroalimentari rendendoli più efficienti, inclusivi e sostenibili è poi fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi che ci siamo prefissati. Pensiamo poi che il 53% dei rifiuti alimentari proviene dalle famiglie, quindi l'educazione dei consumatori è un punto critico per cui è necessario un grande sforzo".

Ad aumentare gli sprechi di cibo sono i prezzi bassi riconosciuti nei campi agli agricoltori che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere, con i prodotti agricoli vengono pagati il 10,4% in meno rispetto allo scorso anno, con cali nei campi a livello globale che vanno dal -18% per il latte alla stalla al -19% per i cereali nei campi.

la Repubblica

E' quanto denuncia la **Coldiretti Puglia**, in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nel sottolineare che a pesare è anche la riforma degli imballaggi sostenuta dall'Unione Europea contro la quale la Coldiretti ha manifestato a Bruxelles.

Quasi 1/3 del cibo prodotto – denuncia la Coldiretti - viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica pero' sugli scaffali dei supermercati. Oggi – precisa la Coldiretti - le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo. Le anomalie lungo la filiera sono evidenti in Italia nei prodotti freschi come l'ortofrutta in cui il prezzo aumenta da tre a cinque volte dai campi agli scaffali, nonostante non debbano subire trasformazioni sostenziali dal campo alla tavola.

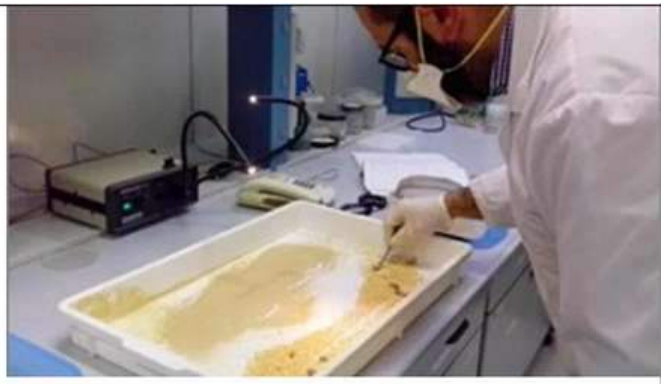
Per combattere le distorsioni è stato approvato il decreto legislativo in attuazione della Direttiva UE sulle pratiche commerciali sleali, fortemente sostenuto dalla Coldiretti con i trattori a Bruxelles, che prevede lo stop a 16 pratiche sleali che vanno dal rispetto dei termini di pagamento (non oltre 30 giorni per i prodotti deperibili) al divieto di modifiche unilaterali dei contratti e di aste on line al doppio ribasso, dalle limitazioni delle vendite sottocosto alla fine dei pagamenti non connessi alle vendite fino ai contratti rigorosamente scritti. Ma a favorire gli sprechi alimentari – continua la Coldiretti - sono anche le follie normative dell'Unione Europea con il nuovo regolamento sugli imballaggi dell'Unione Europea che rischia di cancellare dagli scaffali dei supermercati l'insalata in busta, i cestini di fragole, le confezioni di pomodorini e le arance in rete.

Una scelta che – precisa la Coldiretti - apre ad una serie di problemi, dal punto di vista igienico-sanitario, della conservazione e degli sprechi, che potrebbero aumentare, come potrebbero aumentare anche i costi per i consumatori e per i produttori. Basti pensare al tradizionale cestino di fragole o piccoli frutti che soprattutto nelle fasi di trasporto protegge l'integrità del prodotto. Un aiuto per i consumatori considerato che nel 2023 ogni cittadino ha buttato 75 grammi di cibo al giorno che nel 2024 potrebbe aumentare dell'8%, secondo l'Osservatorio Waste Watcher International.

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.

la Repubblica

Cibo, ENEA: le pratiche anti-spreco e recuperare alimenti non più utilizzabili



Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico

ROMA – Esistono buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio *Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche*, che *ENEA* presenta in occasione della *Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*.

Lo studio. Prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare ed è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nelle strategie circolari ad alto valore aggiunto e incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Gli Atlanti del cibo. Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "*Atlanti del cibo*", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità, grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

la Repubblica

Cibo e gas serra. "Il modo in cui ci nutriamo e? responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione ENEA di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

Le amissioni delle azienda. Tra le innovazioni presentate nello studio, soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari. Secondo *UNEP* (il programma dell'ONU per l'ambiente) a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto *Waste Watcher* registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

la Repubblica

1,5 giga tonnellate di CO2. "Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della Divisione Biotecnologie e agroindustria dell'ENEA. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio

da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

Salute. Da ENEA gli estratti di agrumi e vite contro la glicemia. Nuove formulazioni nutraceutiche a base di estratti di arancia, limone e vite rossa per abbassare la glicemia alta. È quanto stanno mettendo a punto i ricercatori ENEA nell'ambito del progetto Med-Matrix-3, finanziato dall'azienda di nutraceutica Esserre. E ancora: *nuovi sensori di radiazione per terapie oncologiche più efficaci*. I ricercatori ENEA hanno infatti messo a punto, nell'ambito del progetto BIOTRACK finanziato dalla Regione Lazio, nuovi dispositivi smart e compatti che migliorano l'efficacia di terapie oncologiche innovative, come la protonterapia.

L'Energia giusta. Si chiama "*Usa l'energia giusta*" ed è la campagna realizzata dalla Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con ENEA, per sensibilizzare le nuove generazioni sulla sostenibilità energetica e gli obiettivi dell'*Agenda Onu 2030*.

L'ECO DI BERGAMO

Con l'app anti spreco «salvati» 34.800 pasti

SPRECHI ALIMENTARI. È il bilancio fornito dalla app «Too good to go» in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sono 60, in città, i partner affiliati al servizio. «Cresce l'attenzione».



La riduzione dello spreco alimentare passa anche attraverso una app e una rete tra negozianti. Dal 2019, l'app «Too Good To Go» – servizio che mette in comunicazione utenti e ristoranti o negozi per la vendita a prezzo agevolato di eccedenze alimentari – ha permesso di salvare

canalenergia

Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il ruolo della circolarità

In Italia finiscono nella spazzatura circa 566,3 grammi di prodotti alimentari alla settimana, nonostante i cittadini siano sempre più consapevoli dell'importanza di un'alimentazione sostenibile.

Da **Redazione** - 5 Febbraio 2024



Foto di Marek Studzinski su Unsplash

Nel 2019, a livello globale, abbiamo prodotto **931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, stando agli ultimi dati UNEP. Gli **scarti domestici**, il settore della ristorazione e la vendita al dettaglio hanno contribuito, rispettivamente, per il **61**, 26 e 13 **per cento**. La FAO stima inoltre che circa il 14 per cento della produzione alimentare globale venga perso durante le varie fasi della filiera produttiva.

L'impatto ambientale delle perdite alimentari

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO_2 equivalenti e si stima che circa il 10 per cento delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", commenta **Massimo Iannetta**, responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del **5 febbraio**.

"Per questo, riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". È su questi concetti che si basa lo studio **"Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche"**, presentato proprio il 5 febbraio.

Lo spreco alimentare in Italia

In Italia, secondo l'**Osservatorio Waste Watcher International**, finiscono nella spazzatura circa **566,3 grammi di prodotti alimentari alla settimana**, l'**8 per cento in più** rispetto a un anno fa. Tutto questo costa circa **290 euro annui a famiglia**, 126 euro pro capite l'anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni, di meno nei piccoli centri.

I consigli antispreco della Coldiretti:

- leggere attentamente la **data di 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 chilometro zero**, che garantisce una maggiore freschezza e durata;
- cimentarsi nelle **ricette svuota-frigo**;
- non avere timore di chiedere la **doggy bag** quando si mangia al ristorante.

Leggi anche: **Come trasformare il frigorifero in un alleato contro gli sprechi alimentari**

"Soldi e natura nella spazzatura", l'allarme del WWF

"Non sprecare significa risparmiare, perché se si scarta un alimento ancora buono da mangiare, si paga un prezzo non solo per il costo che abbiamo sostenuto personalmente, ma anche per il costo relativo a tutti i passaggi della filiera che lo ha portato sulle nostre tavole. Per ogni prodotto che buttiamo, in realtà, stiamo buttando soldi e natura nella spazzatura", sottolinea **Eva Alessi**, responsabile sostenibilità del **WWF Italia**.

Lo Sprecometro nelle mense scolastiche

Non mancano le iniziative virtuose. A partire dallo **Sprecometro**, applicazione gratuita messa a punto da **Last Minute Market** e dall'**Università di Bologna** che permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Da quest'anno, lo Sprecometro entra nelle **mense scolastiche**, grazie a un programma educativo promosso e organizzato da **Camst group**.



Foto Camst group

Il progetto prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli **sprechi attuati dalle singole classi**, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, ai docenti saranno poi forniti **materiali informativi** – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare studenti e studentesse sul tema dell'**educazione alimentare**.

Il Veganuary e l'importanza delle nostre scelte alimentari

Proprio oggi sono arrivati anche i risultati del **Veganuary**, la sfida globale che a gennaio ha spinto milioni di persone a provare un'alimentazione vegana o vegetariana. A prendere parte all'iniziativa in Italia, secondo **YouGov**, è stato il **3 per cento della popolazione** adulta italiana, con un ulteriore 16 per cento che ha ridotto il consumo di prodotti animali durante il mese. Sulla base di questi risultati e delle attuali stime sulla popolazione italiana, **Essere Animali** ha calcolato che circa **1,7 milioni di persone in Italia** hanno scelto di provare la dieta vegana questo gennaio.

Anche se il tema non è strettamente collegato allo spreco alimentare, questi risultati dimostrano come le persone stiano diventando sempre più *"consapevoli dell'importante impatto che le scelte alimentari hanno sulla salute del Pianeta"*, commenta **Brenda Ferretti, campaign manager di Essere Animali**. Acquistare cibi locali e di stagione, prodotti nel rispetto della natura, ed evitare di sprecarli è un passo importante che tutti noi possiamo compiere per contribuire alla salvaguardia della Terra.

Il Sole 24 ORE

Agrisole
Quotidiano del settore agroalimentare

In Italia torna a crescere lo spreco alimentare e raggiunge quota 13 miliardi

R.A.

La ripresa di attività e abitudini post pandemia e il basso livello dei prezzi all'origine alimentano il fenomeno che su scala globale ha toccato la cifra record di 400 miliardi di dollari

In Italia lo spreco alimentare non solo non si ferma ma torna, complice la fine della pandemia che aveva tagliato gli sprechi, ad aumentare: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro, quello complessivo tocca 13 miliardi. In un anno si è passati ...

CUNEODICE.IT

Giornata spreco, Coldiretti Cuneo: "Nel bidone 2 chili e mezzo di cibo al mese"

Sprecato lungo la catena alimentare e nelle case quasi un terzo del cibo prodotto. Coldiretti Campagna Amica in prima linea con iniziative anti-spreco e sensibilizzazione



Viene sprecato lungo la catena alimentare e nelle case quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) che sarebbe più che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di italiani in povertà assoluta. È quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati ISTAT e FAO in occasione della 11esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra oggi, 5 febbraio.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - sottolinea Coldiretti Cuneo - è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite 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: lo spreco alimentare determina anche - precisa Coldiretti Cuneo - effetti sul piano economico ed ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel nostro Paese - rileva la Coldiretti - quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese finiscono nel bidone, in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International.

La Coldiretti consiglia di leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a Km zero nei farmers market, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia fuori.

CUNEODICE.IT

"Siamo impegnati da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori per il contenimento degli sprechi attraverso Campagna Amica 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" dichiara Enrico Nada, presidente di Coldiretti Cuneo.

Un impegno che vede in prima linea anche gli agriturismi cuneesi di Terranostra Campagna Amica con piccoli gesti per contribuire a sensibilizzare i cittadini con semplici azioni quotidiane. Ad esempio, nel weekend appena concluso gli agriturismi hanno messo a disposizione degli ospiti una speciale "agribag" grazie a cui recuperare e portare a casa il cibo non consumato ed evitare così che venisse buttato e hanno presentato diversi piatti anti-spreco: una ricca proposta di gustose ricette del riciclo, dagli gnocchi di pane raffermo in brodo alle creme di formaggi, dal capunet al pan gnoc o panada piemontese.

"Molti dei piatti più tradizionali della nostra cucina, che i cuochi contadini propongono nelle strutture agrituristiche della Granda, hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo riutilizzando con creatività quanto avanzato. È anche grazie al loro impegno quotidiano che è possibile affrontare il problema degli sprechi a tavola nel segno del risparmio e della sostenibilità" sostiene Chiara Andreis, Presidente di Terranostra Cuneo, l'Associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa da Coldiretti.

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Gruppo Hera, con CiboAmico circa 138 mila pasti recuperati e donati in 15 anni nelle mense aziendali

L'iniziativa, nata nel 2009 dalla collaborazione della multiutility con Last Minute Market, ha consentito di donare a persone in difficoltà

di Redazione

05 Febbraio 2024



Quasi **138 mila i pasti recuperati dal 2009** a oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Nella *Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*, che ricorre ogni anno il 5 febbraio, ecco i dati principali di CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il **Gruppo Hera con Last Minute Market**, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale.

"Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà. Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre 8 dove l'iniziativa è già presente", commenta **Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera**.

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Come funziona CiboAmico

Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. **CiboAmico** finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena.

Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12 mila pasti (5,6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico, ambientale e sociale.

CiboAmico al via anche a Cesena

Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. **CiboAmico** finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena.

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

Gruppo Hera: con CiboAmico in 15 anni recuperati circa 138.000 pasti nelle mense aziendali

Quasi 138 mila i pasti recuperati dal 2009 a oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Gruppo Hera: con CiboAmico in 15 anni recuperati circa 138.000 pasti nelle mense aziendali

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre ogni anno il 5 febbraio, ecco i dati principali di CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con Last Minute Market, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale. *"Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà. Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre 8 dove l'iniziativa è già presente"*, commenta **Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera (nella foto).**

Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. CiboAmico finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena. Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12 mila pasti (5,6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico, ambientale e sociale. Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. CiboAmico finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena.

la Repubblica

Spreco alimentare nel mondo: 783 milioni di persone soffrono la fame ma il cibo che ogni giorno si butta potrebbe sfamarne il doppio



Nel nostro Paese quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata. L'Ong "Azione contro la fame": "C'è cibo per tutti ma vanno ripensati i sistemi produttivi degli alimenti e attuare un'equa distribuzione delle risorse"

ROMA – La *Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare* – che ricorre in Italia oggi, il 5 febbraio - è un'occasione per riflettere sul grande paradosso dell'era attuale: nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame. Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone, ovvero quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena, secondo i dati diffusi dalla FAO

E non si tratta di una realtà lontana. Non è relegata alle aree più remote del globo, ma riguarda anche l'Italia. Nel nostro Paese, infatti, quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata. (ISTAT 2023) Allo stesso tempo, si stima che ogni italiano butti nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana. (*Waste Watcher* 2023)

Non la scarsità, è un problema di sistema. "Nella loro essenzialità, questi numeri parlano chiaro: la fame non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema. La buona notizia che ne deriva è che questa non è una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta, agendo sulle sue cause strutturali, tra cui figurano anche le disuguaglianze nella distribuzione di risorse a livello globale", commenta Simone Garroni, direttore di *Azione contro la Fame*.

Oggi è la giornata della prevenzione. Rappresenta un'occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull'altra faccia della medaglia, ovvero il cibo che manca. "Creare consapevolezza – ha aggiunto conclude Garroni - è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi. Solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un'equa distribuzione delle risorse potremo garantire ad ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame".

CREM@ ON LINE
25° ANNIVERSARIO 1998-2023

Giornata contro lo spreco alimentare. Ecco i progetti dell'Ats della Val Padana nelle scuole



Il 5 febbraio è la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, quest'anno il tema dell'undicesima edizione è ***Make the difference. Stop #foodwaste***: fare la differenza e incrementare la diffusione di buone pratiche alimentari quotidiane sono gli obiettivi di questa celebrazione, nata per sensibilizzare i consumatori sulle conseguenze della dispersione delle risorse alimentari per il pianeta. In particolare, l'appuntamento del 2024 ha prefissato un maggiore coinvolgimento di cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole nel raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 che prevede il dimezzamento dello spreco alimentare globale pro capite. In questo quadro si inseriscono le azioni messe in campo dall'Ats della Val Padana, attraverso la struttura di promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali per sensibilizzare sul tema la comunità, le scuole e le imprese.

La promozione nelle scuole

Sul fronte scolastico il tema dello spreco alimentare è inserito nel piano triennale dell'offerta formativa con il progetto di educazione ambientale proposto dalla regione Lombardia: **L'ABC contro lo spreco alimentare**. Attraverso un'attività di co-progettazione proposta ai docenti dei singoli istituti, si attivano progetti specifici di promozione della salute che comprendoni anche i temi del rispetto delle risorse alimentari, della sostenibilità delle produzioni e dell'impatto ambientale che lo spreco alimentare può generare. Anche il **Corso commissione mensa**, proposto per migliorare il servizio di ristorazione scolastica, presenta la finalità di sensibilizzare le amministrazioni comunali, le scuole, i gestori dei servizi mensa, per un'alimentazione più etica, salutare e sostenibile.

Lo spreco alimentare è in aumento

Nei luoghi di lavoro, attraverso il **Programma Whp – Luoghi di lavoro che promuovono salute**, tra le buone pratiche viene promossa l'importanza di una composizione equilibrata del pasto e porzioni corrette con la duplice finalità di salute dell'individuo e di contrasto allo spreco alimentare. "Dal rapporto Il caso Italia dell'osservatorio waste watcher international emerge che lo spreco alimentare in Italia è purtroppo ancora in aumento e avviene principalmente in ambiente domestico – afferma **Laura Rubagotti**, responsabile della Ssd promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali dell'Ats - da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 si passa a una previsione di quasi 81 grammi nel 2024. Lo spreco alimentare non è solo un problema educativo ma anche un segnale di

LEGGO

Spreco alimentare, ogni famiglia italiana butta nel cestino mezzo chilo di cibo a settimana: sono 290 euro all'anno

Il cibo buttato vale 7,5 miliardi l'anno. Oggi la giornata della prevenzione



di **Lorena Loiacono**

Ogni settimana gli italiani buttano nel secchio della spazzatura mezzo chilogrammo di cibo, circa 81 grammi al giorno. Si tratta dell'8,05% in più rispetto a un anno fa. Uno **spreco** decisamente pesante che grava sul portafoglio delle famiglie per ben 290 euro l'anno. Qualcosa come 7,5 miliardi complessivi in Italia. Numeri allarmanti che arrivano dal Rapporto "Il caso Italia" dell'osservatorio Waste Watcher International 2024, in occasione dell'11° giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che cade oggi.

SPRECONI

Lo spreco sembra essere aumentato dopo la pandemia. A buttar via il cibo sono soprattutto le persone che abitano nelle grandi città, pari all'8%, le famiglie senza figli per il 3% e i consumatori a basso potere d'acquisto per il 17%. Non solo, si spreca soprattutto al Sud con un 4% in più rispetto alla media nazionale, e meno a Nord che segna un 6% in meno.

CIBO SCADENTE

Come è possibile che chi si dichiara "povero" spreca di più? Il motivo sta nell'effetto prolungato dell'inflazione che abbassa il potere d'acquisto e spinge i consumatori in difficoltà verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Non a caso il cibo di origine biologico, più costoso, sta perdendo quota.

LEGGO

Ma così lo spreco aumenta.

DANNO ECONOMICO

Gettare via prodotti alimentari ha un costo esorbitante che in Italia pesa per 13 miliardi di euro perché bisogna considerare che, oltre allo spreco domestico di 7,5 miliardi, c'è anche quello della distribuzione pari a quasi 4 miliardi e infine quello in campo e nell'industria molto più contenuto.

CARNE E PESCE

Gli alimenti che finiscono meno nella spazzatura sono carne e pesce, a rivelarlo è Carni Sostenibili. L'Osservatorio sugli sprechi alimentari del Crea riporta infatti che la carne sprecata in casa corrisponde in appena 11 grammi a settimana per famiglia. Uno spreco limitato dovuto all'attenzione nei metodi di conservazione e agli accorgimenti grazie ai quali è possibile contrastare il deterioramento del prodotto, garantendone la genuinità.

CONSIGLI UTILI

Un vademecum anti spreco arriva da Coldiretti: leggere attentamente la scadenza sulle etichette, posizionare correttamente i prodotti nel frigo, fare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione. E, come i nostri nonni, riscoprire le ricette degli avanzi.

L'Arena
il giornale di Verona

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

IL GIORNALE DI VICENZA

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

GAZZETTA DI MANTOVA

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

IL GIORNO

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

QUOTIDIANONAZIONALE

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

TISCALI news

Wwf, lo spreco alimentare in Italia vale 15 miliardi

Sei miliardi nelle case e 9 dalla filiera

05 Febbraio 2024 alle 12:40 | 1 minuto di lettura



ROMA, 05 FEB - Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici): nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. Eppure nel nostro paese cresce il numero di persone che faticano a nutrirsi regolarmente, e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà. Lo scrive il Wwf in un comunicato in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare. Per il Wwf, ogni italiano getta nella spazzatura 300 euro di cibo ogni anno. In questo cibo sono presenti 140 miliardi di litri di acqua. In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti, dopo gli Usa e la Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi nascosti legati all'acqua e all'impatto ambientale. Nei Paesi ad alto reddito, le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo, e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno. Il costo economico è stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie. (ANSA).

food&tec_



Lo spreco alimentare in Italia è in risalita

Nel 2024 gettiamo l'8% di cibo in più rispetto a un anno fa. Waste Watcher: «l'inflazione porta a comprare cibo low cost, scadente, meno salutare e di facile deterioramento»

Risale lo spreco alimentare in Italia e la crisi sociale generata dall'inflazione comporta l'acquisizione di nuove abitudini alimentari, fra cui l'acquisto di cibo low cost. Un consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto del cibo online e 4 consumatori su 10 (39%) fanno la spesa cercando solo i prodotti alimentari in promozione. A fotografare lo stato dello spreco alimentare in Italia è, in occasione della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, è il Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International.
"Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini low cost per fronteggiare la crisi", spiega il professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè.

Waste Watcher: il caso Italia, 13 miliardi nella spazzatura

Nel 2024, spiega il Rapporto, siamo improvvisamente più spreconi, e il motivo è anche l'acquisto di cibo di scarsa qualità che deperisce prima, emerge dall'analisi.
I numeri dell'Osservatorio: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno.
Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%).
Si spreca di più a sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media).

Lo spreco riguarda soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

Vale oltre 13 miliardi euro lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico, che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione, che vale circa la metà (quasi 4 miliardi euro), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

food&tec_

Il peso insostenibile dell'inflazione

La questione cruciale è l'allarme sociale che emerge dall'incertezza generale. Waste Watcher International ha analizzato i dati sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" e fatica ad arrivare alla fine del mese, oltre il 10% della popolazione secondo l'ISTAT, vede un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana.
"L'effetto inflazione - spiega Waste Watcher - comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara dii potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%)".

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura - rileva il Direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè - perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini low cost per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. **Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più**. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente. Se vogliamo davvero *fare la differenz*", come chiede il claim dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica: ciascuno nel suo quotidiano, ma servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili".

popolis | LA VOCE DEL TERRITORIO DI CASSA PADANA



Spreco alimentare, una giornata per non buttare via niente

"Make the difference. Stop #foodwaste" è il tema della 11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente del 2030, quindi verso il confronto con lo stato di attuazione degli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite.

L'appuntamento con gli eventi ufficiali è per tutti è fissato a Roma, lunedì 5 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea.

Possibile seguire la conferenza in streaming: **partecipa QUI.**

Come si legga sulla pagina dedicata su Spreco Zero: "Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane, e a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. A partire dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, nella filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nei comportamenti e nelle abitudini di acquisto, gestione e conservazione degli alimenti: consapevoli delle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale. Ma sarà anche una edizione calata profondamente nella realtà di questi mesi: come spiega l'economista e divulgatore Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare: «il focus 2024 non può precindere dagli effetti della crisi economica, ambientale e sociale globale sullo spreco alimentare domestico e sulle abitudini di acquisto.



popolis | LA VOCE DEL TERRITORIO DI CASSA PADANA

La crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime, determinano un contesto assai complesso. Per questo i dati del Rapporto 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International restituiranno il complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale e le sue molteplici conseguenze sullo spreco alimentare e sulle abitudini di acquisto e consumo dei cittadini». La Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare nell'edizione 2024 si presenta quindi come un'opportunità cruciale per sensibilizzare la società civile, la comunità scientifica e le istituzioni su come il contesto economico globale intrecciato con altre sfide influenzi direttamente il modo in cui acquistiamo, consumiamo e affrontiamo il fenomeno degli sprechi alimentari domestici e quali politiche promuovere per stimolare un'alimentazione sana e sostenibile."

L'iniziativa è come sempre promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità. Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS.

BERGAMONEWS

Nel mondo 783 milioni di persone soffrono la fame: il cibo sprecato potrebbe sfamarne il doppio

Un fenomeno che riguarda anche il nostro Paese: in Italia 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata, mentre ogni italiano ogni settimana butta nella spazzatura mezzo chilo di cibo



La Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare – che ricorre in Italia il 5 febbraio – è un'occasione per riflettere sul grande paradosso dell'era attuale: nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame (SOFI 2023). Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone, ovvero quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena (FAO).

E non si tratta di una realtà lontana, relegata alle aree più remote del globo, ma riguarda anche l'Italia. **Nel nostro Paese, infatti, quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata** (ISTAT 2023). Allo stesso tempo, si stima che **ogni italiano butti nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana** (Waste Watcher 2023).

BERGAMONEWS

“Nella loro essenzialità, questi numeri parlano chiaro: la fame non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema. La buona notizia che ne deriva è che questa non è una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta, agendo sulle sue cause strutturali, tra cui figurano anche le disuguaglianze nella distribuzione di risorse a livello globale”, commenta **Simone Garroni**, Direttore di **Azione contro la Fame.**

La giornata di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un’occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull’altra faccia della medaglia, ovvero il cibo che manca.

“Creare consapevolezza è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi. Solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un’equa distribuzione delle risorse potremo garantire ad ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame”, conclude Garroni.

TGCOM24

Il 5 febbraio è la Giornata di Prevenzione dello Spreco Alimentare

Torna anche quest'anno la Giornata Nazionale Antispreco istituita dal Ministero dell'Ambiente, quest'anno ricca di appuntamenti e con l'evento ufficiale a Roma

Si celebra il **5 febbraio 2024** l'**11esima Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, istituita dalla **Campagna Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente. Un'edizione dedicata in particolare ai traguardi del 2030 e al confronto diretto con lo stato di attuazione degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite.

Fu nella giornata del 5 febbraio 2004 che furono convocati gli Stati Generali della filiera agroalimentare italiana. Dal 2014 in poi, la Giornata, in calendario stabilmente il 5 febbraio, è l'occasione per la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International.

Il tema di quest'anno è "***Make the Difference. Stop #foodwaste***": il focus dell'iniziativa si concentra sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a tutti i livelli, coinvolgendo cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole per raggiungere insieme l'obiettivo comune. A partire dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, nella filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nelle abitudini di acquisto e di conservazione degli alimenti, con l'obiettivo di sensibilizzare sulle strette connessioni tra spreco alimentare e impatto ambientale.

Come spiega Andrea Segrè, economista e fondatore della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare «*Il focus 2024 non può prescindere dagli effetti della crisi globale sullo spreco alimentare domestico. L'inflazione alimentare, ancora non domata, i salari stagnanti, l'aumento del costo della vita, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime e il trasporto delle merci, determinano un contesto assai complesso*».



Cristina Bowerman, ambasciatrice di Spreco Zero

«*La sostenibilità è una scelta di vita nella quale è necessario credere. Io ci credo. e penso che il role modeling, l'esempio, sia fondamentale per dimostrare che è possibile vivere in modo più sostenibile*». Parola di Cristina Bowerman, chef stellata con una straordinaria storia dall'Italia agli States e ritorno, Maestra di sostenibilità e impegnata a 360 gradi per gli Obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030, a cominciare dalle pari opportunità di genere. Sarà lei l'Ambasciatrice di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2024 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare.

Attraverso il suo impegno Cristina Bowerman promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano. «*Assistiamo nel mondo occidentale a una battaglia da un lato contro lo spreco di cibo e dall'altra contro l'eccessiva assunzione dello stesso – spiega la chef – Tutto questo ha un costo notevole, non solo economico ma anche sociale e ambientale. Da una parte del mondo si promuovono diete dimagranti, mentre dall'altra parte ci sono individui che muoiono di fame. Ognuno deve fare la propria parte per questo mondo così bistrattato e anch'io voglio essere un modello di riferimento, mi sono assunta questa responsabilità. Con il mio lavoro voglio essere d'esempio e cerco di non sprecare nulla, di non comprare mai derrate alimentari in eccesso. Nel mio ristorante siamo ormai andati oltre ai prodotti riciclabili, andiamo direttamente sui prodotti compostabili per eliminare, dove possibile, la plastica usa e getta*».

I dati dell'ultimo anno

Come testimoniato lo scorso settembre dall'ultima indagine internazionale dell'Osservatorio Waste Watcher International, l'inflazione e il rincaro della vita "*battono*" lo spreco alimentare nel mondo. In media, 7 consumatori su 10 da ogni parte del mondo faticano con il carrello della spesa e dichiarano di dover drasticamente "*tagliare i loro acquisti*". È l'effetto di un quadro economico e sociale drammatico in tutti i Paesi: solo in Italia lo spreco di cibo è sceso del 25% circa e si è assestato su 469,4 grammi settimanali (-125,9 grammi rispetto all'estate 2022 e -54,7 rispetto alla rilevazione dello scorso gennaio).

L'evento ufficiale a Roma

L'appuntamento con gli eventi ufficiali è fissato lunedì 5 febbraio a Roma, dalle 11.30 nello Spazio Europa, sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea. L'iniziativa si potrà seguire anche in streaming sui canali ufficiali di Spreco Zero e sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "*Caso Italia*" 2024, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS. Sarà possibile, inoltre, condividere le proprie iniziative antispreco sul sito ufficiale della Giornata, per promuoverle e raccontarle sia prima che dopo il 5 febbraio.

TGCOM24

Dolzeto e la Torta di Pane, la ricetta anti spreco delle merende di una volta
Nella pasticceria artigianale di ispirazione veneta in via Francesco Arese a Milano, uno dei must quotidiani è proprio la Torta di Pane: una ricetta di recupero e "*di una volta*", che a tanti ricorderà le merende delle mamme e delle nonne. Ogni giorno il pasticcere e lievitista Giorgio Saccone sforna il pane di Dolzeto, e quando avanza lo trasforma proprio nella torta di pane: si taglia a cubetti e lo si fa seccare all'aria per poi ammollarlo in acqua e marsala. Si aggiungono uova montate e farina di mandorle e via in forno a cuocere. Una ricetta non solo priva di latticini, ma anche perfetta da replicare a casa. Consiglio del pasticcere: una spolverata di zucchero a velo prima di assaggiarla.

Il menu antispreco dello chef Stefano Sforza di Opera, Torino
Opera prosegue la sua strada, fatta di ricerca, impegno e attenzione alla sostenibilità. La chiave di volta del percorso degustazione è l'attenzione agli sprechi, un cardine dell'insegna fine dining di via Sant'Antonio da Padova a Torino. "*Credo che oggi si debba necessariamente avere un occhio di riguardo per la sostenibilità. La ricerca fine a sé stessa non è più un obiettivo a cui tendiamo noi chef, perché implica la produzione di sprechi alimentari, oltre a investire male il nostro tempo e le nostre energie*". Un esempio è la Giardiniera di Cavolfiore, un classico dello chef in cui la ricetta tradizionale piemontese è stata rivista con il solo utilizzo dell'ortaggio della famiglia delle Brassicaceae. Tre sono le varietà di cavolfiore (giallo, verde e viola) ognuna delle quali viene rispettivamente abbinata a un carpione differente: pepe- salvia-rosmarino, curcuma e rapa rossa. Nella ricetta, come da diktat di Sforza, non si butta via niente e così gli scarti del cavolfiore bianco e verde diventano la base di una crema che lo chef pone alla base del piatto, completato con olio al prezzemolo.

Regalare un pasto sospeso con Planeat
Essere protagonisti del cambiamento con Planeat.eco, la società benefit che rivoluziona la spesa e combatte il food wasting, proponendo kit porzionati, lavati e dosati per cucinare piatti di qualità a prezzi accessibili, e promuovendo uno stile di vita sostenibile e umano, che parte dall'Uomo e arriva all'Ambiente, per ritornare all'Uomo. Per questo, è nato il *"pasto sospeso"*: con esso, l'esperienza dell'acquisto di un pasto si trasforma nella possibilità di sentirsi utile per raggiungere uno degli obiettivi dell'Agenda 2030, SDG 2: Zero Hunger. I pasti possono essere acquistati sia da privati che da aziende, anche con i buoni pasto, scegliendo una delle card disponibili (da 25, 100, 200 o 600 pasti sospesi) e dando la possibilità a molte persone senza fissa dimora di avere un pasto caldo e un momento di umanità, in grado di generare un reale cambiamento. In meno di un anno, sono stati acquistati oltre 8 mila pasti sospesi, di cui oltre 5 mila sono già stati distribuiti, e dal suo lancio, a fine 2020, Planeat ha gestito 244 mila ordini, contribuendo a salvare 30 tonnellate di cibo dalla spazzatura.

La piadina plant-based di Planted
La foodtech svizzera che si distingue per l'etichetta più pulita al mondo nella categoria dei sostituti della carne e delle proteine alternative, lancia Supergreen, la prima piadina plant-based, in collaborazione con La Piadineria, la catena italiana del fast casual food. Una proposta vegetale salutare ma bilanciata e ricca di gusto accanto alle piadine più tradizionali, in grado di soddisfare le necessità di un pubblico sempre più consapevole e attento all'alimentazione, al benessere e alla sostenibilità. Nasce così la speciale ricetta limited edition: un rotolo di fragrante e morbido impasto Khorasan steso e cotto al momento, farcito con sfiziosi straccetti 100% vegetali Planted a base di proteine di piselli e marinati alle erbe e spezie, lattuga, pomodoro e maionese vegana.

Il progetto Co-Cooking LAB di Milano
Nasce per dare valore a cibo e persone, con laboratori di cucina etnica e circolare valorizzando il talento di cuoche e cuochi da ogni parte del mondo. Un nuovo modello di esperienza culinaria che si impegna a promuovere attivamente la diversità culturale e l'inclusione sociale di persone con background migratorio, ma anche la sostenibilità ambientale attraverso l'antispreco alimentare. Il progetto ha come obiettivo l'empowerment femminile, valorizzare il tema della diversità, promuovere l'inclusività sociale e sensibilizzare le persone sul tema dello spreco alimentare.

Sostenibilità ambientale e umana a La Roqqa di Porto Ercole
La Roqqa è la nuova destinazione di Porto Ercole (Grosseto) che si propone come uno dei progetti più evoluti della nuova ospitalità italiana. In questo "ritiro contemporaneo" che invita a scoprire la bellezza del Monte Argentario, si promuovono pratiche diffuse di sostenibilità e inclusività, lavorando a stretto contatto con il territorio e la comunità locale. La gestione operativa di La Roqqa vede al centro il cibo come risorsa e perciò sostiene attivamente il progetto ORTO GIUSTO, che dà lavoro ai giovani con disabilità aiutandoli a trovare equilibrio ed autonomia attraverso la coltivazione di frutta e verdura, e si approvvigiona direttamente da questa filiera di prossimità, secondo i cicli delle stagioni, cercando di limitare gli sprechi. La proprietà collabora sin dal suo esordio con la Caritas locale, organizzando la distribuzione quotidiana delle rimanenze inutilizzate a chi ne abbia necessità. Queste e altre pratiche di sostenibilità ambientale e umana, come valore guida di tutto il progetto La Roqqa, hanno permesso all'hotel di essere scelto come parte della Considerate Collection di Small Luxury Hotels, standard ecologico certificato guidato dall'etica, che seleziona solo boutique hotel capaci di dimostrare che il lusso è compatibile con una gestione virtuosa.

Le ricette antispreco

Brodo di pollo con ossa, zampe, testa

Ingredienti:

1,5 kg Pollo (testa, zampe e ossa)

1 Carote

2 Coste Sedano

1 Cipolla

2 Pomodori

1 Foglia Alloro

q.b. Sale

q.b. Pepe

Procedimento:

Sono necessari 1/2 kg di carne e circa due litri di acqua fredda per ottenere un litro di brodo. Aggiungete, oltre la carne, anche una 1 carota, 2 coste di sedano, una cipolla piccola, due pomodori non sbucciati, 1 foglia di alloro, sale e pepe. Portate il brodo ad ebollizione a pentola coperta e, se necessario, schiumate più volte durante la cottura per ottenere un brodo particolarmente limpido. Appena l'acqua inizia a bollire abbassate la fiamma e lasciate bollire a fuoco basso per circa due ore/due ore e mezza. A cottura ultimata, sgrassate il brodo. Per farlo più facilmente basterà mettere il brodo in frigorifero e lasciare che il grasso si coaguli in grosse formazioni biancastre che potrete poi eliminare. Infine, filtrate il brodo attraverso un colino a rete finissima o una garza umida, dopo avere estratto i pezzi di carne e le verdure.

Insalata di pollo con salsa fatta in casa

Ingredienti per l'insalata:

Petto di pollo avanzato

Insalata iceberg (o lattuga)

Crostini di pane

Sale

Olio

Cetriolo

Per la salsa allo yogurt:

Un vasetto di yogurt magro non dolce

Un cucchiaino di olio evo

Due cucchiaini di limone

Un pizzico di sale

Un pizzico di pepe

Erba cipollina

Procedimento:

Per prima cosa tirate fuori dal frigo il pollo che vi è avanzato e lasciatelo a temperatura ambiente per un'oretta. Se ritenete che sia troppo secco, tagliatelo in dadini e versatelo in una ciotola, aggiungendo un filo d'olio e mescolando di tanto in tanto. Lavate e scolate l'insalata e poi tagliatela grossolanamente. Nel frattempo, preparate la salsa allo yogurt: prendete un vasetto e versatelo in una ciotolina dove potete mescolare gli ingredienti più comodamente. Aggiungete un cucchiaino di limone, avendo cura di eliminare i semi. Mescolate bene. Mettete l'olio e girate ancora. Aggiungete un pizzico di sale e un po' di pepe, continuando a girare. Infine, mettete nella salsa allo yogurt l'erba cipollina, meglio se fresca. In una ciotola capiente mettete l'insalata e il pollo e mescolate, in modo che i pezzetti di pollo vadano a distribuirsi bene. Versate un paio di cucchiai di salsa allo yogurt e rimestate ancora, poi ripetete l'operazione aggiungendo la salsa gradualmente, mescolando accuratamente, in ultimo aggiungete i crostini di pane.

Collo ripieno alla senese

Ingredienti per 2 colli:

100 gr. carne di manzo

Un fegatino e un durello di pollo

Una fetta grande di pane inzuppata nel latte e strizzata

Un trito di aglio e prezzemolo

1 cucchiaiata di parmigiano

1 uovo intero

Noce moscata, sale e pepe

Procedimento:

Preparate un composto mescolando carne macinata, fegatini e durelli di pollo, mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, un trito di aglio e prezzemolo, parmigiano, un uovo, sale, pepe e noce moscata. Amalgamate bene il tutto utilizzando le mani e lasciate riposare per una mezz'ora. Riempite con questo composto i due colli e cucinate con un ago da lana e spago da cucina l'estremità finali. Mettete i colli in una pentola adatta insieme ad uno stocco di sedano, uno spicchio d'aglio, una cipollina, una carota media, un ciuffo di prezzemolo, sale e alcuni chicchi di pepe nero. Coprite appena con acqua e lasciate bollire lentamente con un coperchio e sempre a fiamma moderata per circa un'ora. Trascorso questo tempo i colli e il brodo saranno pronti. Nel brodo potrete cuocere della pasta o del riso, mentre il collo ripieno, dopo averlo affettato, potrete servirlo accompagnato da una maionese leggera fatta in casa, un cucchiaio di salsa verde e qualche cipollina in agrodolce.

INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI



Spreco alimentare: la fame non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema

di Oriana Davini

Ultima Modifica: 02/02/2024

Il 5 febbraio si celebra la **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare,** che punta a sensibilizzare azioni e comportamenti concreti per realizzare gli obiettivi di sviluppo sostenibile contenuti nell'**Agenda Onu 2030**. Il numero 12, in particolare, punta a **dimezzare lo spreco di cibo entro il 2030.**

La fame nel mondo

Nel mondo, circa **783 milioni di persone** soffrono la fame (fonte: SOFI 2023). Si tratta di un grande paradosso perché **ci sarebbe cibo a sufficienza per tutti,** ma c'è un problema di accesso alle risorse e distribuzione. Il che porta a un paradosso ancora più crudele: secondo i dati della FAO, il **cibo perso e sprecato** ogni anno a livello globale potrebbe sfamare **1,26 miliardi di persone**, cioè quasi il doppio di quelle che ogni giorno vanno a letto senza cena.

Leggi anche: Spreco alimentare e risorse idriche, tre azioni concrete per la sostenibilità

La fame in Italia

Se stai pensando che questa situazione riguardi zone del mondo lontane, sei fuori strada. Dai numeri registrati dall'Istat nel 2023, infatti, in Italia quasi **una persona su 10** è povera e non ha accesso a un'alimentazione adeguata.

Eppure, ogni settimana **buttiamo nella spazzatura circa mezzo chilo di cibo** (dati Waste Watcher 2023). Cosa non funziona?

Leggi anche: 10 consigli per ridurre lo spreco alimentare a casa e al supermercato



INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI

Il problema della fame

Nella loro essenzialità, spiega **Simone Garroni, direttore di Azione contro la Fame**, "questi numeri parlano chiaro: la fame non è un problema di risorse, ma di sistema".

Il che significa che c'è una buona notizia: "Non si tratta di una piaga ineliminabile, ma può essere sconfitta agendo sulle cause strutturali, tra cui figurano anche le disuguaglianze nella distribuzione di risorse a livello globale".

La **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare** è quindi un'occasione importante per sensibilizzare sul tema del cibo e dei sistemi alimentari e per riflettere sull'altra faccia della medaglia, ovvero **il cibo che manca.**

"Creare consapevolezza è un primo passo necessario verso il cambiamento, che deve investire sia le pratiche individuali che le scelte politiche dei governi – ribadisce Garroni -. Solo ripensando profondamente i sistemi alimentari globali e lavorando per un'equa distribuzione delle risorse potremo garantire a ogni persona il diritto a una vita libera dalla fame".

WISE SOCIETY
PEOPLE FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Giornata contro lo spreco alimentare: in Italia si spreca ancora troppo cibo

Una **giornata contro lo spreco alimentare** per tenere a mente che le scelte di consumo rispetto al cibo che mangiamo hanno un impatto ambientale e sociale. La ricorrenza del **5 febbraio**, inaugurata nel 2014, mira quindi ad **approfondire il concetto di "spreco alimentare"** che comprende la rinuncia a prodotti alimentari per motivi commerciali, estetici o perché prossimi alla data di scadenza. Questo tipo di prodotti, sebbene siano ancora commestibili e idonei al consumo umano o animale, finiscono nei rifiuti perché spesso non considerati non adatti o non conformi a uno standard estetico. Ma le alternative per limitare questo aumento dei rifiuti non mancano.



Storia della giornata contro lo spreco alimentare

La storia della **giornata contro lo spreco alimentare** del **5 febbraio** è legata a doppio filo all'impresa sociale **Last Minute Market** che, dal 1998 propone servizi di **prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari**. Nel 2010 da Last Minute Market nasce la **campagna pubblica Spreco Zero** e nel 2013 viene istituito il premio "Vivere a Spreco Zero" per la condivisione delle **buone prassi di riduzione degli sprechi alimentari**, di fonti energetiche e valorizzazione dell'economia circolare.

Grazie a queste esperienze virtuose e comunitarie, il 5 febbraio 2014 viene istituita la Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, un'iniziativa promossa dalla campagna Spreco Zero in collaborazione con l'Università di Bologna e il Ministero dell'Ambiente. L'istituzione della giornata nazionale è a sua volta un inizio di nuovi processi di miglioramento perché continua a concentrare attenzione pubblica sul tema.

WISE SOCIETY
PEOPLE FOR A SUSTAINABLE FUTURE



Immagine: LastMinuteMarket

Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo

Come riportato da **Waste Watcher**, l'Osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità,

> *«nel 2022, abbiamo gettato 75 grammi di cibo al giorno, quindi 524,1 g settimanali* (-12% rispetto al 2021 ndr). *Sprechiamo 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno circa 1 kg pro capite. Vale 6,48 miliardi € lo spreco del cibo nelle case e oltre 9 miliardi € lo spreco di filiera, dai campi alle case".*

In Italia doveva esserci anche un Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (Pinpas) che è stato previsto nel 2014 ma del quale non si sente più parlare. **Nel mondo** la **situazione** è **altrettanto preoccupante**: secondo la FAO, **oltre un terzo del cibo prodotto globalmente viene sprecato** lungo l'intera catena di approvvigionamento alimentare: dall'agricoltura, alla trasformazione e lavorazione, fino ai negozi, ristoranti e ambienti domestici.

Questo spreco contribuisce all'**aumento della fame nel mondo**, con attualmente 820 milioni di persone che soffrono di denutrizione. Incredibilmente, circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora commestibile vengono gettate ogni anno, generando non solo un **danno economico**, ma anche un **impatto ambientale significativo** con l'emissione di 4,4 miliardi di tonnellate di gas serra e un consumo di acqua pari a 170 miliardi di metri cubi.

WISE SOCIETY
PEOPLE FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Gli obiettivi della giornata contro lo spreco alimentare 2024

A settembre 2023 è stata presentata l'ultima indagine internazionale di Waste Watcher, dalla quale emerge il **rapporto tra inflazione e spreco alimentare nel mondo** per il quale gli acquisti diminuiscono ma i rifiuti no. Come osserva Andrea Segrè, professore ordinario di politica agraria internazionale e comparata presso l'Università di Bologna e fondatore di Last Minute Market,

> *«Oltre a ridurre gli acquisti, i consumatori, in particolare le fasce più povere della popolazione, sono stati spinti a scegliere opzioni alimentari meno costose, spesso abbassando la qualità e il valore nutrizionale degli alimenti. Il che ha avuto un doppio riflesso negativo: sono aumentati gli sprechi perché i beni acquistati, soprattutto ortofrutta, deperiscono prima; è peggiorata la salute dei consumatori per l'abbassamento qualitativo della dieta».*

Il tema della 11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare prevista il **5 febbraio 2024** è "***Make the difference. Stop #foodwaste***".

Il termine imminente del 2030, obbliga a procedere verso un confronto stringente con lo stato per raggiungere gli Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. L'edizione 2024 della ricorrenza antispreco italiana è quindi dedicata alla **necessità di diffondere pratiche quotidiane virtuose** che coinvolgano persone, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole. Parole chiave sono prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari dagli acquisti alle catene di produzione, distribuzione e commercio del cibo, compresi i settori della ristorazione e delle mense, fino alla gestione e alla conservazione degli alimenti.

WISE SOCIETY
PEOPLE FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Una ricorrenza dal respiro internazionale

Come sempre, queste giornate hanno l'obiettivo di **tenere alta l'attenzione su un tema di grande impatto** per le persone e per l'ambiente. Infatti i rifiuti alimentari, oltre ad avere un impatto economico e ambientale, hanno anche un rilevante aspetto sociale. La giornata contro lo spreco alimentare nasce quindi in Italia, ma ha un'**identità globale e internazionale** che la rende, purtroppo, sempre attuale. L'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha tra gli obiettivi di sviluppo sostenibile la sconfitta della fame tema strettamente connesso allo spreco alimentare. Per questo dell'**Agenda 2030** fanno parte anche gli obiettivi di:

- Favorire la donazione degli alimenti in eccedenza per innescare un circolo virtuoso, ridistribuendo cibo sicuro a chi ne ha maggiormente bisogno;
- Ridurre gli sprechi alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e consumatore;
- Diminuire le perdite lungo le catene di approvvigionamento e produzione.

L'Unione Europea contro lo spreco alimentare

La Commissione europea ha istituito nel 2016 la piattaforma UE contro lo spreco alimentare che rientra nella **Strategia Farm to Fork**, che punta a riorganizzare la produzione alimentare in Unione Europea dal campo alla tavola in modo che sia equa, salutare ed ecologica. L'obiettivo della piattaforma è **aiutare gli Stati membri a definire misure necessarie per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile relativi ai rifiuti alimentari**, facilitando la condivisione delle migliori pratiche e dei risultati ottenuti. Oltre alle riunioni plenarie, la Piattaforma opera anche in sotto-gruppi che lavorano:

- sull'azione e implementazione
- sulla marcatura della data e prevenzione dello spreco alimentare
- sulla donazione alimentare
- sul monitoraggio della perdita e dello spreco alimentare
- sulla prevenzione dello spreco alimentare da parte dei consumatori

Ambient & Ambienti

L'11ma Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare mostra dati e situazioni preoccupanti

Pubblicato il 5 Febbraio 2024 | By Monica Rossi | In Alimentazione, NEWS



La Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare mostra un'Italia ancora molto impreparata allo sviluppo sostenibile, sprecona e poco propensa al tema del riciclo

"Make the difference. Stop #wastefood" é il tema della 11^ Giornata Nazionale di Prevenzione contro lo spreco alimentare. Un appuntamento importante che focalizza le azioni e i comportamenti concreti utili a contribuire al conseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU al 2030, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". Una giornata che porta con sé notevoli spunti di riflessione.



Grandi quantità di cibo vengono quotidianamente buttate sia dai consumatori che dai produttori

Il rapporto "Caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher evidenzia che gli italiani hanno incrementato la percentuale di spreco alimentare

Troppo spesso ancora il cibo diventa rifiuto, senza passare per la tavola. Se solo i nostri frigoriferi potessero parlare!



Riempire troppo il frigorifero é un errore enorme

Dal Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, mostra una fotografia di un Paese, il nostro, ancora troppo sprecone: con una percentuale di 8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro procapite che si traduce in 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023, a quasi 81 grammi nel 2024, in pratica oltre mezzo chilo (566,3 grammi).

Numeri da capogiro (e da vergogna) se si pensa che le famiglie in Italia sono oltre 25,6 milioni.

Si spreca molto più cibo al Sud che al Nord

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%).

Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ambient & Ambienti

Il caro vita sta abbassando il potere di acquisto delle persone, a discapito di un cibo adeguato

Sempre il Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, ha analizzato per il primo anno i dati dal punto di vista della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.



Le differenze di accesso al cibo da parte delle persone

Ecco, questi dati dovrebbero fare molto riflettere. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

"Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali.

In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente" dicono i ricercatori.

Gli esempi virtuosi di Puglia e Emilia Romagna

In **Puglia** grazie all'approvazione della Legge n. 13/17 "Recupero e riutilizzo di eccedenze alimentari" sono state costituite molte reti locali di solidarietà per la lotta allo spreco alimentare. Ben 400.000 persone non hanno denaro a sufficienza per comprare il cibo e sono in povertà assoluta. A questo si aggiunge il dato della povertà relativa, 850.000 pugliesi non hanno reddito sufficiente per comprare cibo, medicinali, vestiario, pagare l'affitto e le visite mediche. Grazie a questa Legge molti generi alimentari, pasti non serviti dagli esercizi di ristorazione, eccedenze di prodotti agricoli e prodotti farmaceutici vengono destinati gratuitamente alle fasce fragili.

L'**Emilia Romagna** nel 2023 con l'iniziativa "Buon Fine" ha complessivamente coinvolto 254 negozi della rete di Ipercoop e supermercati della Cooperativa – distribuiti complessivamente in 8 regioni dal FriuliVenezia Giulia alla Puglia – permettendo di donare complessivamente a 393 associazioni e realtà del territorio un totale di oltre 1.900 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 10.500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Dall'app Too Good To Go a Just Eat, da Cirfood a Carni Sostenibili: le aziende si mobilitano per aiutare e sostenere i cittadini

Nel corso del 2023 sono stati 6.150.000 i pasti salvati grazie all'app **Too Good To Go**, circa 12 al minuto, con una crescita media mensile del 14% rispetto al 2022. "Nell'anno appena concluso è stata evitata la dispersione di 15.713.620 Kg di CO2e, l'equivalente di 3.000 viaggi aerei attorno al mondo, 33.950.000 KWh di elettricità utilizzata e pari alle emissioni annuali di CO2e di 2.000 cittadini italiani" dicono nel comunicato.

Proprio in vista della decima Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare, Too Good To Go lancia la campagna **"Un febbraio a Impatto Vero"** per ispirare le persone a contrastare lo spreco alimentare nella vita di tutti i giorni, promuovendo l'adozione di comportamenti e pratiche all'insegna della sostenibilità.

Just Eat rinnova il suo impegno volto ad incrementare l'attenzione di ristoranti e consumatori sulla riduzione dello spreco alimentare, attraverso l'introduzione di comportamenti più sostenibili.

Nel 2023, **CIRFOOD** ha continuato a diffondere tra i più giovani pratiche virtuose di consumo responsabile attraverso diverse iniziative, tra cui attività laboratoriali, e-book e opuscoli formativi. Inoltre, in molti dei 370 comuni italiani in cui CIRFOOD gestisce il servizio di refezione scolastica, è stato distribuito un Kit Antispreco, inclusivo di borsa in tessuto e un dépliant informativo, per portare a casa il pane e la frutta non consumati a scuola.

La filiera della carne, infatti, risulta essere tra le più virtuose: sommando gli avanzi del cibo portato in tavola e gli alimenti buttati perché scaduti o andati a male, gli sprechi complessivi di carne e pesce arrivano appena al 5% in peso dello spreco medio di una famiglia. Per questo, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, **Carni Sostenibili** illustra i metodi per conservare più a lungo tutti i tipi di carne.



(foto Ramona da Pixabay)

Ultimo ma non ultimo esistono delle nuove app che possono tenere sotto controllo lo spreco alimentare . **Sprecometro** è un'app dell'**Universita di Bologna** che aiuta a tenere un calendario degli sprechi, suggerendo ogni giorno soluzioni utili per ridurli. Mentre il governo decide se e come dare il via al disegno di legge sulla **Doggy Bag**, si è anche aggiornata con una funzione che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che mangiamo fuori casa, e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

Poi c'è la coscienza personale, unita alla voglia di mangiare bene e sano, un intento che dovrebbe accumunare tutti, ricchi e poveri.

Il Messaggero

Food waste in risalita, costa 290 euro all'anno a famiglia





Sicilia Report
Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Food waste in risalita, costa 290 euro all'anno a famiglia





LO_SPECIALE

Food waste in risalita, costa 290 euro all'anno a famiglia





greenreport.it
quotidiano per un'economia ecologica

Agricoltori in protesta mentre in Italia cresce lo spreco di cibo, vale oltre 13 mld di euro l'anno

Segrè (Waste watcher): «Servono soprattutto politiche pubbliche per mitigare gli impatti dell'inflazione, con un focus sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili»

[5 Febbraio 2024]



di
Luca Aterini



Cade oggi la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, dando l'occasione per incrociare i numerosi e dolorosi paradossi che caratterizzano un sistema alimentare sempre più insostenibile.

Mentre gli agricoltori continuano a marciare in sella sui propri trattori per protestare contro il Green deal, e dunque di fatto contro politiche pensate per rendere sostenibile nel tempo la produzione agroalimentare, lo spreco di cibo in Italia ha ripreso a crescere.

Secondo i dati messi in fila dal rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste watcher international, elaborati con la consueta direzione scientifica di Andrea Segrè – che all'Università di Bologna insegna sia *Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile*, sia *Economia e sviluppo del settore agroalimentare* – lo spreco di cibo nel nostro Paese vale 13.155.161.999 euro l'anno.

Un dato vertiginoso, che include lo spreco a livello domestico (7,445 miliardi di euro), quello nella distribuzione (3,996 mld di euro), oltre al ben più contenuto spreco in campo e nell'industria.

Ciò significa che nel 2024 lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, o 126 euro procapite, ma oltre allo spreco di denaro c'è quello di natura. Dai 75 gr buttati procapite nel 2023 si passa in questo inizio 2024 a quasi 81 gr di cibo gettato giornalmente nelle nostre case, pari a 566,3 grammi settimanali.

Tutto questo mentre l'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari. Un consumatore su due (49%) dichiara di potenziare l'acquisto del cibo online e 4 consumatori su 10 (39%) fanno la spesa cercando solo i prodotti alimentari in promozione.

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana.

«Se in un primo momento – spiega Segrè – l'effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all'adozione di nuove abitudini 'low cost' per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente».

Che fare? «Se vogliamo davvero fare la differenza – argomenta Segrè – l'azione deve essere sinergica: ciascuno nel suo quotidiano, ma servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili».

TRADERLINK

CiboAmico: 138mila pasti recuperati in 15 anni nelle mense di Hera

05/02/2024 14:42



L'iniziativa CiboAmico, nata nel 2009 dalla collaborazione tra il Gruppo Hera e Last Minute Market, ha permesso di recuperare quasi 138 mila pasti nelle mense del Gruppo Hera dal 2009 fino ad oggi. Questi pasti, del valore di circa 570 mila euro, sono stati donati a persone in difficoltà attraverso enti no-profit operanti sul territorio. Grazie a questa iniziativa, sono state evitate la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Inoltre, si è evitato il consumo di acqua, energia e terreno necessari per confezionare quei pasti. CiboAmico è un progetto nato 15 anni fa con l'obiettivo di lottare contro lo spreco alimentare e promuovere la sostenibilità ambientale.

Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco, è fondamentale agire anche nel settore della ristorazione collettiva. Proprio per questo motivo, il progetto CiboAmico recupera il cibo non consumato nelle mense del Gruppo Hera e lo dona a persone in difficoltà.

Solo nel 2023, sono stati donati oltre 12 mila pasti a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto CiboAmico coinvolge attualmente 8 mense emiliano-romagnole e dall'anno in corso è stato esteso anche alla mensa di Cesena. L'iniziativa rispetta tutte le norme igieniche e sanitarie previste e si inserisce nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, portando benefici economici, ambientali e sociali.

HUFFPOST

Per combattere lo spreco alimentare bisogna fare di più

di Alfredo De Girolamo



Le famiglie italiane fanno registrare un incremento dell'8% in più di cibo sprecato alla settimana rispetto all'anno scorso. Si perdono, infatti, ogni giorno 8,9 grammi di cibo, 566,3 grammi pro capite alla settimana

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, nata nel 2014 e che viene celebrata il 5 febbraio di ogni anno, sta interessando sempre di più l'opinione pubblica e da ricorrenza di un giorno l'obiettivo è tenerla presente giorno dopo giorno. È opportuno, infatti, che resti accesa la fiammella sul tema dello spreco alimentare, soprattutto se guardiamo i dati presentati quest'anno da Waste Watcher, l'Osservatorio nazionale sullo spreco di cibo di Last Minute Market, l'associazione che con il Ministero dell'Ambiente ha istituito la giornata ormai 10 anni fa.

I dati che l'Osservatorio guidato da Andrea Segrè ha presentato devono farci molto riflettere: le famiglie italiane fanno registrare un incremento dell'8% in più di cibo sprecato alla settimana rispetto all'anno scorso. Si perdono, infatti, ogni giorno 8,9 grammi di cibo, 566,3 grammi pro capite alla settimana. Si è quindi definitivamente interrotto un trend positivo partito nel 2019 che aveva portato l'Italia al vertice dei Paesi più virtuosi. Se andiamo a guardare il rapporto 2021 (riferito al 2020) erano 529 grammi settimanali. Uno spreco di cibo domestico che vale oltre 13 miliardi di euro: una cifra vertiginosa. Spreconi dunque e più poveri. Aumentano i prezzi dei beni di consumo, cresce in generale il costo della vita, fermi sostanzialmente i salari, ma continuiamo a sprecare cibo. Qualcosa continua a non andare, va invertito il trend.

La giornata del 5 febbraio deve essere anche l'occasione per riflettere sul grande paradosso di oggi. Nel mondo abbiamo cibo a sufficienza per tutti, eppure 783 milioni di persone soffrono la fame, come ci ricorda Azione contro la Fame, l'ong che crea e gestisce programmi per salvare vite umane in 48 Paesi del mondo. Un'ingiustizia tanto più inaccettabile se si pensa che il cibo perso e sprecato ogni anno a livello globale potrebbe sfamare le circa 2 miliardi di persone che oggi hanno difficoltà di accesso al cibo, con 800 milioni che soffrono di malnutrizione. E, come ci conferma anche Istat, il problema riguarda anche l'Italia. Nel nostro Paese, infatti, quasi 1 persona su 10 è povera e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata. Allo stesso tempo, come abbiamo visto dai dati dell'Osservatorio Waste Watcher ogni italiano butta nella spazzatura mezzo chilo di cibo ogni settimana.

HUFFPOST

Che fare? Gli strumenti di policy sono già stati in buona parte definiti: il Pacchetto di norme sull'economia circolare, il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (2015), la Strategia nazionale di sviluppo sostenibile (2017), la legge nazionale sullo spreco alimentare (2016), il Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti (2013). Per adesso l'attenzione concreta si è soffermata sul promuovere forme di utilizzo di alimenti ancora non scaduti in contesti di solidarietà e contrasto alla povertà, oppure di scambio locale, con esperienze spesso di tipo simbolico e dallo scarso peso quantitativo. Quello che manca sono interventi nella parte alta della catena dello spreco (produzione, distribuzione) e campagne educative ed informative di contrasto sia alla sovralimentazione che allo spreco. Specie nella fase di riduzione dello spreco a monte, fondamentali saranno le innovazioni tecnologiche e gestionali. Serve, quindi, una chiara indicazione di priorità nella politica nazionale di contrasto allo spreco alimentare, che si concentri sulle fasi più critiche: produzione, distribuzione e comportamenti alimentari.

Insomma il tema dello spreco alimentare nel suo insieme presenta dati macroscopici per cui è urgente una strategia operativa di medio e lungo periodo. Contrastare lo spreco alimentare presenta numerosi effetti benefici: riduzione dell'emissione di gas serra, migliore distribuzione delle risorse alimentari nel mondo e contrasto alla fame, migliore utilizzo dell'acqua, riduzione dei costi di gestione dei rifiuti, miglioramento della salute della popolazione. Una classica policy a dividendo multiplo.

Non mancheranno le difficoltà. Modi di produzione e stili di vita nei paesi ricchi si basano strutturalmente su un elevato tasso di spreco e convertire questo fattore non sarà facile. Anche se i paesi ricchi poi riducessero gli sprechi (fino a un terzo/un quarto di oggi) questo non comporterebbe automaticamente una migliore distribuzione del cibo nei paesi poveri. Insomma una strategia complessa ma centrale a scala globale.

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

Torna a crescere lo spreco alimentare: troppo cibo finisce nella spazzatura

Oggi è la Giornata nazionale di prevenzione. Il paradosso: le fasce più povere di popolazione sono diventate le più "sprecone"

Spreco Alimentare

05 febbraio 2024



TRENTO. Make the difference. Stop #foodwaste è il tema della 11ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare fissata per oggi 5 febbraio proiettata verso il 2030, con un confronto sempre più stringente con lo stato di attuazione dei 17 Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite.

Il dato più saliente emerso dal rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher secondo il direttore scientifico il prof. Andrea Segrè, è quello che dopo un periodo di tregua dal gennaio 2023 al gennaio 2024 gli sprechi alimentari sono aumentati. E i poveri sono diventati più "spreconi" perché acquistano cibo di qualità scadente o con la data di scadenza ormai prossima

L'edizione di quest'anno è focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane, e a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole - per arrivare insieme alla mèta. A partire dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, dove si spreca il 70% del totale, alle filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nei comportamenti e nelle abitudini di acquisto, gestione e conservazione degli alimenti: consapevoli delle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.
Ma sarà anche una edizione calata profondamente nella realtà di questi mesi: come spiega il prof. Segrè fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare: «il focus 2024 non può prescindere dagli effetti della crisi globale sullo spreco alimentare domestico. Su proposta di ASSFRON, la giornata sarà celebrerà all'ITI Buonarroti di Trento alla presenza di ben 16 classi con i loro insegnanti e con il collegamento di altri 2 istituti il Rosa Bianca di Cavalese e il liceo classico Buratti di Viterbo. Sono previsti interventi del dirigente scolastico Giuseppe Rizza e del

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

dirigente generale del Dipartimento Istruzione dott. Roberto Ceccato. Le relazioni a cura di Carlo Bridi segretario ASSFRON, del dott. Dario Piccoli e del dott. Giuseppe Frattin. Ma qual è il quadro attuale? L'inflazione alimentare, ancora non domata, i salari stagnanti, l'aumento del costo della vita, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime e il trasporto delle merci, determinano un contesto assai complesso.

Per questo i dati del Rapporto 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International considerano il complesso scenario determinato dai risvolti economici, sociali e ambientali della crisi e le sue molteplici conseguenze sullo spreco alimentare, sulle abitudini di acquisto e sul consumo alimentare. Dopo un periodo in cui gli sprechi di cibo in Italia erano scesi del 25% da gennaio 2023 a gennaio 24 sono aumentati dell'8,05% raggiungendo i 566 grammi. La fascia di consumatori maggiormente responsabile è quella povere della popolazione, che è stata spinta, come accennato, a scegliere opzioni alimentari meno costose, spesso abbassando la qualità e il valore nutrizionale degli alimenti. Il che ha avuto un doppio riflesso negativo: sono aumentati gli sprechi perché i beni acquistati, soprattutto ortofrutta, deperiscono prima; è peggiorata la salute dei consumatori con l'abbassamento qualitativo della dieta» afferma il rapporto.
E questo mentre il numero dei poveri è in aumento. I dati del rapporto OXFAM ci dicono che i 10 più ricchi del mondo negli ultimi 3 anni hanno visto aumentare la loro ricchezza del 34%, e in tempi di pandemie e di guerre si è aggiunto un miliardario ogni 26 ore. La Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare nell'edizione 2024 si presenta quindi come un'opportunità cruciale per sensibilizzare la società civile, la comunità scientifica e le istituzioni su come il contesto economico globale intrecciato con altre sfide influenzi direttamente il modo in cui acquistiamo, consumiamo e affrontiamo il fenomeno degli sprechi alimentari domestici e quali politiche promuovere per stimolare un'alimentazione sana e sostenibile. Non va dimenticato che gli sprechi alimentari contribuiscono fra i 35 e il 40% delle emissioni di Co2 nell'atmosfera, causa principale dell'impazzimento del clima. E che la situazione sia drammatica lo dimostra il fatto che il 2023 è stato l'anno più caldo dell'ultimo millennio. E le conseguenze? la sola agricoltura ha avuto nell'ultimo anno danni da catastrofi ambientali per oltre 6 miliardi di euro. Di qui l'appello ciascuno di noi deve fare la propria parte nelle nostre scelte quotidiane.
.

Il Corriere Nazionale

Giornata contro lo spreco alimentare: ci costa 290 euro all'anno

Oggi è la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: in Italia ogni persona butta 80 grammi di cibo al giorno e ogni famiglia perde 290 euro all'anno



Italia 2024, siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'**8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. **Si spreca di più nelle città** e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, **sprecano di più le famiglie senza figli** (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Si spreca di più a sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media). **Vale oltre 13 miliardi di euro**, per l'esattezza 13.155.161.999 **lo spreco complessivo di cibo in Italia**: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Il Corriere Nazionale

IL 5 FEBBRAIO È LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Questa la fotografia dello spreco raccontata dal **Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher** International, nel conto alla rovescia verso l'11a **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario lunedì 5 febbraio. Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul **piano della sicurezza alimentare** in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

SE LA SCELTA RICADE SUL DISCOUNT

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che **il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato**, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.



Il Corriere Nazionale

Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi. La presentazione è stata introdotta nello Spazio Europa da Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, che ha ricordato l'impegno della UE sul versante della prevenzione dello spreco alimentare, sottolineando la corrispondenza registrata nei nuovi dati Waste Watcher fra crescita dell'inflazione e risalita dello spreco alimentare. Mentre Massimo Pronto, Responsabile comunicazione della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, ha sottolineato l'importanza di confrontarsi con gli altri Paesi europei su questi temi per condividere politiche comuni.

"IL CIBO SCADENTE FA AUMENTARE SPRECO E PEGGIORA SICUREZZA ALIMENTARE"

'Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perchè ci permettono di evidenziare la **stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale** da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. **Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare**. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente. Se vogliamo davvero "fare la differenza", come chiede il claim dell'11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica e servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili'.

C'È CHI SI BUTTA SULLE OFFERTE E CHI AUTOPRODUCE

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara dii potenziare l'acquisto di cibo online, **oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione**, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount per la sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%).

Il Corriere Nazionale

TROPPO COSTOSO IL CIBO BIO, SI SPRECA SOPRATTUTTO FRUTTA, CIPOLLE E PANE

Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto **la frutta fresca**, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono **cipolle aglio e tuberi** ma anche il **pane fresco** (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

L'EVENTO UFFICIALE DEL 5 FEBBRAIO

Make the difference. Stop #foodwaste è il tema della 11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario il 5 febbraio. L'appuntamento è fissato a Roma lunedì 5 febbraio dalle 11.30 nello Spazio Europa, sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea (via IV Novembre 149). L'iniziativa è come sempre promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, del Ministero degli Affari Esteri e dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità, media partner Rdio1 RAI e Radio2 RAI con FNSI – Unagra e Tele Ambiente. Sarà possibile **seguire dal vivo e in streaming gli eventi sul** canale youtube Spreco Zero. I lavori saranno introdotti dal saluto di Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, di Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, di Roberto Natale, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG e del Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna, Andrea Segrè, Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS. Lo illustreranno Luca Falasconi, Università di Bologna, WWI, Barbara Toci ed Enzo Risso Ipsos, mentre Matteo Vittuari, Università di Bologna, Università di Ada, WW illustrerà i dati del Cross Country Report 2023. Motore portante dell'evento del 5 febbraio sarà, dalle 12.15, il focus dedicato agli Stati Generali della Filiera Agroalimentare italiana, un panel che analizza l'impatto dello spreco alimentare in Italia, sul tema "Food waste Italy: dai campi alle case, lo spreco del cibo nella filiera agroalimentare italiana". Molti gli interventi già programmati: dalla FAO a Confagricoltura, da Confcommercio ad Agrinsieme a Federagricoltura, i vertici della filiera si confronteranno sui nuovi dati dello spreco in Italia, monitorati attraverso il Rapporto Waste Watcher 2024. Coordinati da Andrea Segrè, Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e Campagna pubblica Spreco Zero, interverranno fra gli altri: Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO; Lino Stoppani, vicepresidente vicario Confcommercio; Paolo Mascarino, Presidente Federalimentare; Mauro Lusetti, Presidente Conad Consorzio Nazionale; Cristiano Fini, Agrinsieme e Presidente Nazionale CIA Agricoltori Italiani.Partecipare alla 11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è semplice, gli eventi si potranno infatti seguire in streaming sul canale youtube Spreco Zero.

Sicilia Report
Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.
In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.
Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.
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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

GIORNALE DI SICILIA .it

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

Gazzetta del Sud online

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

La Discussione
- Fondato da Alcide De Gasperi -

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

LA SICILIA

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

>> Italpress
Agenzia di Stampa

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.
In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.
Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.
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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

ZEROUNO TV
La TV dei grandi eventi

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.
In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.
Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.
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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

il DIRIGENTE

Lotta allo spreco, nel 2022 donate da Barilla 3.200 tonnellate prodotto

Di **Italpress News** 5 Febbraio 2024



PARMA (ITALPRESS) – In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 miliardi quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

Resegoneonline.it
Notiziario della provincia di Lecco

Giornata antispreco, perso 1/3 del cibo dai campi alla tavola

Finiscono nel bidone quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese pro capite, in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International



Viene sprecato lungo la catena alimentare e nelle case quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) che sarebbe piu' che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di Italia in povertà assoluta e dei 735 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Istat e Fao in occasione della undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

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 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.

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel 2024 in Italia quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese pro capite in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International. Un aumento dovuto in parte alla ripresa della ristorazione dopo l'emergenza covid con il minor tempo trascorso in cucina da parte degli italiani

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 antispreco di Coldiretti Como Lecco.

Comolive.it
Notiziario di Como e provincia

Giornata antispreco, perso 1/3 del cibo dai campi alla tavola

Finiscono nel bidone quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese pro capite, in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International



Viene sprecato lungo la catena alimentare e nelle case quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) che sarebbe piu' che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di Italia in povertà assoluta e dei 735 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Istat e Fao in occasione della undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

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 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.

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel 2024 in Italia quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese pro capite in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International. Un aumento dovuto in parte alla ripresa della ristorazione dopo l'emergenza covid con il minor tempo trascorso in cucina da parte degli italiani

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 antispreco di Coldiretti Como Lecco.

Fm Fruitbook magazine .it

Spreco alimentare: in Italia +8% rispetto al 2023. Frutta fresca la più sprecata

Si è tenuto oggi l'evento ufficiale dell'11^ Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Molti i temi trattati, dall'istituzione del nuovo Osservatorio Sprecometro #RistoMensa, fino a "Il caso Italia". Rispetto al 2023 l'aumento dello spreco è dell'8% per un totale di 13,5 miliardi di euro per l'intera filiera agroalimentare italiana: quasi la metà dello spreco si concentra nella filiera distributiva



A 10 anni dalla prima edizione degli Stati Generali contro lo spreco alimentare, che il 5 febbraio 2014 segnavano la nascita della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, **la seconda edizione degli Stati Generali,** che si è svolta oggi a Roma nello Spazio Europa con la partecipazione dei vertici della filiera agroalimentare italiana, lancia **"Italy 4 Pledge", ovvero la sottoscrizione diffusa della "123 Pledge" delle Nazioni Unite/FAO,** rappresentata in Italia dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero**. **123 Pldege,** iniziativa centrale del think tank **"Champions 12.3** -Campioni dell'Obiettivo di Sostenibilità 12.3", **vuole agire ad ogni livello della filiera**, stimolando l'azione di prevenzione e riduzione dello spreco del cibo da parte dei consumatori ma anche delle perdite a livello di produzione, distribuzione e commercio. Spiega il fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare **Andrea Segrè:** "Da oggi, attraverso la campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero**, prenderemo contatto con le istituzioni nazionali e con tutti gli attori della filiera agroalimentare, chiedendo la sottoscrizione della 123 Pledge e la dichiarazione dei propri impegni e iniziative in direzione del 2030. Le sottoscrizioni raggiunte, insieme all'elenco delle iniziative di ogni firmatario, saranno inviate alla FAO-ONU in occasione della giornata mondiale della Terra, il 22 aprile 2024". I progressi saranno concretamente misurati e verificati attraverso le indagini dell'**Osservatorio Waste Watcher International** e l'utilizzo della l'app Sprecometro, sulla base dell'**Obiettivo di Sostenibilità 12.3 che prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**.

Nella mattinata di **oggi, 5 febbraio, l'evento ufficiale dell'11^ Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**: i lavori, nello spazio Europa a Roma, sono stati introdotti dal saluto di **Antonio Parenti**, capo della rappresentanza in Italia della commissione europea, sono intervenuti **Fabrizio Spada**, responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, di **Roberto Natale**, direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG oltre a **Lino Stoppani**, vicepresidente vicario Confcommercio; **Paolo Mascarino**, presidente Federalimentare; **Mauro Lusetti**, presidente Conad Consorzio Nazionale; **Cristiano Fini**, Agrinsieme e presidente Nazionale CIA Agricoltori Italiani. E **nelle ore in cui la protesta dei produttori agricoli e dei "trattori" si appresta a raggiungere la capitale**, una **dichiarazione** che raccorda la questione al tema dello spreco alimentare è arrivata sempre da **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco di cibo: "L'impoverimento lega produttori agricoli e consumatori in questo 2024 di crisi globale. Servono per questo provvedimenti politici che restituiscano concretamente valore al cibo, sostenendo gli agricoltori che lo producono e i consumatori che hanno diritto ad accedere a cibo sano e salutare".

Spreco alimentare, nasce l'osservatorio sprecometro #RistoMensa

Nei pubblici esercizi e nella ristorazione il monitoraggio del cibo sprecato è molto più difficile: per questo arriva nel 2024 **il nuovo Osservatorio Sprecometro #RistoMensa** per la ristorazione e il consumo di cibo nelle mense aziendali e scolastiche.

Aspetto particolarmente importante è la sensibilizzazione che dal 2024 verrà avviato nelle scuole italiane: dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro. Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. **Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente.**

Fm Fruitbook magazine .it

Spreco alimentare, il caso Italia 2024: i dati Waste Watcher

"**Make the difference**" era il tema dell'11^ Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, proprio questa mattina è stato illustrato il rapporto **"Il caso Italia"** dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market/Spreco Zero, realizzato su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna. **L'aumento è dell'8% rispetto al 2023,** sprechiamo pro capite 30 kg di cibo all'anno (per l'esattezza 29) e 2,447 kg ogni mese. Una voragine che costa 290 € annui a famiglia, e 'vale' oltre 7 miliardi e mezzo solo per il cibo gettato nelle case (1 punto PIL) e **13,5 miliardi per l'intera filiera agroalimentare italiana.** Un dato vertiginoso, che per buona parte è rappresentato dagli **sprechi nella distribuzione, che valgono quasi 4 miliardi di euro, a cui si aggiunge lo spreco in campo e nell'industria.** Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%), si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e soprattutto i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%).

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di **nuove abitudini alimentari** che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: **1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%)**. Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount per la sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). **Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).**



L'impoverimento degli agricoltori è un fattore importante e da tenere sotto controllo che si lega indirettamente anche agli sprechi alimentari.

Ai costi elevati di produzione del cibo si sommano i costi altrettanto alti dello spreco di quegli stessi alimenti. Lo sostiene ai microfoni di TeleAmbiente **Andrea Segré**, direttore scientifico dell'***Osservatorio Waste Watcher International:***

"C'è qualcosa che unisce lo spreco agli agricoltori; protestano perché non riescono a remunerare i costi di produzione, è un mestiere in cui si guadagna poco, questo porta all'impoverimento. Perché noi ci permettiamo di buttare via così tanto cibo? Il valore è di ***7 miliardi di euro****, prendendo tutta la filiera sono 13 miliardi, quasi un punto di* ***Pil****.* ***Si fa fatica a produrre cibo e poi noi quel cibo lo gettiamo via sostenendo dei costi, quelli per smaltire il rifiuto alimentare****."*

Sprechi alimentari, ogni famiglia butta 290 euro all'anno. I dati dell'Osservatorio Waste Watcher

Di **Mariaelena Leggieri** - 5 Febbraio 2024

Alimenti e sprechi, a che punto siamo in Italia? Presentati a Roma i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher in occasione dell'11esima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Ogni famiglia butta 290 euro all'anno a causa degli **sprechi alimentari**.

Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale, come testimoniano i dati che per il primo anno **Waste Watcher International** analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice **FIES (Food Insecurity Experience Scale)**, che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

Questo è quanto emerge dal **Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International**, presentato a **Roma** nello Spazio Europa, oggi lunedì 5 febbraio, per l'undicesima ***Giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare***, dal tema "**Make the difference. Stop #foodwaste**".

Il Rapporto Waste Watcher "Il Caso Italia" è stato realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero** su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile **Andrea Segrè**, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

Ma com'è la situazione dell'Italia? I dati del nuovo rapporto annuale dell'Osservatorio Waste Watcher

"*L'incremento è dove ci sono le fasce più deboli della popolazione, quelle più colpite dall'inflazione alimentare che diminuiscono dal punto di vista sia quantitativo che qualitativo gli acquisti*", ha dichiarato **Andrea Segrè**, fondatore campagna Spreco Zero, a TeleAmbiente.

Dopo alcuni anni in cui il trend è stato positivo, nel 2023 l'Italia vede risalire i propri dati sullo spreco alimentare. Ogni italiano ha buttato 75 grammi di cibo al giorno ed è probabile che nel 2024 le cose saranno addirittura peggiori, con lo spreco che potrebbe salire a 81 grammi al giorno, l'8% in più.

A buttare inutilmente più cibo sono le famiglie senza figli e i consumatori più poveri, un fenomeno più accentuato al Sud che al Nord. Tutto questo, oltre ad aumentare i rifiuti e a influire sul riscaldamento globale, porta anche a un più che veniale ma non trascurabile spreco economico.

"Il Caso Italia" 2024, rapporto annuale dell'Osservatorio Waste Watcher, è un'istantanea fedele degli italiani, a tu per tu con lo spreco alimentare fra inflazione e incertezza globale.

Chi si dichiara "povero" non solo mangia peggio, ma spreca di più (+ 17%). Quali le ragioni? innanzitutto economiche.

L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Un consumatore su 2 a basso potere d'acquisto cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare. il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare. Scende il consumo biologico, si spreca di più a sud, meno a nord, più in città e meno nei piccoli centri, e soprattutto sprecano le famiglie senza figli.

Ogni anno oltre al cibo buttiamo nel cassonetto 13 miliardi di euro

Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024.

Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 € annui a famiglia, ca 126 € pro capite ogni anno.

Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi €, per l'esattezza.

13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni €), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto (vedi slide allegate).

L'app Sprecometro, già sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International per misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo, si evolve con una nuova funzione per rilevare gli sprechi per tutti i pubblici esercizi: bar, pizzerie, ristoranti, e anche per le mense scolastiche ed aziendali.
Basterà, nella fase di inserimento di un alimento sprecato, selezionare l'opzione 'fuori casa' oppure 'in mensa'.

Come gestire gli sprechi alimentari in cucina? I consigli di **Cristina Bowerman** chef stellata di Glass Hostaria, a Roma nel cuore di Trastevere Roma, ristorante selezionato nella Guida Michelin Italia 2024.



Tutti gli altri consigli per combattere gli sprechi alimentari QUI

L'impoverimento degli agricoltori è un fattore importante e da tenere sotto controllo che si lega indirettamente anche agli sprechi alimentari. **Il commento di Andrea Segrè.**





MARK UP

Lo spreco alimentare in Italia peggiora con la povertà: numeri e costi 2024

Chiara Bertoletti 5 Febbraio 2024

Chi si dichiara povero non solo mangia peggio, tagliando sul bio e sulle grandi marche, ma spreca di più. I dati dell'Osservatorio Waste Watcher

Le iniziative contro lo spreco non mancano da parte degli attori di tutta la filiera del largo consumo, così come nel dichiarato gli italiani prestano maggiore attenzione alla causa in ottica sia etica che economica. Eppure, i dati 2024 presentati dall'Osservatorio Waste Watcher in occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** (5 febbraio) dipingono un quadro a tinte fosche.
Secondo il report nel nostro Paese risale lo spreco (+ 8%) e gettiamo 80,9 grammi di cibo ogni giorno, ovvero 566,3 g settimanali, per un costo di circa 290 euro annui a famiglia e un totale di oltre 7 miliardi, che salgono ad oltre 13 miliardi nell'intera filiera agroalimentare. L'indagine è stata realizzata per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

Il binomio spreco-povertà: ragioni e numeri

Un contesto, quello sopra-descritto, che va di pari passo a quello che l'analisi definisce "allarme sociale": dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione secondo i dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. **E chi si dichiara "povero", a differenza di quanto si possa pensare, non solo mangia peggio, ma spreca di più (+17%)**. Perché? In primis perché l'effetto prolungato dell'inflazione abbassa il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile. Un consumatore su 2 a basso potere d'acquisto cerca poi cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, mentre il 41% sceglie il discount a scapito del negozio. Il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare, andando a **sacrificare il consumo biologico (7%) e le grandi marche (11%)**. Si spreca soprattutto frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana (25,4 grammi di media), seguita da cipolle, aglio e tuberi, ma anche il pane fresco (20,1 grammi), insalate (13,8 grammi) e verdure (13,2 grammi). Nel complesso, si spreca di più al Sud, meno al Nord, più in città e meno nei piccoli centri. Soprattutto, sprecano di più le famiglie senza figli (+3%).
Se è vero dunque che iniziative come Too Good To Go e SpesaSospesa.org continuano a crescere e a presentare risultati positivi, i numeri e il coordinamento dell'intero sistema-Paese sul tema sembrano essere tutt'altro che sufficienti. Lo spreco, insomma, è una delle tante derive del calo del potere d'acquisto e di problemi più ampi che a livello di singoli progetti (tipici del tessuto italiano) non possono essere risolti, semmai solo localmente e parzialmente arginati.

lavolta.

AMBIENTE

Spreco alimentare: in Italia cresce dell'8,05% (per un valore di oltre 13 miliardi)

Secondo l'ultimo report diffuso dal *Centro Studi Divulga* in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare il cibo cestinato a livello mondiale potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone l'anno



"*Stop #foodwaste*", basta sprechi alimentari. È parte del nome della campagna di questo 2024 (il nome completo, infatti, è *Make the difference. Stop #foodwaste*) dedicata all'11esima **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, evento istituito da *Spreco Zero* di *Last Minuite Market* con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente.

Basta sprechi. Suona come un monito, o un rimprovero, o semplicemente come la **necessità di un'urgente sensibilizzazione sul tema**, sulle strette connessioni tra spreco alimentare e impatto ambientale ed economico. E a indurci a una riflessione sull'argomento non dovrebbe essere soltanto il solo gesto di buttar via del cibo, ma i numeri, che parlano chiaro.

Una crisi mondiale

lavolta.

L'ultimo report diffuso dal *Centro Studi Divulga* mette bene in luce gli urgenti interrogativi sulla gestione degli alimenti. In particolare, **nel 2022, si stima che abbiano sofferto la fame tra 690 e 785 milioni di persone nel mondo, con un incremento del 20% rispetto al 2019**.

Nel contesto di questa crisi alimentare, però, il dato sorprendete (e sconcertante) è un altro: **il cibo sprecato potrebbe sfamare circa 1,26 miliardi di persone ogni anno**. Ma vediamo più da vicino i dati.

Secondo lo studio, considerando il ciclo di vita di un alimento – e dunque dalla produzione al consumo – **un terzo del cibo prodotto globalmente va sprecato**, pari a oltre 1,6 miliardi di tonnellate su un totale di 5,3 miliardi disponibili.

Nello specifico, nel computo del miliardo di tonnellate di cibo disperso nelle fasi al di fuori della produzione, **il 61% è da attribuire alle famiglie, il 26% ai servizi di somministrazione e il 13% alla rete di distribuzione e vendita**.

Guardando al contesto europeo, si generano quasi 59 milioni di tonnellate di sprechi alimentari ogni anno, equivalenti a 131 chilogrammi per abitante. E, anche in questo caso, la maggior parte è attribuibile al **consumo domestico (53%)**, mentre il restante 47% si distribuisce all'interno della catena di approvvigionamento.

In questo scenario, un dato sconcertante riguarda proprio il nostro Belpaese, **con il 73% dello spreco concentrato all'interno delle mura domestiche, per un totale di 8,65 milioni di tonnellate di alimenti buttati via**. Peggio di noi solo Francia (**9 milioni di tonnellate**) e Germania (**10,9 milioni di tonnellate**).

Ancora, per quel che riguarda l'Italia, l'anticipazione del rapporto *Il caso italiano* dell'*Osservatorio Waste Watcher International* evidenzia una **crescita dello spreco dell'8,05%,** per un valore di oltre 13 miliardi, dove quello domestico incide per quasi 7,5 miliardi.

lavolta.

L'iniziativa Spesa Sospesa

In un'ottica di lotta allo spreco alimentare, sono numerose le iniziative che prendono piede nei nostri territori; una di queste è *Spesa Sospesa*, il progetto di solidarietà circolare targato ***Fondazione Laboo Ets.***

Insieme alla piattaforma *Regusto*, l'iniziativa consente alle imprese, alle catene di distribuzione e ai produttori locali di **donare i prodotti in eccedenza o in scadenza, e di venderli a prezzi accessibili a tutti**, generando una serie di impatti positivi sia sul fronte alimentare, sia su quello ambientale ma anche sul fronte sociale.

«Le statistiche sullo spreco alimentare hanno ancora un impatto importante sulla nostra società. Con il progetto *Spesa Sospesa* dal 2020 cerchiamo di invertire questo processo, cercando di ridurre la distanza tra povertà crescente e spreco», spiega **Francesco Lasaponara**, presidente di *Fondazione Laboo Ets*.

E conclude: «**Combattere lo spreco è possibile ed è un dovere per tutti noi**, per questo è fondamentale parlarne e sensibilizzare sempre di più istituzioni, aziende, scuole e cittadini sugli effetti che questo fenomeno ha su società e ambiente».

lavolta.

Sulla stessa lunghezza d'onda la chef stellata **Cristina Bowerman**, ambasciatrice di *Spreco Zero*: «La sostenibilità è una scelta di vita nella quale è necessario credere. Io ci credo, e penso che il role modeling, l'esempio, sia fondamentale per dimostrare che è possibile vivere in un mondo più sostenibile». E ancora: «**Assistiamo nel mondo occidentale a una battaglia da un lato contro lo spreco di cibo e dall'altra contro l'eccessiva assunzione dello stesso**. Tutto questo ha un costo notevole, non solo economico, ma anche sociale e ambientale».

«Da una parte del mondo si promuovono diete dimagranti, mentre dall'altra parte ci sono individui che muoiono di fame – prosegue – Ognuno deve fare la propria parte per questo mondo così bistrattato e anch'io voglio essere un modello di riferimento [...] Con il mio lavoro voglio essere d'esempio e cerco di non sprecare nulla, di non comprare mai derrate alimentari in eccesso».

Il progetto *Spesa Sospesa*, dalla sua nascita nel 2020, **ha raccolto poi 1,5 milioni di euro che sono stati utilizzati per l'acquisto di beni di prima necessità e poi messi a disposizione di enti non profit**, e ha contribuito all'ecosistema circolare promosso da *Regusto*, che ha già consentito il recupero di oltre 9000 tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco.

«L'attività di *Regusto* nasce nel 2016 con l'obiettivo di proporre soluzioni concrete per prevenire e ridurre lo spreco alimentare – spiega **Marco Raspati**, *ceo* di *Recuperiamo Srle* e co-founder di *Regusto* – Oggi *Regusto* è il primo portale per la gestione di attività *sharing for charity* e la nostra mission è sempre stata quella di generare impatto positivo [...] I risultati raggiunti ci spingono a fare sempre meglio e sempre di più, contribuendo a generare un impatto sull'ambiente e i territori, offrendo alle aziende un vantaggio non solo sociale e ambientale, ma anche economico». —

MeteoWeb

Giornata contro lo spreco alimentare, “con i prezzi bassi il cibo resta nei campi”

A pesare "anche la riforma degli imballaggi sostenuta dall'Unione Europea"



“*Ad aumentare gli sprechi di cibo sono i prezzi bassi riconosciuti nei campi agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere*“: è quanto denuncia la Coldiretti in occasione della **giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio nel sottolineare che a pesare “*è anche la riforma degli imballaggi sostenuta dall'Unione Europea contro la quale la Coldiretti ha manifestato a Bruxelles*“.

"*Quasi 1/3 del cibo prodotto* – denuncia la Coldiretti – *viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica pero' sugli scaffali dei supermercati. Oggi* – precisa la Coldiretti – *le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo*".

"*Le anomalie lungo la filiera sono evidenti in Italia nei prodotti freschi come l'ortofrutta in cui il prezzo aumenta da tre a cinque volte dai campi agli scaffali, nonostante non debbano subire trasformazioni sostanziali dal campo alla tavola. Per combattere le distorsioni è stato approvato il decreto legislativo in attuazione della Direttiva UE sulle pratiche commerciali sleali, fortemente sostenuto dalla Coldiretti con i trattori a Bruxelles, che prevede lo stop a 16 pratiche sleali che vanno dal rispetto dei termini di pagamento (non oltre 30 giorni per i prodotti deperibili) al divieto di modifiche unilaterali dei contratti e di aste on line al doppio ribasso, dalle limitazioni delle vendite sottocosto alla fine dei pagamenti non connessi alle vendite fino ai contratti rigorosamente scritti. Ma a favorire gli sprechi alimentari* – continua la Coldiretti – *sono anche le follie normative dell'Unione Europea con il nuovo regolamento sugli imballaggi dell'Unione Europea che rischia di cancellare dagli scaffali dei supermercati l'insalata in busta, i cestini di fragole, le confezioni di pomodorini e le arance in rete. Una scelta che* – precisa la Coldiretti – *apre ad una serie di problemi, dal punto di vista igienico-sanitario, della conservazione e degli sprechi, che potrebbero aumentare, come potrebbero aumentare anche i costi per i consumatori e per i produttori. Basti pensare al tradizionale cestino di fragole o piccoli frutti che soprattutto nelle fasi di trasporto protegge l'integrità del prodotto*".

"*Un aiuto per i consumatori considerato che nel 2024 in Italia quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International. 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.

L'AVVENIRE DI CALABRIA

Si celebra la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere anche sulle abitudini alimentari

Povertà e sprechi alimentari, due facce della stessa medaglia

Secondo gli ultimi dati, gli sprechi spesso legati all'aumento di consumo di cibo scadente soprattutto da parte delle famiglie in difficoltà



Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa, per un costo l'anno a famiglia di 290 euro e di 126 euro pro-capite. È la fotografia che emerge dal Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista dell'11ª Giornata nazionale di Prevenzione in programma lunedì 5 febbraio.

Ecco dove si butta più cibo, la mappa dello spreco

Si scopre che si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) **e meno nei piccoli centri** e a buttare più cibo sono le famiglie senza figli (+ 3%) e i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%); un fenomeno più accentuato al Sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a Nord (- 6%).

Conti alla mano lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi: un dato vertiginoso che include quello domestico, che incide per quasi 7,5 miliardi, quello nella distribuzione di quasi 4 miliardi, oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Così l'inflazione ha cambiato le abitudini alimentari

La questione dello spreco di cibo è legata anche all'allarme sociale: chi si dichiara "povero" mangia peggio e spreca di più (+17%). L'effetto prolungato dell'inflazione abbassa, infatti, il potere d'acquisto e indirizza verso cibo di peggiore qualità e più facilmente deteriorabile; 1 consumatore su 2 cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare.

L'AVVENIRE DI CALABRIA

Il 41% sceglie il discount a scapito del negozio, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

Quello che emerge dall'indagine di Waste Watcher, spiega il direttore scientifico Andrea Segrè –, è «come **lo spreco aumenta col calare del livello di reddito, anche se non è una questione puramente economica** perché **esiste una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro**».

In altre parole, **scegliere cibo scadente,** meno salutare e spesso di facile deterioramento – di solito più economico – **comporta un aumento del cibo sprecato in pattumiera**, **oltre al peggioramento nella propria dieta e alla sicurezza alimentare.**

L'altra faccia della medaglia: in aumento le povertà alimentari. Preoccupa la situazione in Calabria

La Giornata nazionale contro gli sprechi alimentari è anche occasione per riflettere sulle povertà alimentari, purtroppo sempre più diffuse.

I dati sulla povertà alimentare in Calabria, ad esempio, **«sono sempre più allarmanti»**. Dal Covid in poi in Calabria, è salito in maniera vertiginosa il numero di persone che ha bisogno del sussidio alimentare. A lanciare l'allarme è il portavoce nazionale del **Banco delle Opere di Carità**, Giuseppe Tamburro.

«Ciò che più preoccupa», però - aggiunge Tamburro - la condizione di quelle famiglie «che , pur trovandosi in una condizione di necessità, per vergogna non si rivolgono alle nostre strutture o alle parrocchie per essere aiutati». **Da qui alla prossima estate**, secondo le stime del Banco delle Opere di carità, **«le famiglie che non saranno più in grado di provvedere al proprio sostentamento alimentare saliranno di un ulteriore 10%** con tutte le conseguenze che la cosa comporta».

A pagare il prezzo più alto di questa situazione «sono i bambini, anello debole della catena che, in molti casi, sono costretti a pagare anche delle conseguenze di ordine sociale».

Giornata contro lo spreco alimentare, iniziative in Calabria

Diverse le iniziative organizzate per la Giornata contro lo spreco alimentare anche in Calabria. Il coinvolgimento inizia, in particolare, dai più giovani. Associazioni di categoria o di volontariato, organizzano diversi momenti insieme alle scuole.

«È da decenni ormai che lavoriamo quotidianamente per fare in modo che nulla di quanto in più viene prodotto nelle nostre aziende alimentari venga sprecato», dichiara il Presidente di Banco Alimentare della Calabria Franco Falcone.

In particolare tra le iniziative in programma per la Giornata, il prossimo 10 febbraio si terrà presso **l'Aula Magna dell'ITE Raffaele Piria - Ferraris/Da Empoli (via Piria, 2 Reggio Calabria)** un momento di **riflessione insieme a giovani e istituzioni.**

Nel corso dell'evento saranno consegnati gli attestati di partecipazione alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare 2022.

ESG NEWS



Report Enea

Spreco alimentare: come contrastarlo con l'economia circolare

5 Febbraio 2024

Puntare su un modello di business circolare, individuando le **tecnologie innovative per l'agricoltura** e adottando processi avanzati per **trasformare gli scarti** in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per **contrastare lo spreco alimentare** e **recuperare cibo** non più utilizzabile. È quanto suggerito e illustrato nello studio *Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche* in cui Enea illustra buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre ogni anno il 5 febbraio.

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della **Piattaforma italiana per l'economia circolare** (ICESP), promossa da Enea per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di **strategie circolari** ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono i cosiddetti "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del **sistema alimentare metropolitano**, il **sistema di coltivazione idroponico** per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli **insetti come fonte proteica** naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea **Chiara Nobili**, della Divisione Enea di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo **spreco alimentare**, inteso come i **prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche**, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO_2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

ESG NEWS



"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea **Chiara Nobili**, della Divisione Enea di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo **spreco alimentare**, inteso come i **prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche**, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia **Massimo Iannetta** responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'Enea. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per **rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare**. Tutto ciò, aggiunge Iannetta, da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi.

I numeri dello spreco alimentare

Secondo **UNEP**, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto **FAO** sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo rapporto **Waste Watcher** registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ok SALUTE E BENESSERE

Sprechi alimentari: i consigli per evitarli

In Italia gettiamo in media 75 grammi di cibo al giorno. Ecco come comportarsi per mangiare consapevolmente



Ogni anno, in tutto il mondo, sprechiamo circa 2 miliardi di tonnellate di cibo e «si stima che gli sperperi dei consumatori ammontino addirittura a un terzo di tutte le pietanze preparate e servite sulle nostre tavole», commenta **Fabio Iraldo**, professore ordinario di Management presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Il problema, ovviamente, riguarda anche l'Italia: stando all'ultimo report di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, **gettiamo in media 75 grammi di cibo pro capite al giorno**. «Le persone, quindi, dovrebbero essere educate sulla necessità di adottare una "dieta sostenibile" e incentivate a ridurre al massimo gli sprechi alimentari», continua l'esperto.

Il 5 febbraio si celebra proprio la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, ricorrenza nata per sensibilizzare le persone affinché gli sprechi alimentari si dimezzino entro il 2030 (uno tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU).

Come fare per ridurre gli sprechi alimentari?

I 5 consigli anti-spreco di Uber Eats

1. Una volta avviata la cottura di un piatto, è possibile **spegnere i fornelli ed utilizzare il calore accumulato per una cottura passiva**, sfruttando la dissipazione graduale che consente di continuare a cuocere senza sprecare energia.
2. Di molte verdure soltanto il "frutto" è edibile, di altre, invece, lo è l'intera pianta. L'impronta ambientale della prima tipologia è molto superiore rispetto alla seconda, in quanto vengono scartate – e quindi sprecate – molte parti della pianta. **Preferire le verdure interamente edibili** aiuta a evitare questi sprechi.

SALUTE E BENESSERE

3. Esistono degli elementi che, pur essendo considerati "cibi", sono strumentali alla cucina di altri piatti. Un tipico esempio sono i "condimenti" (come sale, zucchero e olio): questi andrebbero utilizzati sempre con grande parsimonia in virtù dell'impatto non irrilevante delle loro filiere.
4. Per alcuni alimenti, come ad esempio la pasta, il consumo idrico della fase di cottura rappresenta un impatto sull'ambiente decisamente impattante. **Quando l'acqua di cottura esaurisce la propria funzione, invece di gettarla, si potrebbe riutilizzare per la preparazione di altri piatti**. Anche l'acqua utilizzata per lessare le verdure, peraltro ricca di sostanze nutritive e minerali, può essere impiegata come ingrediente per altre preparazioni.
5. Quando si sceglie un prodotto, si sceglie sempre anche il packaging in cui esso è commercializzato. Optare per prodotti alimentari che hanno un **packaging più "leggero"**, oppure in materiali innovativi (ad esempio biodegradabile) oppure ancora composto di materiali riciclati, può contribuire a evitare lo spreco di materia.

Da Orsero 4 consigli per usare gli scarti dell'avocado

1. Se la polpa dell'avocado è troppo matura, si può utilizzare per realizzare una **maschera corpo e capelli** nutriente. Come? Mescolando la polpa con 2 cucchiai di olio di mandorle e applicando il composto sulla pelle e sulla chioma. Si può tenere in posa per 10 minuti per poi risciacquare.
2. Il seme dell'avocado può essere **piantato in un vasetto d'acqua** posizionato sotto al sole. Appena si saranno formate le radici, si può spostare in un vaso.
3. I semi possono anche essere bolliti in acqua e riutilizzati per **tingere di rosa i tessuti in cotone**. Basta immergere nell'acqua ottenuta i capi da tingere e lasciare in ammollo.
4. La buccia dell'avocato può fungere da **scrub**: con la parte interna della buccia, infatti, ci si può massaggiare delicatamente la pelle per un effetto levigante.

Conservare al meglio la carne: i consigli di Carni Sostenibili

Come conferma una recente pubblicazione dell'Osservatorio sugli sprechi alimentari del CREA, **lo spreco domestico della sola carne si aggira intorno agli 11 grammi a settimana per famiglia** (3% dello spreco medio). Ottimi dati, se confrontati con quelli relativi a frutta, verdura, cereali. Ciò è dovuto soprattutto a metodi di conservazione grazie ai quali è possibile contrastare il deterioramento del prodotto. Ecco, dunque, gli accorgimenti migliori da adottare, suggeriti da Carni Sostenibili.

SALUTE E BENESSERE

1. Appena acquistata, la carne fresca non confezionata **va asciugata con carta assorbente** prima di riporla in frigo. Questo è importante per eliminare l'eventuale sangue della carne (complice della crescita batterica).
2. Conservare la carne fresca in frigo, **riponendola in contenitori di vetro o plastica**, nel ripiano più freddo. Utili anche i sacchetti alimentari sottovuoto. Da evitare, invece, carta stagnola o pellicola.
3. La carne rossa e di maiale conservata in frigo può essere consumata anche dopo 3 giorni. La carne di pollo e di tacchino deve essere mangiata entro le 48 ore.
4. La carne cotta congelata deve essere consumata entro e non oltre 1-2 mesi. La carne fresca congelata deve essere consumata a seconda della tipologia: suino 4 mesi, ovino 2-3 mesi, manzo intero 9 mesi, manzo a fette 4-6 mesi, salsiccia 1-2 mesi, pollo e tacchino interi 12 mesi, pollo e tacchino a pezzi 9 mesi.
5. La carne va **scongelata nella parte bassa del frigo, ponendola su un piatto**. Se si tratta di pezzi grossi si deve scongelare il giorno prima, se sono pezzi piccoli dalla mattina stessa.
6. La carne scongelata non cotta non può essere ricongelata.
7. I salumi interi non possono essere congelati.

FORTUNE
ITALIA

SOSTENIBILITÀ

Spreco alimentare in Italia, tutti i numeri (e qualche rimedio)

BY **MARGHERITA LOPES**
FEBBRAIO 5, 2024



In un pianeta che cresce – popolato ormai da oltre 7,8 miliardi di persone – non abbiamo **cibo a sufficienza per tutti.** Stando alle stime, circa **783 milioni di persone soffrono la fame** (Sofi 2023). Dati ancor più impressionanti se accendiamo un faro sullo **spreco alimentare.** Un problema che riguarda tutti noi, dalla grande distribuzione ai singoli individui. Solo in Italia **mandiamo in malora quasi un terzo del cibo prodotto (30%),** che sarebbe sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei **5,6 milioni di persone in povertà assoluta** nel nostro Paese.

Ecco allora che, nella **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare,** può essere utile esaminare il problema, ma anche suggerire qualche strategia per ridurre questo fenomeno, incidendo su abitudini e scelte alimentari di adulti e bambini.

La povertà (che non è stata sconfitta)

Iniziamo con i dati: stando a **Coldiretti** dai campi alla tavola viene perso **un terzo del cibo** prodotto, con costi importanti per le imprese agricole e per i consumatori, considerato che nel 2024 in Italia **quasi 2,5 chili di prodotti alimentari ogni mese finiscono nella spazzatura**, con un trend che appare in aumento dell'8% nel 2024 (Osservatorio Waste Watcher International).

Oltretutto nel nostro Paese quasi **1 persona su 10 è povera** e non ha accesso ad un'alimentazione adeguata (Istat 2023). Ma senza guardare ai grandi numeri, pensiamo alle nostre abitudini: quante volte ci troviamo a gettare nell'umido alimenti che abbiamo lasciato scadere in frigo? "La fame – ha detto **Simone Garroni,** direttore di Azione contro la Fame – non è un problema di scarsità di risorse, ma di sistema". Se vogliamo guardare il bicchiere mezzo pieno, questo vuol anche dire che la fame "si può contrastare, agendo sulle sue cause strutturali".

Tonnellate di rifiuti

Non a caso l'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è **dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite** a livello di distribuzione e consumo, e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. "Non si tratta solo di un problema etico – puntualizza Coldiretti – determina anche effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul **dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti**".

FORTUNE
ITALIA

Strategie anti-spreco

Ma possiamo fare concretamente qualcosa per contrastare lo spreco alimentare. A suggerire strategie 'domestiche' è ancora Coldiretti, che fornisce una sorta di mini-vademecum da stampare e fissare sul frigo. Azioni semplici, che possono fare la differenza. Come leggere attentamente la **scadenza sulle etichette;** verificare quotidianamente cosa c'è nel frigorifero, dove i cibi vanno correttamente posizionati; effettuare **acquisti ridotti e ripetuti nel tempo**; scegliere **frutta e verdura con il giusto grado di maturazione;** preferire la spesa a chilometri zero (che garantisce una maggiore freschezza e durata). E ancora: riscoprire le **ricette a base di avanzi,** ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

Avanzi e sana alimentazione

Può essere una strategia anti-spreco (e salva salute) l'idea suggerita dal pediatra **Italo Farnetani,** ordinario di Pediatria dell'Università Ludes – United Campus of Malta. "Le **polpette di pesce** sono un ottimo sistema sia per evitare lo spreco alimentare, in quanto permettono di poter utilizzare le parti e i pezzettini che rimangono quando si deve pulire il pesce per eliminare le lische. Inoltre questa soluzione aiuta a insegnare ai bambini a consumare questo alimento, ricco di proprietà nutritive – dice a Fortune Italia Farnetani – Ecco perché nei giorni scorsi in Sicilia, durante la presentazione del progetto "Fish for kids"organizzato dai Club Rotary della provincia di Trapani e che prevede anche un coinvolgimento delle scuole, ho **proposto di utilizzare le polpette di pesce come scuola di cucina per i bambini,** per far mangiare loro questo prezioso alimento, promuovere lo sviluppo mentale dei più piccoli e contrastare lo spreco".

Polpette di pesce divertenti da manipolare e buone da mangiare

Ma in cosa consiste l'idea del pediatra? "Dai 4 ai 6 anni i bambini potranno **manipolare** l'impasto come fosse pongo, dai 6 agli 8 anni, nella fase delle **operazioni concrete** – dice Farnetani – potranno anch**e fissare loro stessi le varie componenti dell'impasto.** E dopo gli 8 anni potranno andare con i genitori a comprare le varie parti che formeranno le polpette. In questo modo ci sarà **un consumo alimentare più consapevole** fin nell'infanzia: i bambini, avendoci lavorato, non rifiuteranno o butteranno via questo piatto".

Spreco alimentare e ambiente

Dai bambini al pianeta. "A livello mondiale – puntalizza a Fortune Italia **Alessandro Miani,** presidente Società Italiana di Medicina Ambientale Sima- lo spreco è calcolato in 1,4 miliardi di tonnellate di prodotti alimentari e in 800 miliardi di dollari. Le **aree del mondo che soffrono più di fame e carestia si trovano tra il Burkina Faso, Nigeria nordorientale e Sud Sudan.** Oltre a questa zona, altri 20 Paesi sono considerati ad alto rischio. La situazione sta lentamente migliorando se paragoniamo i dati con quelli dei primi degli anni Novanta, tuttavia la soluzione a questo problema è ancora molto lontana. Secondo le previsioni di BCG (Boston Consulting Group) nel 2030 lo spreco alimentare sarà aumentato di un 40%".

In ottica One Health, "lo **spreco di cibo ha un impatto ambientale elevato** – aggiunge il presidente Sima – se si considera che nel mondo è responsabile di **4,8 miliardi di tonnellate di gas serra emessi nell'atmosfera** e di un consumo di acqua di 180 miliardi di metri cubi".

Non solo: "Chi ha meno possibilità economiche **mangia meno, ma anche peggio e spreca di più.** Per quanto riguarda l'Italia – conclude Miani – una possibile strategia è quella di cambiare lo stile alimentare riscoprire la **dieta Mediterranea**, che – assicura – consente un minor spreco alimentare rispetto ad altre tipologie di dieta".

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

Giornata nazionale contro lo Spreco alimentare: Just Eat rivela che la più alta percentuale di spreco avviene in casa

Per la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, Just Eat si impegna a sensibilizzare consumatori e ristoranti sulla riduzione degli sprechi

INDAGINI E RICERCHE

Redazione 5 5 Febbraio 2024 - 12:06



Lo **spreco alimentare** rappresenta oggi una delle sfide più importanti del nostro tempo, considerato l'impatto che ha sull'ambiente, sull'economia e sulla società. La necessità di affrontare questo problema è diventata sempre più urgente, tanto da diventare un imperativo per la sostenibilità globale. In questo scenario, da dieci anni, il 5 febbraio si celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** e **Just Eat** , parte di Just Eat Takeaway.com, uno dei leader mondiali nel mercato del digital food delivery, rinnova il proprio impegno nella **lotta contro lo spreco alimentare**.

Dalla **ricerca Food Waste Race** condotta in UK da Just Eat insieme a Hubbub, un'organizzazione britannica benefica ambientale pluripremiata, emerge in modo molto chiaro il ruolo del delivery nello spreco alimentare e i relativi comportamenti dei consumatori. Il **66% delle persone dichiara di non consumare tutto il cibo ordinato**, il **65% ha buttato via tutto o parte del cibo avanzato** e il **14% dei pasti viene buttato**. Nonostante questi dati, il **71% degli italiani ha dichiarato di voler ridurre lo spreco di cibo**.
Una delle ragioni principali per cui le persone buttano via gli avanzi è che non sanno come gestirli. Il **29% delle persone ha dichiarato di non sapere cosa fare degli avanzi** e il **24% di non sapere come conservarli in modo sicuro**.

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

Ma dove si spreca più cibo? Il grosso dello spreco avviene **in casa (1)** e considerando che **un terzo del cibo prodotto viene buttato via (2)** Just Eat invita i consumatori a riconsiderare le proprie pratiche per contribuire a un futuro più sostenibile e si impegna nell'aiutare i ristoranti a ridurre lo spreco alimentare.

Per affrontare tale problema, Just Eat ha stilato i 5 consigli che permettono un futuro alimentare più sostenibile, consultabili sulla landing page dedicata:

1. **Riflettere sulle quantità prima di ordinare**: è importante capire se si vuole ordinare un pasto in più per avere il pranzo pronto il giorno successivo, ma anche se si riuscirà a riutilizzare tutti i piatti ordinati. Interessante notare che oltre il 43% delle persone consumano il cibo ordinato a domicilio anche nei giorni successivi (3) .
2. **Conservare correttamente gli avanzi**: di fondamentale importanza è la conservazione degli avanzi. Aspettare che il cibo si sia raffreddato, poi sigillarlo in contenitori ben chiusi e conservarlo in frigorifero. In questo contesto, 6 persone su 10 dichiarano di riutilizzare il packaging per la conservazione del cibo (4) .
3. **Riscaldare seguendo le regole giuste**: riscaldare gli avanzi una sola volta e aspettare che siano ben caldi prima di consumarli. Mescolare bene la pietanza in modo che si scaldi in modo omogeneo.
4. **Mettere da parte**: non buttare via gli scarti delle verdure (gambi, foglie, ecc.) in quanto possono essere riutilizzati per preparare il brodo. È possibile congelarli e aggiungere un tocco di sapore in più a zuppe, salse o risotti.

In Italia, i beni di consumo che finiscono di più nella pattumiera sono soprattutto gli alimenti freschi(5) .

5. **Se non si può consumare, si può sempre compostare**: se non è stato possibile riutilizzare gli avanzi, compostarli è comunque un modo per evitare che vadano sprecati. Buttare negli appositi contenitori domestici o comunali e, se si ha il pollice verde e una buona compostiera, si possono trasformare in concime per il giardino.

Lo smaltimento del packaging è uno dei principali ostacoli per gli italiani: oltre l'80% delle persone ritiene importante la presenza dell'indicazione di dove buttare il pack(6) .

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

L'impegno concreto di Just Eat Italia

Just Eat lavora costantemente per avviare progetti pilota e **soluzioni per migliorare il settore** e per promuovere le migliori best practice. Ma non solo, si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale della propria attività e sensibilizza i consumatori sull'importanza della riduzione degli sprechi alimentari. Inoltre, Just Eat ha la responsabilità di guidare il cambiamento nel settore e aiutare i partner nell'individuare soluzioni per **affrontare l'inquinamento da plastica** e utilizzare **alternative più sostenibili** per gli imballaggi in plastica monouso. In questo ambito, il packaging fa parte della più ampia catena del valore e per questo Just Eat ha adottato un approccio proattivo per affrontare questa sfida, concentrandoci su due macro azioni: **identificare alternative monouso sostenibili** e **facilitare l'utilizzo di soluzioni riutilizzabili**. Ad ottobre 2023 è stato implementato il nuovo packaging sostenibile, sviluppato con Notpla. Nello specifico, i prodotti non contengono plastica e sono testati per certificare l'**assenza di sostanze chimiche nocive**, per un servizio di asporto sempre più green. Ciò che rende speciali i contenitori ecologici è il rivestimento, infatti, Notpla utilizza un **rivestimento naturale e vegano** composto interamente da **alghe marine**. Si tratta quindi di un packaging naturale, ecologico e che si biodegrada naturalmente in sole sei settimane. Questo packaging ha ottenuto un significativo successo in Italia tanto che sono state acquistate **più di 150 mila contenitori** e oltre il 44% dei ristoranti partner che lo hanno provato ha continuato ad utilizzarlo.

Ma cosa pensano i consumatori? Secondo la nuova edizione della Mappa del cibo a domicilio in Italia e in accordo con il trend **Zero Heroes**, per ben il 42% degli italiani un ristorante sostenibili per essere considerato tale deve **promuovere iniziative anti-spreco (7)** , per il 32% deve **smaltire i rifiuti in modo corretto** e per il 28% deve **utilizzare packaging sostenibile**. Inoltre, la ricerca di informazioni sulla sostenibilità di un ristorante risulta fondamentale per molte persone, a prova del fatto che questo tema, nell'ambito dell'alimentazione, ha un forte impatto sulle scelte dei consumatori.

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

A livello sociale, di particolare rilevanza è il progetto Ristorante Solidale, nato nel 2017 in collaborazione con Caritas Ambrosiana e alcuni dei suoi ristoranti partner, che si pone l'obiettivo di mettere in comunicazione chi prepara il cibo con coloro che ne hanno più bisogno, per contribuire insieme a combattere la povertà alimentare.
In linea con l'attenzione alla sostenibilità, responsabilità sociale e inclusione che Just Eat, in Italia e come Gruppo, porta avanti da anni, il progetto mira a contrastare gli sprechi alimentari donando pasti alle persone in difficoltà. Grazie a questa iniziativa, infatti, nel 2023 sono stati oltre 20 i ristoranti partner che hanno preparato circa 3.000 piatti dei loro menù distribuiti alle comunità locali più bisognose, aiutando centinaia di persone in difficoltà.

Ridurre gli sprechi alimentari evitabili è un ottimo modo per affrontare la carbon footprint dei pasti da asporto e avere un impatto positivo sull'ambiente.

EcodalleCittà
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

I costi nascosti dello spreco alimentare

Nella Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il WWF aggiunge un altro elemento: perdite e sprechi non sono soltanto chilogrammi, o tonnellate, di alimenti ma sono anche uno "spreco di natura" e uno spreco economico enorme. Si tratta di costi "nascosti", una enorme fetta di capitale naturale, pari per l'Italia a 140 miliardi di litri solo guardando all'acqua sprecata insieme al cibo che gettiamo ogni anno, ma anche di capitale economico che buttiamo via con alimenti che nessuno mangia: finiscono nella spazzatura degli italiani qualcosa come circa 300 euro ogni anno

Da **Redazione** - 5 Febbraio 2024



C'è un filo sottile che lega cibo, energia, natura e perdite economiche. Quel filo è lo spreco alimentare, una delle facce di un sistema alimentare globale, sempre più insostenibile e malato. Infatti, nonostante gli impegni per una transizione ecologica scritti sulla carta, ad oggi una buona parte della produzione alimentare globale, un terzo secondo la FAO, non arriva sui nostri piatti. Si perde o si spreca da qualche parte lungo le filiere produttive che vanno dalla raccolta alla trasformazione, dal trasporto alla conservazione, ma soprattutto all'interno delle nostre case. E se le tendenze attuali persisteranno, la perdita e lo spreco di cibo raddoppieranno entro il 2050.

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

Nella **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare,** il WWF aggiunge un altro elemento a questa analisi: perdite e sprechi non sono soltanto chilogrammi, o tonnellate, di alimenti ma sono anche uno "spreco di natura" e uno spreco economico enorme. Si tratta di costi "nascosti", una enorme fetta di capitale naturale, pari per l'Italia a 140 miliardi di litri solo guardando all'acqua sprecata insieme al cibo che gettiamo ogni anno, ma anche di capitale economico che buttiamo via con alimenti che nessuno mangia: finiscono nella spazzatura degli italiani qualcosa come circa 300 euro ogni anno.

Sprecare cibo ancora buono da mangiare oltre a porre una questione etica – basti pensare al numero sempre maggiore di persone che non hanno accesso a cibo sufficiente, ma anche all'impoverimento di una fetta crescente della popolazione – genera un impatto negativo sull'ambiente e sulla nostra salute. Per questa ragione l'**ONU ha inserito tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, il Goal 12.3 che prevede di "dimezzare lo spreco alimentare pro capite globale**". Dimezzando gli sprechi potremmo, per esempio, sfamare un miliardo di persone al mondo.

Nel complesso, l'eliminazione degli sprechi è anche un'importante strategia di mitigazione ambientale. **Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti dopo gli Usa e la Cina**. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti, e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. E c'è di più: il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. Sebbene il cibo venga perso lungo tutta la catena di approvvigionamento, nei Paesi ad alto reddito le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo e variano tra **124 e 154 kg pro capite all'anno** e comportano un costo economico elevato, stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

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

In Italia, secondo i dati dell'**Osservatorio Waste Watcher,** nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno, con in testa un incremento dello spreco di frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane, componenti fondamentali di una nutrizione sana, che sottraiamo alla nostra dieta, sempre più squilibrata. Anche a causa dei rincari e dell'inflazione, stiamo assistendo a quello che viene chiamato uno "spreco calorico" ossia un eccesso di alimenti di basso valore nutrizionale (e a basso costo) c nella dieta, con ripercussioni negative sulla nostra salute. Diete sbagliate aggiungono, infatti, ai costi ambientali ed economici, anche costi sanitari per curare le malattie legate alla malnutrizione per eccesso o per difetto di alcuni nutrienti.

Ad oggi finiscono nella pattumiera solo dallo spreco che avviene nelle nostre case circa 6 miliardi di euro a cui vanno aggiunti ~9 miliardi euro dello spreco di filiera, che fanno che fanno in media circa 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici), solo in Italia. Eppure, sempre in Italia, cresce il numero di persone che fatica a nutrirsi regolarmente e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà.

"Dobbiamo azzerare almeno lo spreco alimentare domestico, quello che, come cittadini, possiamo controllare direttamente a partire da cosa e dove acquistiamo gli alimenti, da come li conserviamo, da come mangiamo nelle nostre case ma anche nei ristoranti e nelle mense. Non sprecare significa risparmiare, perché se si scarta un alimento ancora buono da mangiare, si paga un prezzo non solo per il costo che abbiamo sostenuto personalmente ma anche il costo relativo a tutti i passaggi della filiera che lo ha portato sulle nostre tavole. Per ogni prodotto che buttiamo in realtà stiamo buttando soldi e Natura nella spazzatura" afferma **Eva Alessi, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia.** È urgente agire per eliminare una pratica ormai appartenente ad un sistema economico e sociale insostenibile sotto tutti i punti di vista, riducendo a zero lo spreco alimentare dal produttore al consumatore. Come cittadini, solo cambiando le nostre abitudini a livello individuale e collettivo, gli impatti ambientali e socio-economici dello spreco domestico e delle diete sbagliate potranno essere ridotti drasticamente.

Nell'attuale contesto globale complesso, dove sono sempre più evidenti gli effetti delle crisi ambientale ed economica, e le loro molteplici conseguenze, è importantissimo che le istituzioni promuovano questa transizione, coinvolgendo città e cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole per raggiungere insieme l'obiettivo comune.

VITA

Sostenibilità

Lo spreco alimentare si combatte anche in azienda

Il progetto CiboAmico, nato dalla collaborazione tra il Gruppo Hera e Last minute market, ha permesso di recuperare quasi 138mila pasti dalle mense della multiutility, per un valore totale di 570mila euro, evitando 61 tonnellate di rifiuti

di REDAZIONE



Mentre in molti luoghi del pianeta l'accesso al cibo è ancora un problema, lo spreco di prodotti alimentari rimane altissimo: nel 2023 sono state ben 931 le tonnellate di derrate buttate nel mondo. Per questo motivo diventa sempre più importante mettere in luce le buone pratiche e le esperienze positive che hanno preso piede e che stanno crescendo negli ultimi anni. Una di queste è CiboAmico, progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il **Gruppo Hera** e **Last minute market**, impresa sociale e società *spin off* dell'università di Bologna, che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità alimentare.

I numeri dell'iniziativa parlano chiaro: **dal 2009 a oggi sono quasi 138mila i pasti recuperati nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti** (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di anidride carbonica. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

VITA

«Secondo l'Osservatorio di **Waste watcher international**, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro», commenta **Filippo Bocchi**, direttore valore condiviso e sostenibilità del Gruppo Hera. «Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà. Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre 8 dove l'iniziativa è già presente».



Filippo Bocchi, direttore valore condiviso e sostenibilità del Gruppo Hera

Come funziona CiboAmico

Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. **CiboAmico** finora ha coinvolto otto mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena.

Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12mila pasti (5,6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49mila euro) a favore degli enti non profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico, ambientale e sociale.



Pasti recuperati, 138 mila in 15 anni nelle mense del Gruppo Hera

BY: REDAZIONE / ON: 5 FEBBRAIO 2024 / IN: BOLOGNA / TAGGED: INCLUSIONE, SOSTENIBILITÀ

Quasi 138 mila i **pasti recuperati** dal 2009 a oggi nelle mense del **Gruppo Hera**, per un valore totale di circa 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Senza contare le quantità di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Dati importanti quelli di CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con **Last Minute Market**, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale.

> *Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà. Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre 8 dove l'iniziativa è già presente – ha commentato Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera.*

Pasti recuperati, come funziona CiboAmico

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre ogni anno il 5 febbraio, capiamo come funziona **CiboAmico**: nel pieno rispetto delle norme igieniche e sanitarie si procede al recupero e alla **donazione dei pasti** non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera di Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì e da quest'anno anche Cesena.

Solo nel 2023 recuperati più di 12 mila pasti (5,6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto di **inclusione**, infatti, è pensato nell'ottica della **lotta allo spreco alimentare** e della transizione verso un'**economia circolare**, con benefici di tipo economico, ambientale e sociale.

SHMAGAZINE

Spreco alimentare in Italia: +8%, con un costo di 290 euro a famiglia

Aumento preoccupante dello spreco alimentare in Italia, con gravi conseguenze economiche e sociali. Il 5 febbraio la Giornata nazionale di Prevenzione per sensibilizzare sul problema

di Marco Cau — 5 Febbraio 2024 in Economia & Impresa, Food
3 MINUTI DI LETTURA

47 1



L'Italia si trova ad affrontare un problema crescente di **spreco alimentare**. Secondo il Rapporto "Il caso Italia" dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, nel 2024 lo spreco pro-capite è aumentato del 8% rispetto all'anno precedente, con una media di **80,9 grammi di cibo buttato via ogni giorno**. Questo si traduce in un **costo annuale di circa 290 euro a famiglia**, pari a 126 euro pro capite.

Lo spreco è più diffuso nelle città e nei grandi comuni (+8%) e tra le famiglie senza figli (+3%). Le famiglie con basso potere d'acquisto sono quelle che sprecano di più (+17%), mentre il fenomeno è più marcato al Sud Italia (+4% rispetto alla media nazionale) e meno al Nord (-6%).

L'allarme sociale

L'aumento dello spreco alimentare è legato all'incertezza generale e al caro vita. Il Rapporto Waste Watcher International analizza per la prima volta il livello di sicurezza alimentare in Italia usando l'**indice FIES** (Food Insecurity Experience Scale). I dati evidenziano un aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana tra le persone che si autodefiniscono "popolari" (oltre 5,7 milioni di persone).

Nuove abitudini alimentari

L'inflazione porta a nuove abitudini alimentari non sempre positive. Il 49% dei consumatori acquista cibo online, il 39% si butta sugli alimenti in promozione e il 38% decide di autoprodurre il cibo. Si privilegiano i **discount (32%)** e l'acquisto di **cibo a ridosso di scadenza (32%)**. Perde terreno il cibo biologico (7%) e le grandi marche (11%).

Gli alimenti più sprecati

La **frutta fresca** è l'alimento più sprecato (25,4 grammi), seguita da **cipolle, aglio, tuberi** (20,1 grammi), **pane fresco** (20,1 grammi), **insalate** (13,8 grammi) e **verdure** (13,2 grammi).

Cosa fare per ridurre lo spreco alimentare

È importante sensibilizzare i cittadini sul problema dello spreco alimentare e fornire loro consigli pratici per ridurlo. La campagna **Spreco Zero** promuove diverse iniziative in questo senso, tra cui la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il sito web **sprecozero.it** e l'app Too Good To Go.

Lo spreco alimentare è un problema serio che richiede un impegno collettivo per essere risolto. Istituzioni, aziende e cittadini devono collaborare per ridurre lo spreco e promuovere una cultura della sostenibilità.



Sono nel 2023 nel mondo abbiamo registrato ben 931 milioni di tonnellate di scarti di cibo (il 61% da uso domestico)

"***Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche***", è lo studio che ENEA ha presentato oggi, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sono necessarie le **buone pratiche** e nuovi approcci sostenibili, per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma abbiamo anche bisogno di **tecnologie innovative** per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico.

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della **Piattaforma italiana per l'economia circolare** (ICESP), promossa da ENEA per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo, implementazione e diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "**Atlanti del cibo**", che intendono favorire la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della Divisione **ENEA** di Biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo AGRIFOOD di ICESP. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di **CO2 impiegate** per produrlo, ma anche economico e sociale".

Tra le innovazioni presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzat trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

Secondo **l'UNEP**, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, in base al rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto **Waste Watcher** registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di **1,5 giga tonnellate di CO2** equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di **gas serra globali** sia associato al cibo che non viene consumato", le parole di Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria **dell'ENEA**. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò – ha poi concluso Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi".

FC | FAMIGLIA CRISTIANA.it

BARILLA PRIMO CONTRIBUTORE IN ITALIA DI BANCO ALIMENTARE



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. **La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile**, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto **Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane,** nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

FOOD & WINE ITALIA



News

Lotta al food waste

5 Febbraio 2024 | Redazione

In Italia non c'è ancora la legge per la doggy bag al ristorante, ma in occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare sono tante le aziende, le associazioni e le App che s'impegnano a fare la differenza nella gestione quotidiana del cibo.

Lo **spreco alimentare** in Italia è un tema caldo e rivela che il cibo gettato vale oltre 9,2 miliardi di euro. Secondo **l'indagine condotta dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher / Spreco Zero**, gli italiani buttano oltre mezzo chilo di alimenti a settimana pro capite (675 grammi circa). Numeri che vengono confortati da lievi inversioni di tendenza guardando agli scorsi anni – rispetto al 2022 lo spreco di cibo è sceso del 12% –, complice l'inflazione ma anche una **corretta informazione da parte di ristoranti, chef, aziende o enti che cercano di sensibilizzare le persone sul concetto di "zero waste"**.

«Caro vita e l'inflazione impongono ora un'inversione di tendenza, a partire dalla scelta di alimenti leggeri e nutrienti, "amici del portafoglio", di cui non si butta via niente», afferma **Massimiliano Dona**, presidente UNC (Unione Nazionale Consumatori) che tra gli esempi più virtuosi menziona verdura e frutta di stagione, pollo e legumi. Spesso dimenticati in dispensa dopo il Capodanno, Zampone e Cotechino Modena Igp sono stati i protagonisti di *Dispensa Stellata*, un appuntamento che si è tenuto a Villa Brasini a Roma coinvolgendo dei volti noti del mondo dello spettacolo che insieme alla cuoca Luisanna Messeri hanno tratto ispirazione da concetti come il risparmio e il riutilizzo di ingredienti per capire come abbinare in modo sano e gusto la carne di maiale grazie all'aiuto del biologo nutrizionista Lorenzo Traversetti.

Sempre dopo le festività natalizie, anche la politica è entrata nel merito della questione, con l'intervento del deputato responsabile di pesca e acquacoltura di Forza Italia **Giandiego Gatta** che ha presentato la proposta di legge *Obbligatorietà della doggy bag* per i ristoratori, uno strumento utilissimo contro lo spreco alimentare, tra gli obiettivi fissati nell'Agenda dell'Onu 2030. Un'abitudine, quella di chiedere gli avanzi al ristorante, che tra le mura domestiche dalla scorsa estate è stata invece facilitata da *Cuki Save The Food*, applicazione che ha aiutato molti italiani a organizzare il proprio congelatore. Se l'azienda leader nel settore dell'industria alimentare per l'anno in corso ha siglato un sodalizio con i **Cuochi dell'Alleanza di Slow Food**, al fine di implementare l'utilizzo della doggy bag, continua l'interesse verso **Save the Food Cuki**, progetto nato nel 2011 grazie alla partnership con **Banco Alimentare** che ha permesso di recuperare circa 24 milioni di porzioni di cibo.

«Come consumatrice, avere la possibilità di portare a casa gli avanzi è un atto di buon senso e di rispetto verso il cibo – dichiara **Barbara Nappini**, presidente di **Slow Food Italia** –. Adottare un meccanismo che consenta la più ampia diffusione della doggy bag negli esercizi pubblici, purché pensato in modo da non gravare sulle spalle dei ristoratori, è positivo, tuttavia insufficiente se pensato da solo. Lo spreco a tavola si combatte prima ancora di mettere le gambe sotto a un tavolo in un'osteria, in una pizzeria o in un ristorante. Lo si combatte attraverso l'educazione alimentare, comprendendo il valore del cibo, il modo in cui viene prodotto, confezionato, venduto e distribuito e scegliendo di conseguenza. Un impegno, quindi, che riguarda tutta la filiera, e che è possibile solo attuando interventi decisi a livello politico e gestionale».

Proprio il **5 febbraio**, in occasione della **giornata dedicata alla prevenzione allo spreco alimentare**, sono diverse le iniziative a sostegno della causa, come la collaborazione tra **W Il Pollo-Unatalia** e **UNC** che lancia un vademecum con 10 consigli utili e suggerimenti per il corretto utilizzo delle materie prime, dalle pratiche di conservazione agli usi delle parti meno nobili del pollo. Tra i punti salienti, "Conciliare risparmio, stagionalità e nutrizione", "Tra i cibi più sprecati ci sono frutta e verdura" e "Cerchiamo di acquistare il più possibile alimenti interi e non parti".

Fino all'11 febbraio l'**Associazione di Promozione Sociale Tempi di Recupero**, fondata da **Carlo Catani**, accoglie chef innovativi, osti lungimiranti, gelatieri talentuosi, artigiani creativi, bartender esperti, vignaioli appassionati e curiosi di enogastronomia da tutto il mondo per **Tempi di Recupero Week**. La manifestazione ruota attorno a un menu speciale o ricette del "riuso" dove non devono mancare ingredienti di scarto declinati in tre accezioni: uso integrale delle materie prime, il recupero di avanzi del giorno prima e la conservazione della tradizione. Per partecipare basta proporre nel proprio ristorante diversi piatti costruiti attorno al tema della sostenibilità. Quest'anno tra gli chef più noti aderiscono ci sono **Gianluca Gorini** (da Gorini), **Cesare Battisti** (Ratanà) e **Jacopo Ticchi** (Trattoria Da Lucio).

Tra gli alimenti su cui si concentrano i maggiori sprechi **il pane** è ai primi posti in Italia con numeri pari al 33% e non è una novità che con lievitati vecchi e invenduti si produca birra, da **birra Planet**, lanciata dal birrificio artigianale pordenonese **Galassia** insieme al panificio **Follador** alle più recenti lattine di **PanBirretta** che valorizzano il marchio "Io sono FVG". Tra gli ultimi a seguire questa pratica c'è il panificio veneto **Rizzato** che per affrontare l'annosa questione ha creato **Erapane**, una birra artigianale co-prodotta con il brand **Cerchi nel Grano**, realizzata con pane di recupero e 100% biologica: il risultato è una bevanda chiara, con un gradevole aroma che richiama il miele unito alle note erbacee del luppolo.

Attiva sul mercato, l'app di food delivery **Too Good To Go** mette a disposizione degli utenti il cibo in eccesso di ristoranti, pizzerie, panifici e supermercati con formule convenienti, antispreco e a prezzi molto vantaggiosi. In occasione della giornata contro lo spreco alimentare, ecco i cinque consigli della realtà certificata B Corp: imparare a leggere bene l'etichetta, pianificare la spesa con creatività, conservare gli alimenti nel modo giusto, riutilizzare, e utilizzare la tecnologia a disposizione. Fino al 29 febbraio, inoltre, è attivo il concorso "Per un febbraio a Impatto Vero" che invita i consumatori a "salvare" almeno due Surprise Bag per provare a vincere dei premi.

La mescoLanza



BARILLA IN PRIMA LINEA PER DIRE NO ALLA SPRECO

05/02/2024 L'azienda emiliana nel 2022 ha donato 3.200 tonnellate di prodotto. E' il primo donatore delle eccedenze di cibo del Banco alimentare



In occasione dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di oggi 5 febbraio, promossa dalla **Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market**, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari.

La mescoLanza

In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 mld quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana. **Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%,** per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

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.

Cesenanotizie.

Al via anche nella mensa aziendale di Cesena il progetto CiboAmico

di **Redazione** - 05 Febbraio 2024 - 16:01 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su cibo amico cesena



Come funziona CiboAmico e i risultati raggiunti. I pasti di Cesena donati alla Coop Il Cigno

Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. CiboAmico finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da **quest'anno viene esteso anche a quelle di Cesena, presso via A. Spinelli 60.**

Sono circa 138 mila i pasti recuperati dal 2009 ad oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a oltre 133 cassonetti) e potenzialmente l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Il progetto è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico e ambientale ma anche sociale, attraverso la donazione dei pasti recuperati a enti no-profit.

L'ente beneficiario dei pasti donati è la **Cooperativa Sociale il Cigno**, di Viale Europa 654, e in particolare il Gruppo Appartamento Il Faro, una struttura residenziale che accoglie adulti in difficoltà in un percorso di reinserimento sociale lavorativo e familiare.

Cesenanotizie.

Al via anche nella mensa aziendale di **Cesena** il progetto **CiboAmico**, nato nel 2009 dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con Last Minute Market, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale.

"Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà. Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre 8 dove l'iniziativa è già presente – commenta **Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera**.

CremonaOggi

Giornata contro spreco alimentare: un fenomeno in crescita



Nella giornata contro lo **spreco alimentare** i numeri ci invitano a riflettere su quanto cibo finisce nella nostra spazzatura e potrebbe invece essere usato per chi soffre la fame. Secondo l'ultimo report dell'osservatorio Waste Watcher ogni settimana ogni italiano butta nella spazzatura mezzo chilo di cibo. Frutta, verdura, pesce, carne o formaggi rimasti nel frigorifero, ma anche prodotti confezionati ormai scaduti. E nell'ultimo anno si registra una **crescita dello spreco dell'8%.** In soldoni nella pattumiera finiscono 126 euro a testa di cibo all'anno (290 il valore calcolato a famiglia). Troppo.

A sprecare di più sono le famiglie senza figli (+3%) e paradossalmente i consumatori più poveri con basso potere di acquisto (+17%) che comprano cibo scadente e più facilmente deperibile. Si spreca più al sud (+4%) rispetto al nord (-6%).

Fortunatamente esistono le iniziative per contrastare questo fenomeno. A Cremona un grande lavoro viene dato dall'**associazione No Spreco**, che recupera, grazie a un nutrito numero di volontari, frutta, verdura e prodotti di panetteria da negozi, dai mercati, ma anche dalla grande distribuzione.

Qualche esempio. **All'iper di Gadesco** nel 2023 sono stati recuperati e donati a famiglie o singoli bisognosi circa 4000 kg di prodotti di panetteria. Il **progetto "Buon Fine"**, dedicato al recupero e alla donazione delle eccedenze alimentari di Coop ha portato alla donazione di oltre 838 tonnellate di cibo, per un valore economico di circa 6,2 milioni di euro, permettendo ai 136 enti benefici destinatari di distribuire oltre 1,6 milioni di pasti.

Qualcuno avrà poi notato la cargobike che gira quando sta per finire il mercato a Cremona, con i volontari che raccolgono prodotti destinati alla spazzatura.

Nicoletta Tosato

ALTOVICENTINONLINE.it
IL GIORNALE DI THIENE, SCHIO E DINTORNI
Direttore Responsabile Rosa Natalia Bandiera

Italiani spreconi, ogni persona butta 80 grammi di cibo al giorno

05/02/2024 Campo Minato



Italia 2024, siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'**8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa**. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. **Si spreca di più nelle città** e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, **sprecano di più le famiglie senza figli** (+3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+17%). Si spreca di più a sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media). **Vale oltre 13 miliardi di euro**, per l'esattezza 13.155.161.999 **lo spreco complessivo di cibo in Italia**: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico – che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

IL 5 FEBBRAIO È LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Questa la fotografia dello spreco raccontata dal **Rapporto 'Il caso Italia' dell'Osservatorio Waste Watcher** International, nel conto alla rovescia verso l'11a **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario lunedì 5 febbraio. Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul **piano della sicurezza alimentare** in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

SE LA SCELTA RICADE SUL DISCOUNT

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che **il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato**, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

ALTOVICENTINONLINE.it
IL GIORNALE DI THIENE, SCHIO E DINTORNI
Direttore Responsabile Rosa Natalia Bandiera



Il Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi. La presentazione è stata introdotta nello Spazio Europa da Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, che ha ricordato l'impegno della UE sul versante della prevenzione dello spreco alimentare, sottolineando la corrispondenza registrata nei nuovi dati Waste Watcher fra crescita dell'inflazione e risalita dello spreco alimentare. Mentre Massimo Pronto, Responsabile comunicazione della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, ha sottolineato l'importanza di confrontarsi con gli altri Paesi europei su questi temi per condividere politiche comuni.

"IL CIBO SCADENTE FA AUMENTARE SPRECO E PEGGIORA SICUREZZA ALIMENTARE"

'Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura – rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè – perchè ci permettono di evidenziare la **stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale** da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. **Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare**. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente. Se vogliamo davvero "fare la differenza", come chiede il claim dell'11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, l'azione deve essere sinergica e servono anche e soprattutto politiche pubbliche mirate a mitigare gli impatti dell'inflazione sulla sicurezza alimentare, con un focus particolare sulla tutela dei ceti sociali più vulnerabili'.

C'È CHI SI BUTTA SULLE OFFERTE E CHI AUTOPRODUCE

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara dii potenziare l'acquisto di cibo online, **oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione**, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%). Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount per la sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%).

TROPPO COSTOSO IL CIBO BIO, SI SPRECA SOPRATTUTTO FRUTTA, CIPOLLE E PANE

Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto **la frutta fresca**, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono **cipolle aglio e tuberi** ma anche il **pane fresco** (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

L'identità
Quotidiano Online

Spreco alimentare: buttato via un terzo del cibo prodotto, sfamerebbe 5,6 milioni di poveri

di Angelo Vitolo - 5 Febbraio 2024



Viene sprecato lungo la catena alimentare e nelle case quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) che sarebbe più che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di italiani in povertà assoluta e dei 735 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Istat e Fao in occasione della undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Un'occasione pure, per l'associazione guidata da Ettore Prandini e finita nel mirino di **una rivolta che non riconosce né leader né portavoce,** di collegare il tema dello spreco a quello annoso e irrisolto, dei prezzi pagati ai produttori e alimentati dalla gdo.

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 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.

L'identità
Quotidiano Online

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel 2024 in Italia quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International. Un aumento dovuto in parte – secondo la Coldiretti – alla ripresa della ristorazione dopo l'emergenza covid con il minor tempo trascorso in cucina da parte degli italiani.

"Ad aumentare gli sprechi di cibo – questa la rinnovata denuncia – sono i prezzi bassi riconosciuti nei campi agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere".

"Le anomalie lungo la filiera sono evidenti in Italia nei prodotti freschi come l'ortofrutta in cui il prezzo aumenta da tre a cinque volte dai campi agli scaffali, nonostante non debbano subire trasformazioni sostanziali dal campo alla tavola. Per combattere le distorsioni è stato approvato il decreto legislativo in attuazione della Direttiva Ue sulle pratiche commerciali sleali, fortemente sostenuto dalla Coldiretti con i trattori a Bruxelles, che prevede lo stop a 16 pratiche sleali che vanno dal rispetto dei termini di pagamento (non oltre 30 giorni per i prodotti deperibili) al divieto di modifiche unilaterali dei contratti e di aste on line al doppio ribasso, dalle limitazioni delle vendite sottocosto alla fine dei pagamenti non connessi alle vendite fino ai contratti rigorosamente scritti".

e-gazette.it

Spreco alimentare. Ecco le buone pratiche suggerite dall'Enea e la Spesa Sospesa di Regusto

Il 5 febbraio ricorre la giornata nazionale contro lo spreco di cibo. I consigli e i dati. Sprecati nel mondo 931 milioni di tonnellate di alimenti



Buone pratiche e nuovi approcci sostenibili per contrastare gli sprechi alimentari e recuperare cibo non più utilizzabile. Ma anche tecnologie innovative per l'agricoltura e processi avanzati per trasformare gli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto per i settori agroalimentare, zootecnico e nutraceutico. Sono alcune delle soluzioni illustrate nello studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche" che Enea presenta in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio, in occasione della quale il progetto SpesaSospesa e Regusto presentano il resoconto dei beni alimentari recuperati e distribuiti alle famiglie più fragili sul territorio nazionale. Sono state recuperate e distribuite oltre 9.000 tonnellate di beni di prima necessità, l'equivalente di 19 milioni di pasti, evitando che il cibo in eccedenza delle aziende della filiera alimentare venisse sprecato, producendo un danno economico ma anche ambientale. Recuperati solo nell'ultimo anno oltre 1 milione di pasti equivalenti.

Le idee Enea

Lo studio, che prende in esame tutti i segmenti del sistema agroalimentare (primario, trasformazione, distribuzione e consumo), è stato realizzato nell'ambito della Piattaforma italiana per l'economia circolare (Icesp), promossa da Enea per rafforzare il ruolo dell'Italia nello sviluppo e nella diffusione di strategie circolari ad alto valore aggiunto ed incrementare la rappresentatività del nostro Paese nella comunità internazionale.

Alcune delle iniziative più innovative illustrate nel rapporto sono gli "Atlanti del cibo", che hanno come obiettivo la costruzione di una conoscenza approfondita sulle caratteristiche, le dinamiche di funzionamento, le criticità e i punti di forza del sistema alimentare metropolitano; il sistema di coltivazione idroponico per la produzione di cibo di altissima qualità grazie all'utilizzo di scarti alimentari e degli insetti come fonte proteica naturale nei mangimi.

"Il modo in cui ci nutriamo è responsabile di almeno un terzo delle emissioni di gas serra sul pianeta a causa dell'utilizzo dei fertilizzanti chimici in agricoltura, delle monocolture e degli allevamenti intensivi", sottolinea Chiara Nobili, della divisione Enea di biotecnologie e agroindustria e coordinatrice del sottogruppo Agrifood di Icesp. "Tuttavia, i processi produttivi non sono gli unici responsabili del cambiamento climatico: anche lo spreco alimentare, inteso come i prodotti invenduti, o persi lungo la filiera e l'esubero di cibo tra le mura domestiche, ha un impatto ambientale, che può essere misurato attraverso le emissioni di CO_2 impiegate per produrlo, ma anche economico e sociale".

Tra le innovazioni presentate nello studio, anche soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, tecniche per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, ma anche processi avanzati per trasformare le lane di scarto degli allevamenti in fertilizzanti organici, iniziative sul territorio per promuovere il recupero e l'acquisto di cibi cosiddetti di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale e di salubrità.

I dati Unep e Fao

Secondo Unep, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto Fao sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

Miliardi di tonnellate di CO_2

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO_2 equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'Enea. "Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta – da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.

e-gazette.it

La SpesaSospesa e Regusto

In occasione della Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, che si celebra ogni anno il 5 febbraio, il progetto SpesaSospesa.org e Regusto presentano il resoconto dei beni alimentari recuperati e distribuiti alle famiglie più fragili sul territorio nazionale. Recuperate e distribuite oltre 9.000 tonnellate di beni di prima necessità, l'equivalente di 19 milioni di pasti, evitando che il cibo in eccedenza delle aziende della filiera alimentare venisse sprecato, producendo un danno economico ma anche ambientale. Recuperati solo nell'ultimo anno oltre 1 milione di pasti equivalenti.

Che cos'è SpesaSospesa

SpesaSospesa.org è il progetto di solidarietà circolare di Fondazione Lab00 ETS, nato nel 2020 per sostenere persone in difficoltà economica e sociale anche temporanea. Un modello virtuoso e sostenibile che grazie alla piattaforma digitale Regusto, partner tecnologico e co-fondatore del progetto, permette di gestire le transazioni di beni di prima necessità garantendo la massima trasparenza attraverso la digitalizzazione e tracciabilità dei flussi. Attraverso la piattaforma Regusto le imprese alimentari e non alimentari, catene di distribuzione e produttori locali possono donare i prodotti in eccedenza o in scadenza, ma anche venderli a prezzi sociali contribuendo così alla lotta allo spreco e all'impatto ambientale, certificando gli impatti positivi generati grazie al mancato smaltimento del prodotto.

Attraverso l'attività sinergica con imprese ed enti territoriali il progetto partecipa e contribuisce all'ecosistema circolare di Regusto che ha consentito il recupero e la distribuzione complessiva di oltre 9.000 tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco generando un impatto sociale di oltre 18 milioni di pasti equivalenti distribuiti (1 pasto equivalente = 0,5 kg di cibo donato) e un impatto ambientale di oltre 15.000 tonnellate di CO_2 evitata grazie al mancato rifiuto del prodotto donato/recuperato.

Da inizio progetto SpesaSospesa.org ha inoltre raccolto più di 1,5 milioni di euro, fondi utilizzati per l'acquisto di beni di prima necessità messi a disposizione degli enti non profit. Obiettivi raggiunti anche grazie al sostegno di aziende e partner come Sorgenia, Sole365, Hexa Credit, Iveco Group e Haleon.

Regusto connette il più grande ecosistema circolare italiano con oltre 600 aziende (food e non-food), oltre 1000 enti non-profit che possono ottimizzare i propri processi di gestione dei prodotti a rischio spreco, sfruttando tutto il potenziale della tecnologia blockchain a garanzia di trasparenza e tracciabilità dei flussi e il monitoraggio degli impatti generati a livello sociale, ambientale ed economico connessi alla donazione, oltre ai vantaggi economici concessi dalla Legge 166/2016 (Legge Gadda). Complessivamente su Regusto è stata tracciata la donazione e il recupero di oltre 10.800 ton di prodotti alimentari e non alimentari a rischio spreco. L'impatto sociale generato supera i 19 milioni di pasti distribuiti. L'impatto ambientale si traduce in oltre 17.000 ton di CO_2 evitate, 20 milioni di m^3 di acqua risparmiata e circa 28 milioni di m^2 di suolo risparmiato grazie al recupero virtuoso dei prodotti che non finiscono nel ciclo dei rifiuti.

Francesco Lasaponara, Presidente di Fondazione Lab00 ETS e fondatore di SpesaSospesa.org, commenta: "Le statistiche sullo spreco alimentare hanno ancora un impatto importante sulla nostra società. Con il progetto SpesaSospesa.org dal 2020 cerchiamo di invertire questo processo, provando a ridurre la distanza tra povertà crescente e spreco. Combattere lo spreco è possibile ed è un dovere per tutti noi, per questo è fondamentale parlarne e sensibilizzare sempre di più istituzioni, aziende, scuole e cittadini sugli effetti che questo fenomeno ha su società e ambiente".

Marco Raspati, ceo di Recuperiamo e co-fondatore di Regusto, aggiunge: "L'attività di Regusto nasce nel 2016 con l'obiettivo di proporre soluzioni concrete per prevenire e ridurre lo spreco alimentare. Regusto è il primo portale per la gestione di attività sharing for charity e la nostra mission è sempre stata quella di generare impatto positivo creando valore dalla riduzione lo spreco. I risultati raggiunti soprattutto in questo ultimo anno di attività ci spingono a fare sempre meglio e sempre di più, contribuendo a generare un impatto sull'ambiente e i territori, offrendo alle aziende un vantaggio non solo sociale e ambientale ma anche economico".

Economy

Giornata spreco alimentare, Coldiretti: perso un terzo del cibo dal campo alla tavola

Giornata spreco alimentare, Coldiretti: si perde quasi un terzo del cibo prodotto, che sfamerebbe i 5,6 milioni di Italia in povertà assoluta



Giornata spreco alimentare, Coldiretti: lungo la catena alimentare e nelle case si perde quasi 1/3 del cibo prodotto (30%) che sarebbe più che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di Italia in povertà assoluta e dei 735 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo. È quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Istat e Fao in occasione della undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. L'obiettivo dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è quello di dimezzare la quantità di rifiuti alimentari pro capite 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.

Giornata spreco alimentare, Coldiretti: fare attenzione alla scadenza dei prodotti

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel 2024 in Italia quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International. Un aumento dovuto in parte alla ripresa della ristorazione dopo l'emergenza covid con il minor tempo trascorso in cucina da parte degli italiani. **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.

The Way
MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo

Di **ADN Kronos** - 6 Febbraio 2024



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

VILLAGGIO GLOBALE

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo

Di **ADN Kronos** - 6 Febbraio 2024



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

ilikepuglia

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo

Di **ADN Kronos** - 6 Febbraio 2024



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

VSALUTE
LA SANA INFORMAZIONE CORRE SUL WEB

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo

Di **ADN Kronos** - 6 Febbraio 2024



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

STAMPA REGGIANA

periodico di attualità > cultura > spettacolo > sport

Lotta spreco alimentare, le azioni di Cirfood per un'alimentazione a impatto positivo sul pianeta

CIRFOOD agisce su due livelli con iniziative mirate: educando consumatori e stakeholder nella lotta contro gli sprechi alimentari e restituendo al territorio risorse, dando a tutti la possibilità di accedere a un pasto sano e di qualità, attraverso le donazioni

REGGIO EMILIA – In occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, che si celebrerà lunedì 5 febbraio, **CIRFOOD**, impresa cooperativa italiana leader nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare, conferma il proprio impegno verso **pratiche e processi virtuosi** volti a rendere sempre più sostenibile le proprie attività e supportare le comunità cui si rivolge nel percorso verso stili di vita e consumo più responsabili.

Tale impegno è coerente con la visione dell'impresa **"Feed the future"**, che guida CIRFOOD nel migliorare la qualità della vita delle persone sensibilizzandole a comportamenti rispettosi del Pianeta e delle sue risorse. In questa direzione, CIRFOOD agisce su due livelli con iniziative mirate, da un lato, educando consumatori e stakeholder nella lotta contro gli sprechi alimentari, dall'altro, restituendo al territorio risorse e dando a tutti la possibilità di accedere a un pasto sano e di qualità, attraverso le donazioni.

Secondo i dati dell'ultima indagine* di Waste Watcher, realizzata nel 2023, ad esempio, **il 24% degli italiani intervistati getta gli avanzi di cibo almeno una volta a settimana**, contribuendo a sprecare circa 524,1 gr in sette giorni. Tra gli alimenti più sprecati l'indagine rileva: la frutta, le insalate e il pane a causa di acquisti eccessivi rispetto alle reali esigenze delle famiglie e calcoli errati sulla conservazione dei cibi.

L'alleanza con i consumatori e le comunità di riferimento

- **Iniziative contro gli sprechi:** Nel 2023, CIRFOOD ha continuato a **diffondere tra i più giovani pratiche virtuose** di consumo responsabile attraverso diverse iniziative, tra cui attività laboratoriali, e-book e opuscoli formativi. Inoltre, in molti dei 370 comuni italiani in cui CIRFOOD gestisce il servizio di refezione scolastica, è stato distribuito un **Kit Antispreco,** inclusivo di borsa in tessuto e un dépliant informativo, per portare a casa il pane e la frutta non consumati a scuola.

- **Educazione a stili alimentari responsabili:** Attraverso le progettualità di **CIRFOOD Education** l'impresa si rivolge ad alunne e alunni, insegnanti e genitori al fine di condividere un approccio educativo volto a promuovere stili alimentari corretti e sostenibili, che non generino sprechi.

Inoltre, facendo leva sulle potenzialità della metodologia di gamification, **l'impresa ha sviluppato diverse game app** per smartphone per approfondire, divertendosi, i contenuti relativi alle tematiche legate alla sana alimentazione, all'importanza dell'origine delle materie prime e della lotta contro gli sprechi alimentari, anche da un punto di vista culturale. L'Applicazione prevede giochi attraverso cui bambini e ragazzi possono imparare divertendosi e mettendosi alla prova attraverso la conquista di trofei, superando i loro record personali e completando tutti i livelli disponibili.

STAMPA REGGIANA

periodico di attualità > cultura > spettacolo > sport

- **Educazione... anche per gli adulti:** Per CIRFOOD è al contempo rilevante condividere approcci e indicazioni su abitudini di consumo a "zero spreco" anche tra gli adulti, al fine di contribuire nella diffusione sempre più ampia di una cultura della sostenibilità. Per questo, propone agli utenti dei ristoranti aziendali app, opuscoli, calendari e video informativi sul corretto approccio a un consumo più responsabile.

- **Programmi di formazione aziendale:** Nel corso del 2023, CIRFOOD ha proseguito la propria attività volta a diffondere una cultura del consumo responsabile anche all'interno dell'azienda. A questo fine, l'impresa ha fornito percorsi formativi mirati a sensibilizzare le persone CIRFOOD sul tema degli sprechi alimentari.

Accesso al cibo per tutti

- **Donazioni**: allo scopo di garantire a tutti l'accesso ad un pasto sano e ridurre gli sprechi alimentari, **CIRFOOD collabora con Onlus ed enti caritatevoli in tutto il Paese** (i principali Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market) per donare eventuali pasti in eccedenza. Nel corso del 2023, l'impresa ha donato, mensilmente, in media 5.800 pietanze.

Sempre nel 2023, attraverso Regusto, il primo marketplace riservato al non profit per la gestione delle donazioni e la vendita di eccedenze, che sfrutta la tecnologia blockchain, CIRFOOD ha donato, attraverso la piattaforma logistica in utilizzo all'impresa, 3.779 kg di materie prime alimentari ad Associazione Solidarietà e Caritas, con un risparmio di 8.659 kg di CO_2e.

- **La solida alleanza con Too Good To Go:** La collaborazione, avviata tre anni fa ed estesa oggi a **34 locali** CIRFOOD e CIRFOOD Retail, si conferma un'alleanza cruciale nella lotta agli sprechi alimentati. Da avvio partnership da luglio 2020 ad oggi, l'impresa ha recuperato mediante le "Surprise Bag" **40.955 Pasti Salvati**, evitando **102.387,5 kg di emissioni di CO_2e**.

IFN ITALIA FRUIT NEWS

Natura Nuova alla Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare

Il presidente Longanesi parlerà di buone pratiche adottate dall'azienda ravennate



"*Make the difference. Stop #foodwaste*" è il titolo dell'**11a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** in programma oggi, 5 febbraio, proiettata verso il traguardo sempre più imminente degli **Obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite**. Sarà un'edizione focalizzata sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla mèta. A portare il proprio contributo all'evento ufficiale in programma proprio oggi a Roma, ci sarà anche il **Presidente di Natura Nuova, Gabriele Longanesi.** Il suo intervento verterà sul tema delle buone pratiche adottate dall'azienda bagnacavallese (Ravenna) per contenere lo spreco alimentare e non mancherà di fare una riflessione sui dati di sintesi del Report 2024 dell'Osservatorio Waste Watcher International e il "Caso Italia", dai quali emerge un complesso scenario determinato dalla crisi economica, ambientale e sociale mondiale, con la crescente inflazione alimentare, i salari stagnanti, l'aumento dei costi della vita e degli affitti, uniti alle instabilità geopolitiche causate dalle guerre in zone chiave per la produzione di materie prime.

Da sempre Natura Nuova è impegnata a contrastare lo spreco alimentare. Una scelta culturale oltre che imprenditoriale, attraverso un approccio concreto al proprio modo di fare agricoltura e prodotti, ad esempio valorizzando la frutta che per motivi estetici non può essere venduto nei negozi. Per l'Azienda di Bagnacavallo, quindi, supportare la giornata e Last Minute Market nelle proprie attività da diversi anni è conseguenza d'intenti comuni, volti all'utilizzo e alla diffusione di buone prassi.

All'evento romano, oltre a Longanesi, interverranno, tra gli altri: **Maurizio Martina, Direttore Generale Aggiunto FAO, Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, la chef stellata Cristina Bowerman, Ambasciatrice Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2024, e ovviamente Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.** (gc)

In apertura: Andrea Segrè, Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna e Gabriele Longanesi, Presidente di Natura Nuova

BOLOGNA24ORE.it

CiboAmico, circa 138 mila pasti recuperati in 15 anni nelle mense aziendali del Gruppo Hera



"Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà. Un risultato importante, tanto che quest'anno abbiamo deciso di estendere CiboAmico anche alla mensa di Cesena, che va ad aggiungersi alle altre 8 dove l'iniziativa è già presente", commenta **Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera**.

L'iniziativa, nata nel 2009 dalla collaborazione della multiutility con Last Minute Market, ha consentito di donarli a persone in difficoltà, attraverso alcuni enti no-profit attivi sui vari territori

Quasi 138 **mila i pasti recuperati dal 2009** a oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570 mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO_2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre ogni anno il 5 febbraio, ecco i dati principali di CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il **Gruppo Hera con Last Minute Market,** impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale.

BOLOGNA24ORE.it

Come funziona CiboAmico

Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. **CiboAmico** finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena.

Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12 mila pasti (5,6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico e ambientale ma anche sociale, attraverso la donazione dei pasti recuperati a enti no-profit.

Nelle mense di Bologna e Granarolo recuperati oltre 90 mila pasti

Nelle mense di **Bologna e Granarolo**, grazie a CiboAmico, **dal 2009 ad oggi** è stato possibile recuperare **quasi 90 mila pasti** (di cui quasi 4.000 solo nel 2023), per un valore complessivo che supera i 314 mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse così liberate in altri progetti. Si tratta della *Fraternità Cristiana Opera di Padre Marella–Città dei ragazzi* che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana per il Pronto Soccorso Sociale e per la Comunità Terapeutica di Cadriano.

ENTI LOCALI online

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

LO_SPECIALE

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

SBIRCIA La Notizia

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

+ VERA INFORMAZIONE
ViPiù
POWERED BY VicenzaPiù

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

ildenaro.it

Spreco alimentare, i numeri e le strategie per contrastarlo



(Adnkronos) – Il 5 febbraio è stata la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un'occasione per riflettere su un problema di grande impatto ambientale e sociale. Per comprendere l'entità dello spreco alimentare a livello mondiale, secondo quanto riporta Unep, il Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, nel 2019 sono stati prodotti 931 milioni di tonnellate di scarti alimentari, dei quali la grande maggioranza (61%) sono rifiuti domestici, il 26% proviene dal mondo della ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Numeri impressionanti, per altro in parziale miglioramento almeno a quanto indica l'ultimo rapporto Waste Watcher International che nel 2023 evidenzia una decisa riduzione di rifiuti alimentari in diversi dei Paesi, tra cui Germania -43%, Spagna -40%, USA -35%. E in Italia? La riduzione c'è, anche se è meno evidente, 12 punti percentuali in meno. Da un'analisi di Waste Watcher International relativa al mese di agosto 2022 condotta su 9 Paesi del mondo (Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, USA, Brasile, Giappone, Sudafrica), gli USA risultano i più spreconi, con oltre 1,3 kg di alimenti buttati pro capite alla settimana. Al secondo posto i cinesi che mediamente buttano circa 1,1 kg di alimenti. Tra i Paesi più virtuosi il Giappone (362 grammi pro capite a settimana) e il Sudafrica (324,6 grammi). L'Italia tra i 9 Paesi analizzati è in buona posizione: in media ogni italiano spreca 595,3 grammi di cibo a settimana. A livello di categorie alimentari, la frutta è il cibo più sprecato, in Italia ne gettiamo 30,3 grammi a persona a settimana, seguito dall'insalata (25,4 grammi) e poi dal pane fresco (22,8 grammi). Innovazione tecnologica applicata all'economia circolare: è questa, in sintesi, la formula per cercare di porre un freno allo spreco alimentare. In particolare, è necessario introdurre tecnologie innovative in agricoltura e adottare processi avanzati per la trasformazione degli scarti in nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. È quanto indicato dallo studio "Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche", realizzato nell'ambito di Icesp, piattaforma italiana per l'economia circolare promossa da Enea con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'economia circolare attraverso specifiche azioni. Tra le soluzioni suggerite dallo studio citato per cercare di ridurre gli sprechi alimentari, c'è quella di realizzare i cosiddetti "atlanti del cibo", che permetterebbero di avere una conoscenza più approfondita sulle caratteristiche, i punti di forza e di criticità su diversi temi, tra cui il sistema alimentare metropolitano, il sistema di coltivazione idroponico che utilizza gli scarti alimentari, oltre che l'impiego degli insetti come fonte proteica naturale per i mangimi degli animali da allevamento. Lo studio di Enea, inoltre, suggerisce alcune soluzioni ad hoc per ridurre le emissioni nelle aziende agricole, specie quelle vitivinicole, per la rinaturalizzazione di aree agricole e umide, oltre che per iniziative per il recupero e la rivendita di cibi di "seconda scelta". —

Doggy bag (o meglio rimpiattino) contro gli sprechi alimentari. È necessario renderla obbligatoria?





Doggy bag (o meglio rimpiattino) contro gli sprechi alimentari. È necessario renderla obbligatoria?

"Non credo che serve l'obbligatorietà o chi controlla. Serve la cultura. Siamo più noi che ci vergogniamo", Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco Zero.

Davanti all'ipotesi di una **doggy bag obbligatoria per legge,** anche ribattezzata come "rimpiattino", per ridurre lo **spreco alimentare**, l'indagine di **Altroconsumo** indica che 9 intervistati su 10 sono favorevoli alla norma.

La **pizza** è l'alimento più gettonato per la doggy bag (segnalato quasi dalla metà di chi ha risposto al sondaggio), seguito dalla carne (1 su 3). Un po' meno successo ha la doggy bag delle bevande (acqua, vino, bevande gasate), solo 3 persone su 10 dichiara di aver fatto questa esperienza.

C'è chi ancora si vergogna a chiederla, ma sono in pochi.

In una puntata del programma di TeleAmbiente Vox Populi, abbiamo chiesto a clienti e ristoratori se sono favorevoli all'introduzione dell'obbligatorietà della doggy bag nei ristoranti.

Ma renderla obbligatoria è necessario? Quanto sarebbe utile per combattere gli sprechi?

Il parere di **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, che ha rilasciato a TeleAmbiente un'intervista nel corso dell'11esima **Giornata di prevenzione dello spreco alimentare**.

"Non credo che serve l'obbligatorietà o chi controlla. Serve la cultura. Chiamarla doggy bag è sbagliato perchè dà l'idea di un avanzo per il cane. Molto bello, invece, il nome che ha battezzato la Federazione Italiana dei pubblici esercizi, il ***rimpiattino****, che già ti dà un'idea di qualcosa che ti rimane, che puoi portare a casa.* – afferma Segrè – *Nell'ambito del rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher questo dato non è in cima ai nostri pensieri, del resto i ristoratori sono già pronti. E' difficile che non ti consentano di portare a casa l'avanzo visto che l'hai pagato. Siamo più noi che ci vergogniamo. Se si va nel mondo anglosassone si porta a casa anche il* ***vino****. Del resto costa, meglio non bere quando si guida, poi a casa ha una seconda vita e talvolta è anche più buono".*

thedot cultura

Spreco alimentare: strategie virtuose per aiutare chi manca di cibo e l'ambiente

Dopo la Giornata dell'Onu: un terzo della produzione viene buttata

di **Ilaria Ciuti** — 4 minuti di lettura



Tre miliardi di persone che non hanno da magiare e che, se non si sprecasse un'incredibile quantità di cibo, invece si nutrirebbero. In un mondo in cui si muore di fame o si cresce segnati dalla scarsità di cibo in numero assai più numeroso di quanti, sul fronte opposto, approfittano di un' abbondanza distratta fino a sfociare nell'obesità. Tre miliardi di persone in gioco solo per incuria.

I calcoli sono dell' Onu che dal 2014 ha istituito a livello internazionale una giornata l'anno contro lo spreco alimentare: il 5 febbraio, giunto in questo 2024, alla sua undicesima edizione. Il temaè uno degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030 che si **propone di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**. Secondo l' Onu viene sprecato in casa oltre un terzo della produzione alimentare: fatto 100 lo spreco lungo tutta la filiera agroalimentare, il 60 o il 70% del totale si butta via nelle nostre cucine e senza che che ne rendiamo neanche conto. Se ognuno di noi, neanche eliminasse, ma solo dimezzasse ciò che getta via di ancora utilizzabile a livello domestico (in Italia il gettato vale oltre 7 miliardi di euro), il beneficio, calcola l'Onu, sarebbe individuale, collettivo, economico e anche ambientale, generandosi assai meno Co2 nel consumare che nell'eliminare cibo in discarica.

thedot cultura

Per fortuna nell'ultimo periodo qualcosa sta cambiando. Secondo l'indagine dell'Osservatorio Waste watcher international 2023, effettuata su un campione rappresentativo di 7.500 persone di otto paesi**, lo spreco alimentare cala drasticamente ovunque rispetto all'anno precedente** . Anche gli italiani stanno facendo passi avanti e riducono lo spreco domestico a 469 grammi a testa alla settimana, con un calo del 21% rispetto al 2022. In tempi di allarme per il climate change e suspence sul futuro della terra, la diminuzione di spreco di cibo va in sintonia con la crescita di una nuova e più diffusa sensibilità ambientale. E dove non può il rispetto per l'ambiente, può il portafoglio sgonfio, diminuendo la spesa alimentare anche per ragioni economiche.

Circolano a questo punto strategie e consigli anti spreco, c'è molto che si può fare dicono gli esperti. Ecco i principali comandamenti: non fare la spesa alla cieca senza un programma preciso ma preparare ogni lunedì un piano pasti settimanale, comunque fare in genere meglio la lista della spesa annotando non solo cosa manca ma anche le quantità necessarie; resistere impavidi alle tentacolari offerte del momento e a qualsiasi tentazione; non solo programmare gli acquisti ma rifuggire dalla maxi spesa, che così dici ho tutto in frigo e non mi devo più dare da fare, ma acquistare frequentemente e in piccole quantità i prodotti freschi e periodicamente solo quelli a lunga scadenza; organizzare frigorifero e dispensa, ricordandosi di guardare ogni tanto le scadenze e la tenuta dei prodotti; quanto al frigo, farne ruotare il contenuto in modo da trovarsi di fronte, all'apertura, i prodotti più vicini alla scadenza; usare la fantasia in cucina, combinando gli avanzi e i prodotti meno freschi in piatti salvacibo e ricordarsi le ricette del riuso delle nonne; usare gli avanzi per il pasto successivo o congelarli per pasti futuri.

In occasione del 5 febbraio 2024 , le Coop nazionali hannon fatto sapere di avere recuperato e donato, nel 2023, 4.480 tonnellate di derrate alimentari in grado di trasformarsi in oltre 8 milioni e 960 mila pasti, del valore di più di 28 milioni e 725 mila euro. A beneficiarne sono state 843 associazioni di volontariato in tutta Italia. Non solo in questo modo si dà da mangiare a chi ne ha bisogno e non può procurarselo, **ma si giova anche all'ambiente, abbassando l'inquinamento**: senza mandare in discarica queste oltre 4 mila tonnellate di cibo che invece di rifiuti sono diventate pasti, si è evitata l'emissione di circa 9.260 tonnellate di Co2, pari a quelle emesse da circa mille auto che percorrono 30.000 chilometri l'anno. Inoltre, nel 2023, l'altro progetto, "Mangiami subito", ha permesso, negli 828 punti Coop a livello nazionale, la vendita di quasi 45 milioni di euro di prodotti in scadenza.

Siccome i prodotti non più vendibili ma ancora idonei al consumo possono essere ceduti alle associazioni di volontariato e, quindi, distribuiti a persone in difficoltà , nel 2023, 83 associazioni onlus in Toscana hanno ricevuto donazioni da parte dei 72 punti vendita Unicoop Firenze, più 10 fra piattaforme di prodotti freschi e magazzini, per un totale di 409 mila chili e 790 mila pezzi. **Il progetto Buon fine ha varie articolazioni, tutte comunque ancorate, spiegano da Unicoop**, al principio che lo si porti avanti rispettando la legge sui cibi, la sicurezza e le scadenze, per cui si possono regalare al volontariato o vendere in negozio scontati solo i prodotti che siano entro la data di scadenza togliendoli dagli scaffali qualche giorno prima per donarli alle onlus oppure lasciandoceli con il 50% di sconto per i clienti e i soci, sempre tenendo conto della scadenza.

Si possono donare confezioni non in scadenza ma con il contenitore ammaccato o anche sparito se è di carta. E siccome prodotti come la schiacciata o il pane vanno tenuti in negozio un giorno solo, la sera, quanto rimane può venire consegnato ai volontari come se si trattasse del pane di casa che si mangia anche il giorno dopo. Ogni negozio e ogni territorio ha le sue convenzioni con un tipo o un altro di associazione solidale**. L'impresa, spiega ancora Unicoop, funziona attraverso una rete solidale** che coinvolge i dipendenti dei punti vendita, i quali organizzano e gestiscono tutte le fasi della donazione, e i soci Coop che, a titolo volontario, si occupano delle relazioni con enti pubblici e associazioni. Assieme a questi anche le amministrazioni locali che supervisionano l'intero il processo di donazione. Gli sconti sugli scaffali, invece, vanno sotto il progetto "Mangiami subito" (ovvero guarda la scadenza e utilizzami prima) che nel 2023, in Toscana, è stato accolto con particolare favore da famiglie logorate dal carovita e bisognose di fare una spesa parsimoniosa, consentendo in totale un risparmio di 4,3 milioni.

CRONACHE DI BARI

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

CRONACHE DI BARI

TV DIRE TG AMBIENTE

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

CORRIERE DELLA SARDEGNA

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

CORRIERE DELLA SARDEGNA

TV DIRE TG AMBIENTE **CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI**



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

Ragionieri & Previdenza®

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

Ragionieri & Previdenza®

TV DIRE TG AMBIENTE **CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI**



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

IL GIORNALE DI TORINO

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

IL GIORNALE DI TORINO

TV DIRE TG AMBIENTE **CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI**



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

VENEZIA24
NEWS IN PRIMO PIANO

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

VENEZIA24
NEWS IN PRIMO PIANO

TV DIRE TG AMBIENTE **CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI**



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

CORRIERE FIORENTINO
LA TOSCANA
corrierefiorentino.it

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

CORRIERE FIORENTINO
LA TOSCANA
corrierefiorentino.it

TV DIRE TG AMBIENTE

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Tg Ambiente, edizione del 6 febbraio 2024

CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 gigatonnellate di CO2 equivalentie si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato. Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare". Lo spiega Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'ENEA, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre ogni anno il 5 febbraio. Secondo l'UNEP, l'agenzia ambientale delle Nazioni unite, a livello mondiale, abbiamo prodotto 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (dati 2019): il 61% proviene da scarti domestici, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio. Inoltre, secondo il rapporto FAO sullo stato del cibo e dell'agricoltura, si stima che circa il 14% della produzione alimentare globale viene perso durante le fasi della filiera produttiva. L'ultimo Rapporto Waste Watcher registra tuttavia un cambiamento di rotta sul fronte dello spreco alimentare a livello globale, con una diminuzione accentuata soprattutto nei Paesi più industrializzati (Stati Uniti -35%, Germania -43%, Spagna -40%, Francia -32%). L'Italia si attesta intorno al -12% grazie ai comportamenti più virtuosi di produttori e consumatori che nel 2023 hanno sprecato circa 250 grammi di cibo in meno a settimana rispetto al 2021.

ADOTTA DUE TARTARUGHE PER SAN VALENTINO DI VERO AMORE

San Valentino si avvicina e gli innamorati sono alla ricerca di un dono originale per celebrare questa romantica ricorrenza. Per chi ha a cuore la Natura ed è sensibile ai temi ambientali la campagna Tartalove di Legambiente, in occasione della festa di San Valentino, propone un'idea originale: regalare l'adozione simbolica di una coppia di tartarughe marine curata presso il Centro di recupero e soccorso di Legambiente a Manfredonia. Per dare l'idea del lavoro quotidiano di Tartalove è emblematica la storia di Tartaromeo e Giulietta. Si tratta di un maschio e una femmina adulti, entrambi di circa 30 anni, pescati accidentalmente dal Motopesca 'Angela e Lorenzo' 4 miglia al largo di Manfredonia il 16 gennaio e prontamente trasferiti dai pescatori presso il Centro. Entrambi gli esemplari avevano ingerito plastica, in particolare frammenti di buste della spesa, espulsa nel corso della degenza grazie anche all'attività dei veterinari del Centro di Manfredonia. Ora, dopo le cure e le analisi effettuate dal personale specializzato, Tartaromeo e Giulietta sono stati liberati tra le onde del mare. Le loro tracce però non verranno perse, poiché sono stati dotati di due dispositivi satellitari. Chi vorrà adottare la coppia, quindi, avrà la possibilità di seguirne gli spostamenti. Si contano almeno 130.000 le tartarughe marine in pericolo di vita ogni anno nel Mare Nostrum; di queste, 40.000 muoiono a causa delle catture accidentali, dei rifiuti ingeriti e per traumi causati dal traffico nautico. D'altro canto, nell'estate 2023 è stata evidenziata una sempre maggiore presenza di Caretta caretta sulle coste italiane, dove sono stati individuati oltre 450 nidi.

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

TV DiRE TG AMBIENTE **CLIMA, A SPRECO CIBO ASSOCIATO 10% EMISSIONI GLOBALI**



WWF: DA 1970 A OGGI PERSO OLTRE 35% AREE UMIDE

Lagune, fiumi, stagni, laghi, paludi, specchi d'acqua dolce o salmastra: il 2 febbraio, World Wetlands Day, il mondo richiama l'attenzione sulla loro ricchezza in termini di biodiversità e fondamentali per i numerosi servizi che assicurano il nostro benessere, tra cui la regolazione del clima. Come ricorda il WWF, le 'wetlands' sono infatti essenziali per la nostra sopravvivenza e il nostro benessere, grazie ai tanti benefici: sono serbatoi di carbonio e contrasto al cambiamento climatico, depurano le acque, proteggono dalle inondazioni, la vegetazione fornisce fibre e materiali, garantiscono cibo, e ospitano migliaia di specie, soprattutto pesci e uccelli. La data ricorda l'adozione della Convenzione omonima per la loro tutela, firmata il 2 febbraio 1971 nella città iraniana di Ramsar. Ma si tratta di ambienti ancora a rischio: più dell'80% delle zone umide nel mondo è scomparso dal 1700. Solo dal 1970 ad oggi abbiamo perso oltre il 35% delle wetlands. Ciò che resta diventa quindi ancora più prezioso e va salvaguardato o ripristinato con ogni mezzo: la biodiversità di questi ambienti si sta estinguendo al ritmo del 4% ogni dieci anni contro l'1% per gli ambienti marini e terrestri.

10 FEBBRAIO OPEN DAY A SEDI INGV ROMA E NAPOLI

Sabato 10 febbraio l'appuntamento da non perdere è a Roma e a Ercolano, Napoli, con l'Open day straordinario dei Laboratori e del Museo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia. Come un grande telescopio puntato verso il cuore della Terra, il fascino dei vulcani, i misteri del magnetismo terrestre, i laboratori 'golosi' di scienza e l'arcano dei terremoti vi porteranno a vedere un mondo meraviglioso: il nostro pianeta. Visite guidate nelle sedi, incontri con i ricercatori e percorsi didattici, accompagneranno tutti nel cuore pulsante dell'INGV. A Roma sarà possibile visitare in esclusiva la Sala Operativa del monitoraggio sismico e allerta tsunami, dove potrete vedere tutto il territorio nazionale e quello dell'area mediterranea, con un colpo d'occhio indimenticabile. Alla Sede Storica dell'Osservatorio Vesuviano, invece, i visitatori saranno accompagnati nel più antico Osservatorio vulcanologico del mondo, alla scoperta del monitoraggio dei vulcani napoletani. Un luogo unico in Italia dove la tecnologia più avanzata è al servizio dei cittadini. L'INGV apre al pubblico le sue porte dalle 9.30 alle 19.00 a Roma, in Via di Vigna Murata n. 605 E dalle 10:00 alle 13:00 alla Sede storica dell'Osservatorio Vesuviano dell'INGV sul Vesuvio.

LA NOTIZIA.net

Spreco alimentare, Cia-Agricoltori Italiani: serve sforzo di filiera per invertire la rotta



Di fronte alle sfide globali della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale, continuare a ridurre lo spreco di cibo diventa una necessità non più rinviabile. Così Cia-Agricoltori Italiani, intervenendo oggi con il direttore nazionale Maurizio Scaccia alla presentazione del rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, in occasione della 11° Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Secondo il report, vale ancora 13 miliardi di euro lo spreco alimentare in Italia, uno scandalo dal punto di vista economico ed etico se si pensa che nel Paese ci sono 5,6 milioni di persone in povertà assoluta. E un problema enorme anche sotto il profilo ambientale, visto che una sola tonnellata di rifiuti organici genera 4,2 tonnellate di Co2.

Per questo "c'è bisogno di una maggiore consapevolezza da parte di tutti -ha detto Scaccia- lavorando senza sosta allo sviluppo e all'implementazione di programmi di prevenzione dei rifiuti e sostenendo tutte le iniziative pubbliche e private per il riciclo e la donazione dei prodotti alimentari invenduti e contro lo spreco", come la campagna "Non buttiamola via!" lanciata da Croce Rossa Italiana, con Cia tra i partner, per sensibilizzare aziende e cittadini al recupero delle eccedenze e alla ridistribuzione dei beni alimentari alle persone in condizione di indigenza.

Per quanto riguarda il settore, invece, "un importante contributo alla lotta allo spreco può derivare dal coordinamento delle componenti della filiera agroalimentare -ha evidenziato il direttore di Cia- con il coinvolgimento virtuoso di imprese, istituzioni e società, dall'agricoltore al consumatore, passando per la trasformazione, la logistica e le amministrazioni locali". Mentre "a livello aziendale, non va trascurato né il riutilizzo nell'alimentazione del bestiame, nel quadro della normativa Ue sul benessere animale, né il riciclaggio anche per la produzione di energia alternativa".

Infine, nella lotta allo spreco, "assume un peso determinante per Cia l'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole -ha concluso Scaccia- per promuovere nei giovani scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili".

QN il Resto del Carlino

Lotta agli sprechi alimentari: "Recuperati 138mila pasti nelle mense del Gruppo Hera"

La multiutility fa il punto sul progetto CiboAmico, iniziato nel 2009 insieme a Last Minute Market "Il cibo che non è stato distribuito lo indirizziamo a enti no profit". Calano anche rifiuti e inquinamento.

Quasi 138mila i pasti recuperati dal 2009 ad oggi nelle mense del Gruppo Hera, per un valore totale di circa 570mila euro, evitando la produzione di circa 61 tonnellate di rifiuti (corrispondenti a circa 133 cassonetti) e l'emissione di oltre 250 tonnellate di CO2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Sono questi i dati principali, diffusi in occasione dell'XI edizione della 'Giornata nazionale di prevenzione dello Spreco Alimentare', che riguardano CiboAmico, il progetto nato 15 anni fa dalla collaborazione tra il Gruppo Hera con Last Minute Market, impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale. Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. CiboAmico finora ha coinvolto 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Imola, Rimini Ferrara, Ravenna, Modena e Forlì) e da quest'anno viene esteso anche a quella di Cesena. Solo nel 2023 sono stati recuperati più di 12 mila pasti (5.6 tonnellate di cibo, pari a quasi 49 mila euro) a favore degli enti no-profit del territorio che assistono centinaia di persone in difficoltà. Il progetto, infatti, è pensato nell'ottica della lotta allo spreco alimentare e della transizione verso un'economia circolare, con benefici di tipo economico e ambientale ma anche sociale, attraverso la donazione dei pasti recuperati a enti no-profit.

In particolare, nella mensa di Modena, dove l'iniziativa è partita lo scorso anno, grazie a CiboAmico, è stato possibile recuperare circa 3.900 pasti, per un valore complessivo che supera i 16 mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse così liberate in altri progetti.

Si tratta di CEIS A.R.T.E. che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana per il centro socio occupazionale Faber. "Secondo l'Osservatorio di Waste Watcher International, in Italia ogni persona butta mensilmente oltre due chili di cibo e l'impatto economico dello spreco alimentare supera i 13 miliardi di euro. Per ridurre lo spreco sono fondamentali le azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense, e solo nel 2023 siamo riusciti a donare oltre 12 mila pasti alle persone in difficoltà" commenta Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera.

Luinotizie l'eco del varesotto
Il quotidiano online dell'Alto Varesotto

Coldiretti, Giornata antispreco: dai campi alla tavola va perso quasi un terzo del cibo

Lo spreco non è solo un problema etico, ma ha effetti anche sul piano economico e su quello ambientale. I consigli di Coldiretti Varese per diminuire le perdite alimentari



Viene **sprecato** lungo la catena alimentare e nelle case **quasi un terzo del cibo prodotto** (30%) che sarebbe più che sufficiente a soddisfare il fabbisogno alimentare dei 5,6 milioni di Italia in povertà assoluta e dei 735 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo.

È quanto afferma la **Coldiretti** sulla base dei **dati Istat e Fao** in occasione dell'undicesima **giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio.

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 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 e ambientale** per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel 2024 in Italia quasi 2,5 chili di prodotti alimentari al mese pro capite in aumento dell'8% nel 2024 secondo l'Osservatorio Waste Watcher International. Un aumento dovuto in parte alla ripresa della ristorazione dopo l'emergenza Covid con il minor tempo trascorso in cucina da parte degli italiani.

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 antispreco** di **Coldiretti Varese**.

newsimedia

Giornata Spreco: finiscono in pattumiera in Puglia cibi cotti (38%), Pane (7%) e frutta (26%)

By **Newsimedia** 6 Febbraio 2024 95 0

Share



In Puglia finiscono in pattumiera soprattutto i cibi cotti (38%), la frutta (26%) e il pane (7%), quando ancora viene sprecato longo la catena alimentare e nelle case quasi 1/3 del cibo prodotto (30%). E' quanto afferma la Coldiretti Puglia, sulla base del sondaggio condotto sul sito puglia.coldiretti.it, in occasione della undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.

Un costo per le imprese agricole e per i consumatori che pesa sui bilanci considerato che nel 2023 ogni cittadino ha buttato 75 grammi di cibo al giorno che nel 2024 potrebbe aumentare dell'8%, secondo l'Osservatorio Waste Watcher International.

Non si tratta solo di un problema etico ma che determina anche – precisa la Coldiretti regionale – effetti sul piano economico ed ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. 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 di distribuzione e consumo, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento.

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

Per evitare di buttare il cibo basterebbe seguire pochi semplici accorgimenti, come spiega il decalogo della Coldiretti predisposto per la Giornata contro lo spreco. Importante innanzitutto è programmare la propria spesa, magari facendo la tradizionale lista, ma anche prediligendo acquisti ridotti ma più frequenti. La classica maxispesa quindicinale o mensile negli ipermercati aumenta infatti – ricorda Coldiretti – il rischio di ritrovarsi nel frigo prodotti scaduti. Fare poi la spesa a chilometri zero in filiere corte con l'acquisto di prodotti locali taglia del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali, secondo una analisi della Coldiretti sulla base dello studio Ispra.

Lo spreco alimentare – sottolinea la Coldiretti – scende dal 40-60% per i sistemi alimentari di grande distribuzione alimentare ad appena il 15-25% per gli acquisti diretti dal produttore agricolo. Coloro che si approvvigionano esclusivamente tramite reti alimentari alternative sprecano meno perché – conclude la Coldiretti – i cibi in vendita sono più freschi e durano di più e perché non devono percorrere lunghe distanze con le emissioni in atmosfera dovute alla combustione di benzina e gasolio. Meglio, dunque, prediligere i prodotti di stagione, scegliendo la frutta e le verdure al giusto grado di maturazione e conservandola adeguatamente, senza tenere insieme quella che si intende consumare a breve con quella che si prevede di conservare più a lungo. E lo stesso consiglio vale anche per tutti i cibi in generale.

DECALOGO ANTISPRECO DI CAMPAGNA AMICA

1) Fai la lista della spesa

2) Procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo

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

4) Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti

5) Prendi la frutta con il giusto grado di maturazione

6) Separa le diverse varietà di frutta e verdura

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

8) Controlla sempre l'etichetta

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

10) Cucina con gli avanzi ricette antispreco

SMART ENGINEERING

WWF: non buttiamo soldi e natura nella spazzatura. I costi nascosti dello spreco

Ogni italiano getta nel secchio circa 300 euro ogni anno, assieme ai 25 kg. di cibo. 2.600 miliardi di dollari sprecati a livello globale, se si considerano alcuni dei costi nascosti.



C'è un filo sottile che lega cibo, energia, natura e perdite economiche. Quel filo è lo **spreco alimentare**, una delle facce di un sistema alimentare globale, sempre più insostenibile e malato. Infatti, **nonostante gli impegni per una transizione ecologica scritti sulla carta, ad oggi una buona parte della produzione alimentare globale, un terzo secondo la FAO, non arriva sui nostri piatti**. Si perde o si spreca da qualche parte lungo le filiere produttive che vanno dalla raccolta alla trasformazione, dal trasporto alla conservazione, ma soprattutto all'interno delle nostre case. E se le tendenze attuali persisteranno, **la perdita e lo spreco di cibo raddoppieranno entro il 2050**.

Il WWF aggiunge un altro elemento a questa analisi: perdite e sprechi non sono soltanto chilogrammi, o tonnellate, di alimenti ma sono anche uno "spreco di natura" e uno spreco economico enorme. Si tratta di costi "nascosti", una enorme fetta di capitale naturale, pari per l'Italia a 140 miliardi di litri solo guardando all'acqua sprecata insieme al cibo che gettiamo ogni anno, ma anche di **capitale economico che buttiamo via con alimenti che nessuno mangia**: finiscono nella spazzatura degli italiani qualcosa come circa 300 euro ogni anno.

SMART ENGINEERING

Sprecare cibo ancora buono da mangiare oltre a porre una questione etica – basti pensare al **numero sempre maggiore di persone che non hanno accesso a cibo sufficiente**, ma anche all'impoverimento di una fetta crescente della popolazione - genera un impatto negativo sull'ambiente e sulla nostra salute. Per questa ragione l'ONU ha inserito tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, il **Goal 12.3 che prevede di "dimezzare lo spreco alimentare pro capite globale"**. Dimezzando gli sprechi potremmo, per esempio, sfamare un miliardo di persone al mondo.

Nel complesso, l'eliminazione degli sprechi è anche un'importante strategia di mitigazione ambientale. **Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti dopo gli Usa e la Cina**. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e di fertilizzanti, e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. E c'è di più: **il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno a 1.000 miliardi di dollari all'anno**, ma sale a circa 2.600 miliardi di dollari se si considerano alcuni dei costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. Sebbene il cibo venga perso lungo tutta la catena di approvvigionamento, nei Paesi ad alto reddito le perdite si verificano soprattutto a livello di post-vendita e di consumo e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno e comportano un costo economico elevato, stimato al 10-25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

In Italia, secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nonostante una maggior attenzione agli sprechi alimentari, **gettiamo individualmente poco meno di mezzo chilo di cibo a testa ogni settimana, circa 25 kg in un anno**, con in testa un incremento dello spreco di frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane, componenti fondamentali di una nutrizione sana, che sottraiamo alla nostra dieta, sempre più squilibrata. Anche a causa dei rincari e dell'inflazione, stiamo assistendo a quello che viene chiamato uno "spreco calorico" ossia un eccesso di alimenti di basso valore nutrizionale (e a basso costo) c nella dieta, con ripercussioni negative sulla nostra salute. Diete sbagliate aggiungono, infatti, ai costi ambientali ed economici, anche costi sanitari per curare le malattie legate alla malnutrizione per eccesso o per difetto di alcuni nutrienti. **Ad oggi finiscono nella pattumiera solo dallo spreco che avviene nelle nostre case circa 6 miliardi di euro** a cui vanno aggiunti ~9 miliardi euro dello spreco di filiera, che fanno che fanno in media circa 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici), solo in Italia. Eppure, sempre in Italia, cresce il numero di persone che fatica a nutrirsi regolarmente e oltre il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà.

SMART ENGINEERING

"Dobbiamo azzerare almeno lo spreco alimentare domestico, quello che, come cittadini, possiamo controllare direttamente a partire da cosa e dove acquistiamo gli alimenti, da come li conserviamo, da come mangiamo nelle nostre case ma anche nei ristoranti e nelle mense. **Non sprecare significa risparmiare**, perché se si scarta un alimento ancora buono da mangiare, si paga un prezzo non solo per il costo che abbiamo sostenuto personalmente ma anche il costo relativo a tutti i passaggi della filiera che lo ha portato sulle nostre tavole. Per ogni prodotto che buttiamo in realtà stiamo buttando soldi e Natura nella spazzatura" afferma Eva Alessi, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia. È urgente agire per eliminare una pratica ormai appartenente ad un sistema economico e sociale insostenibile sotto tutti i punti di vista, riducendo a zero lo spreco alimentare dal produttore al consumatore. **Come cittadini, solo cambiando le nostre abitudini a livello individuale e collettivo, gli impatti ambientali e socio-economici dello spreco domestico e delle diete sbagliate potranno essere ridotti drasticamente**. Nell'attuale contesto globale complesso, dove sono sempre più evidenti gli effetti delle crisi ambientale ed economica, e le loro molteplici conseguenze, è importantissimo che le istituzioni promuovano questa transizione, coinvolgendo città e cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole per raggiungere insieme l'obiettivo comune.

sanihelp.it
SALUTE & BENESSERE

GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Angela Nanni 6 Febbraio 2024



Sanihelp.it – Ha raggiunto, il 5 febbraio scorso, **l'11.ma edizione** la **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare,** istituita dalla **Campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente.**

Il tema di quest'anno è stato *Make the Difference. Stop #foodwaste*.

Si è ampiamente dibattuto sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a tutti i livelli, coinvolgendo cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole per raggiungere insieme l'obiettivo comune.

Come?

In Italia, dalla fotografica scattata dal CREA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, si evince come »lo spreco alimentare sia generato per il 70% dal consumo domestico e da quello fuori casa, il 20% dalla distribuzione e vendita al dettaglio e, solamente, il 10% dal comparto agricolo tra post raccolta e trasformazione».

Nell'ultimo anno in Italia sono stati sprecati 524,1 grammi pro capite a settimana di cibo pari a circa 75 grammi di alimenti al giorno e a 27,328 chilogrammi all'anno di beni alimentari.

Nella top list degli alimenti più sprecati ci sono:

frutta fresca (24 grammi pro capite a settimana);
insalata (17.6 grammi);
cipolle, aglio e tuberi pari a 17,1 grammi pro capite a settimana; pane fresco (16,3 grammi);
verdure (16 grammi).

Secondo l'esempio dell'Osservatorio di Waste Watcher International quei 24 grammi di frutta fresca equivalgono a 5-6 mele gettate all'anno da ogni individuo, ovvero circa 300-350 milioni di mele sprecate annualmente dalla popolazione italiana.

»Questi dati ci fanno riflettere e dimostrano come – continua Botti – in ambito domestico siano ancora troppi gli errori commessi. Basterebbe che ognuno facesse la propria parte, seguendo poche e semplici regole quotidiane. Per questo Ambiente Mare Italia inaugura la campagna social @AcasaNonSpreco».

»Attualmente assistiamo a veri paradossi del sistema agroalimentare – continua Ilaria Falconi, delegata e Responsabile per Ambiente Mare Italia dell'Area »Terra, Suolo e Agricoltura sostenibile» produciamo cibo per 9 miliardi di persone ma, nonostante la popolazione mondiale sia di circa 7 miliardi, ci sono 828 milioni di persone che soffrono per fame; 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di moderata o grave insicurezza alimentare e 3,1 milioni di individui a livello globale non hanno accesso ad una dieta sana».

E aggiunge »Tali valori raffigurano l'esistenza di una consistente differenza fra la reale potenzialità produttiva del sistema agroalimentare globale e l'effettiva quantità di alimenti che vengono consumati dalla totalità della popolazione. Tale differenza è rappresentata dalle perdite e dallo spreco alimentare che si verificano lungo tutte le fasi della filiera».

Ognuno di noi può fare la differenza! #AcasaNonSpreco
Semplici e buone regole da seguire per ridurre lo spreco alimentare in ambito domestico.

Acquistiamo poco, ma di frequente, consumando sempre prodotti freschi.

Prediligiamo i prodotti a filiera corta e/o Km zero, facendo sempre attenzione alla stagionalità-

Congeliamo i prodotti (ad es. pane e carne) che non vengono consumati nel breve termine.

Posizioniamo i nuovi acquisti sul fondo al fine di organizzare il frigo e la dispensa per scadenza dei prodotti.

Predisponiamo la lista della spesa basata su menu settimanale al fine di fare acquisti oculati in base alle proprie esigenze e non dettati dal senso di fame, dal desiderio o dall'offerta.

Scegliamo le dosi di prodotto da utilizzare/cucinare valutando attentamente le quantità necessarie.

La Discussione
- Fondato da Alcide De Gasperi -



Barilla: nel 2022 donate 3.200 tonnellate di prodotti alimentari

di Valerio Servillo domenica, 11 Febbraio 2024 2134

A seguito dell'undicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare svoltasi il 5 febbraio, promossa dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, 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 lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari. In Italia, lo spreco alimentare non si ferma ma risulta essere in aumento: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro (13 mld quello complessivo). In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana. Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024.

Il periodo post pandemico

I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi. 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.

Sostegno ai più fragili

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. La sensibilità delle persone in Barilla, insieme alla rete Banco Alimentare a sostegno di chi è più fragile, rappresenta un elemento fondamentale per donare al prossimo un piccolo momento di felicità e gioia, soprattutto nei momenti di difficoltà. Vanno in questa direzione anche le iniziative dei brand del Gruppo, come quella che, a marzo scorso, ha visto Mulino Bianco e Banco Alimentare in una giornata di volontariato d'impresa che ha coinvolto 160 persone Barilla, in 10 diverse regioni italiane, nella preparazione di pacchi alimentari destinati alle famiglie più bisognose, per un totale di circa 16 tonnellate di prodotti donati.

Abitare A Roma
Notizie dai quartieri di Roma dal 1987



Da tempo è alla ribalta il tema dello spreco alimentare, un problema planetario ma anche del nostro Paese. Anzi quest'anno l'allarme è ancora più evidente, infatti ad oggi finisce nella spazzatura 13 miliardi di cibo e si passa da 75 grammi di cibo a testa ogni giorno del 2023, a quasi 81 grammi di quest'anno, in pratica oltre mezzo chilo in più a settimana.

Uno spreco che vale in Italia circa 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil, nelle case degli italiani infatti si buttano circa 6 miliardi di euro di alimenti ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi di euro dello spreco di filiera.

È quanto ha dichiarato Piergiorgio Benvenuti, Presidente Nazionale del Movimento Ecologista Ecoitaliasolidale.

Ogni anno, nel mondo, lo spreco alimentare ha raggiunto la cifra record di 400 miliardi di dollari. Si gettano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che rappresentano 1/3 della produzione mondiale, mentre 795 milioni di persone nel mondo soffrono la fame. Di fatto si produce più cibo di quello consumato e invece di essere utilizzato viene trasformato in rifiuto.

Ed intanto ogni 13 secondi, un bambino muore per fame o per una malattia legata alla fame.

Le proporzioni sono enormi, perché le cause oltre ai conflitti sono da ricercare nelle condizioni climatiche e ambientali. Il cibo sprecato vale l'8% delle emissioni globali di gas serra.

Peraltro se da una parte si muore di fame, nel mondo vi sono 672 milioni che soffrono di obesità ed oltre 1,3 miliardi sono le persone in sovrappeso.

Ricordo sempre – prosegue Benvenuti- che non consumare un litro di latte, lasciandolo scadere nel proprio frigorifero, vuol dire aver sprecato oltre 1.000 litri di acqua, necessaria alla produzione di tale alimento.

Come Ecoitaliasolidale – prosegue Benvenuti- siamo a lavoro per istituire un tavolo tecnico per discutere di tale tematica, e stiamo programmando un convegno nazionale al termine del quale verranno sottoposte alle Istituzioni misure concrete da adottare nel nostro Paese in materia di spreco alimentare.

Ribadiamo l'importanza di accorciare la filiera della distribuzione e vendita dei prodotti preferendo prodotti a Kilometro zero, considerando che mediamente consumiamo alimenti che percorrono 1.700 chilometri prima di arrivare sulle nostre tavole. E' urgente trovare soluzioni concrete per evitare questo spreco di cibo e nel contempo aiutare l'economia locale.

Infine siamo pronti con questo Governo a chiedere al Ministro dell'Ambiente e al Ministro dell'Istruzione di avviare concretamente, come più volte annunciato, nelle scuole italiane la materia di studio sull'Educazione ambientale, compresa la nostra proposta di inserire – conclude Benvenuti- nella stessa materia anche l'educazione alimentare per interessare-sensibilizzare sia le giovani generazioni che le famiglie italiane.

VITA



Ambiente , Associazioni Roma

Agire contro lo spreco alimentare

Benvenuti (Ecoitaliasolidale): "Si produce più cibo di quello consumato e invece di essere utilizzato viene trasformato in rifiuto"

Redazione - 5 Febbraio 2024

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, in calendario il **5 febbraio** 2024, ha sottolineato l'urgenza di agire contro questa piaga sociale.

Contro lo spreco

Queste donazioni permettono anche un risparmio in termini di inquinamento: il mancato conferimento in discarica di queste oltre 4mila tonnellate di cibo trasformate in pasti, ha **evitato l'emissione di circa 9.260 tonnellate di Co2**, pari a quelle emesse da circa **mille auto** che percorrono 30mila chilometri all'anno.



Giornata contro lo spreco alimentare? Facciamola ogni giorno

Da dieci anni in Italia il 5 febbraio viene dedicato alla

VITA

prevenzione dello spreco di cibo. Il presidente di Fondazione Banco Alimentare sottolinea nel suo intervento come questa data sia occasione sottolineare come i 35 anni di recupero delle eccedenze ... Leggi tutto

Vita.it

Questo progetto vive grazie a una **rete solidale che coinvolge i dipendenti Coop**, che organizzano e gestiscono le diverse fasi della donazione, e i soci che, a titolo volontario, si occupano delle relazioni con enti pubblici e associazioni. Assieme a loro, anche le amministrazioni locali che supervisionano il processo di donazione e i soggetti donatari che ritirano i prodotti per assistere le persone bisognose.

Sono ancora buoni

Coop propone da tempo anche l'iniziativa **Mangiami subito**, con la vendita di prodotti prossimi alla scadenza a prezzi scontati fino al 50% a fine giornata. Una pratica che nel 2023 ha intercettato con favore le esigenze di risparmio delle famiglie italiane ed ha permesso la **vendita di quasi 45 milioni di euro di prodotti in scadenza**, coinvolgendo 828 punti vendita.

dal 1996 nel web CONTROLUCE.IT Portale di Cultura e Informazione ISSN 1973-9168
EVENTI



Il crescente problema dello spreco alimentare si configura come una sfida globale, con implicazioni che vanno oltre il semplice spreco di risorse. La necessità di promuovere pratiche sostenibili e di implementare soluzioni innovative è più pressante che mai, non solo per mitigare l'impatto ambientale ma anche per affrontare le disparità sociali e stimolare l'efficienza energetica ed economica.

Il fenomeno dello spreco alimentare, lungi dall'essere un problema circoscritto a singole nazioni, si manifesta come una sfida globale che riguarda ogni angolo del pianeta. In Italia, ad esempio, si è registrato un preoccupante incremento di cibo scartato: dai 75 grammi giornalieri per persona del 2022 si è passati a quasi 81 grammi nel 2023, secondo il Rapporto 'Il caso Italia' pubblicato dall'Osservatorio Waste Watcher International. Questo aumento non solo ha un impatto economico diretto sulle famiglie, con una spesa annua che sfiora i 290 euro per nucleo, ma solleva anche interrogativi urgenti sull'efficienza delle nostre abitudini di consumo legate sia all'alimentazione ed ad altre dimensioni quali utenze (come luce, gas, acqua, ecc.) o di altre risorse naturali.

Uno sguardo alle cifre: l'Italia e il mondo

L'analisi del problema in Italia offre uno spaccato di una questione ben più ampia e complessa, che si estende ben oltre i confini nazionali. In dettaglio, lo spreco alimentare nel Belpaese ha mostrato tendenze specifiche: maggiormente diffuso nelle aree urbane e tra le famiglie senza figli, evidenzia una correlazione diretta tra reddito disponibile e quantità di cibo sprecato. In particolare, i consumatori con minor potere d'acquisto risultano essere quelli che disperdono una percentuale maggiore di alimenti (+17%), un dato che pone riflessioni sulla qualità del cibo accessibile alle fasce più vulnerabili della popolazione.

Questa problematica non è isolata. Globalmente, circa un terzo del cibo prodotto viene sprecato, con un'impronta di carbonio che contribuisce in modo significativo al cambiamento climatico. Le cifre parlano chiaro: se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore emettitore di gas serra al mondo. Nonostante gli sforzi e le iniziative internazionali, come l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu che mira a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, i progressi compiuti finora appaiono insufficienti.

La dimensione del problema è ulteriormente evidenziata dall'impatto ambientale e sociale dello spreco. Oltre a rappresentare un inutile consumo di risorse naturali, lo spreco alimentare contribuisce all'aumento della fame nel mondo. Mentre enormi quantità di cibo vengono gettate, circa 821 milioni di persone nel mondo soffrono di malnutrizione, secondo i dati delle Nazioni Unite. Questo paradosso sottolinea la necessità di un cambiamento radicale nel modo in cui produciamo, distribuiamo e consumiamo il cibo ed inoltre il consumo degli elettrodomestici influenza sulla nostra vita e sulle nostre bollette.

Verso soluzioni sostenibili e condivise

Il cammino verso la riduzione dello spreco alimentare richiede un impegno collettivo che coinvolga governi, imprese e singoli cittadini. Nel Regno Unito e in Cina, ad esempio, sono state adottate misure legislative e iniziative nazionali per affrontare il problema, dimostrando come un approccio proattivo possa portare a risultati tangibili. Tuttavia, per contrastare efficacemente questo fenomeno è fondamentale adottare una strategia olistica che comprenda:

• La promozione di pratiche di consumo energetico responsabile tra i cittadini, attraverso campagne di sensibilizzazione e educazione.
• L'adozione di politiche che incentivino la ridistribuzione degli alimenti invenduti a favore di enti di beneficenza e banche alimentari.
• Il sostegno a tecnologie e soluzioni innovative che possano ridurre le perdite lungo la catena di approvvigionamento alimentare.
• L'implementazione di politiche economiche che mirino a rendere più accessibili alimenti di qualità, riducendo così il rischio di deterioramento e spreco.

Ridurre lo spreco alimentare implica anche migliorare l'efficienza delle catene di approvvigionamento, dall'agricoltura alla tavola. In questo contesto, è essenziale incentivare le pratiche agricole sostenibili e supportare le piccole imprese nel migliorare l'accesso ai mercati. Ulteriori strategie possono includere lo sviluppo di imballaggi innovativi che prolunghino la durata di conservazione degli alimenti e l'ottimizzazione dei sistemi logistici per minimizzare le perdite durante il trasporto.

La sfida dello spreco alimentare, con le sue implicazioni economiche, sociali e ambientali, richiede una risposta globale che tenga conto delle specificità locali. In questo contesto, l'Italia, con la sua storica attenzione alla qualità alimentare e alla sostenibilità, può giocare un ruolo chiave nel promuovere pratiche innovative e sostenibili. Allo stesso tempo, l'esperienza internazionale offre preziose lezioni su come affrontare in modo efficace questa problematica e creare dei legami con tutto il mondo per superare questa crisi e questo spreco.

In conclusione, ridurre lo spreco alimentare non è soltanto un obbligo etico verso le generazioni future, ma rappresenta anche un'opportunità per rafforzare i nostri sistemi alimentari, rendendoli più resilienti, sostenibili e giusti. Solo attraverso un impegno condiviso e azioni concrete sarà possibile affrontare con successo una delle sfide più urgenti del nostro tempo.

Sicilia Oggi Notizie



Il crescente problema dello spreco alimentare si configura come una sfida globale, con implicazioni che vanno oltre il semplice spreco di risorse. La necessità di promuovere pratiche sostenibili e di implementare soluzioni innovative è più pressante che mai, non solo per mitigare l'impatto ambientale ma anche per affrontare le disparità sociali e stimolare l'efficienza energetica ed economica.

Il fenomeno dello spreco alimentare, lungi dall'essere un problema circoscritto a singole nazioni, si manifesta come una sfida globale che riguarda ogni angolo del pianeta. In Italia, ad esempio, si è registrato un preoccupante incremento di cibo scartato: dai 75 grammi giornalieri per persona del 2022 si è passati a quasi 81 grammi nel 2023, secondo il Rapporto 'Il caso Italia' pubblicato dall'Osservatorio Waste Watcher International. Questo aumento non solo ha un impatto economico diretto sulle famiglie, con una spesa annua che sfiora i 290 euro per nucleo, ma solleva anche interrogativi urgenti sull'efficienza delle nostre abitudini di consumo legate sia all'alimentazione ed ad altre dimensioni quali utenze (come luce, gas, acqua, ecc.) o di altre risorse naturali.

Uno sguardo alle cifre: l'Italia e il mondo

L'analisi del problema in Italia offre uno spaccato di una questione ben più ampia e complessa, che si estende ben oltre i confini nazionali. In dettaglio, lo spreco alimentare nel Belpaese ha mostrato tendenze specifiche: maggiormente diffuso nelle aree urbane e tra le famiglie senza figli, evidenzia una correlazione diretta tra reddito disponibile e quantità di cibo sprecato. In particolare, i consumatori con minor potere d'acquisto risultano essere quelli che disperdono una percentuale maggiore di alimenti (+17%), un dato che pone riflessioni sulla qualità del cibo accessibile alle fasce più vulnerabili della popolazione.

Questa problematica non è isolata. Globalmente, circa un terzo del cibo prodotto viene sprecato, con un'impronta di carbonio che contribuisce in modo significativo al cambiamento climatico. Le cifre parlano chiaro: se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore emettitore di gas serra al mondo. Nonostante gli sforzi e le iniziative internazionali, come l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu che mira a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, i progressi compiuti finora appaiono insufficienti.

La dimensione del problema è ulteriormente evidenziata dall'impatto ambientale e sociale dello spreco. Oltre a rappresentare un inutile consumo di risorse naturali, lo spreco alimentare contribuisce all'aumento della fame nel mondo. Mentre enormi quantità di cibo vengono gettate, circa 821 milioni di persone nel mondo soffrono di malnutrizione, secondo i dati delle Nazioni Unite. Questo paradosso sottolinea la necessità di un cambiamento radicale nel modo in cui produciamo, distribuiamo e consumiamo il cibo ed inoltre il consumo degli elettrodomestici influenza sulla nostra vita e sulle nostre bollette.

Verso soluzioni sostenibili e condivise

Il cammino verso la riduzione dello spreco alimentare richiede un impegno collettivo che coinvolga governi, imprese e singoli cittadini. Nel Regno Unito e in Cina, ad esempio, sono state adottate misure legislative e iniziative nazionali per affrontare il problema, dimostrando come un approccio proattivo possa portare a risultati tangibili. Tuttavia, per contrastare efficacemente questo fenomeno è fondamentale adottare una strategia olistica che comprenda:

• La promozione di pratiche di consumo energetico responsabile tra i cittadini, attraverso campagne di sensibilizzazione e educazione.

• L'adozione di politiche che incentivino la ridistribuzione degli alimenti invenduti a favore di enti di beneficenza e banche alimentari.

• Il sostegno a tecnologie e soluzioni innovative che possano ridurre le perdite lungo la catena di approvvigionamento alimentare.

• L'implementazione di politiche economiche che mirino a rendere più accessibili alimenti di qualità, riducendo così il rischio di deterioramento e spreco.

Ridurre lo spreco alimentare implica anche migliorare l'efficienza delle catene di approvvigionamento, dall'agricoltura alla tavola. In questo contesto, è essenziale incentivare le pratiche agricole sostenibili e supportare le piccole imprese nel migliorare l'accesso ai mercati. Ulteriori strategie possono includere lo sviluppo di imballaggi innovativi che prolunghino la durata di conservazione degli alimenti e l'ottimizzazione dei sistemi logistici per minimizzare le perdite durante il trasporto.

La sfida dello spreco alimentare, con le sue implicazioni economiche, sociali e ambientali, richiede una risposta globale che tenga conto delle specificità locali. In questo contesto, l'Italia, con la sua storica attenzione alla qualità alimentare e alla sostenibilità, può giocare un ruolo chiave nel promuovere pratiche innovative e sostenibili. Allo stesso tempo, l'esperienza internazionale offre preziose lezioni su come affrontare in modo efficace questa problematica e creare dei legami con tutto il mondo per superare questa crisi e questo spreco.

In conclusione, ridurre lo spreco alimentare non è soltanto un obbligo etico verso le generazioni future, ma rappresenta anche un'opportunità per rafforzare i nostri sistemi alimentari, rendendoli più resilienti, sostenibili e giusti. Solo attraverso un impegno condiviso e azioni concrete sarà possibile affrontare con successo una delle sfide più urgenti del nostro tempo.

LA PREALPINA

Siamo un popolo di spreconi: Focus Prealpina

Tonnellate di cibo vengono buttate. Quattro pagine di approfondimento



Tonnellate di cibo vengono buttate anche se tante sono le attività di recupero.

Ogni italiano getta nell'immondizia, settimanalmente, mezzo chilo di cibo. Lo spreco alimentare lungo la filiera, da quanto emerge dal report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2024 , ammonta a 13,155 miliardi di euro ed è pari a 4,207 milioni di tonnellate di alimenti buttati via.

Numeri vertiginosi, che includono lo spreco a livello domestico (che incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi di euro, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni), oltre al dispendio in campo e nell'industria, molto più contenuto. Come se non bastasse, i dati sono peggiorati rispetto allo scorso anno: gettiamo l'8,05% in più di alimenti. Nel dettaglio, si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi a settimana nel 2024. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, ovvero 126 euro pro capite ogni anno. A finire maggiormente nelle pattumiere degli italiani è soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi, ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi). Più che spreco, scempio alimentare.

il manifesto
quotidiano comunista

Dal frigo alla spazzatura, il boom dello spreco di cibo

RIFIUTI. Solo lo spreco domestico di cibo in Italia vale 7 miliardi di euro. Aggiungendo gli altri anelli della filiera alimentare (agricoltura, industria e distribuzione) si arriva a una cifra che supera i 13 miliardi - quasi un punto di Pil



Le fasce della popolazione italiana con i redditi più bassi sprecano di più, mangiano male e soffrono delle patologie che derivano dalla malnutrizione: un quadro in progressivo peggioramento rispetto al 2023. Questo è quanto emerge, fra le altre indicazioni, dal Caso Italia del Rapporto curato dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher su cibo e sostenibilità, presentato a Roma in occasione dell'XI Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare il 5 febbraio scorso. Il Rapporto, promosso e curato dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna con IPSOS, nella prima rilevazione 2024 dedicata...

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

A Bologna arriva lo Sprecometro nelle scuole: un'app per calcolare l'impatto ambientale e le perdite economiche del cibo buttato



di Alex Corlazzoli | 15 FEBBRAIO 2024

"Questa settimana hai **sprecato** l'equivalente di **2.374 bottiglie** da mezzo litro di acqua e il corrispondente di **212,5 chilometri percorsi** in auto. Diagnosi: sprecone". Risponde così a una simulazione, lo **Sprecometro**, l'app creata da **Last Minute Market** con l'**università di Bologna**, che permette di monitorare e misurare quanto **cibo** viene butato e l'**impatto ambientale** collegato. Un **progetto** lanciato all'interno del piano di **"Food policy"** della città, voluto dall'assessore all'Istruzione **Daniele Ara**, che finora ha coinvolto le famiglie ma che **Camst**, la società che distribuisce i **pasti a scuola**, annuncia che arriverà anche nella **ristorazione scolastica** nel 2024.

Agli istituti scolastici verrà fornita l'**app** con una sezione dedicata, curata dal team di progettazione di Sprecometro, in cui gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli **insegnanti** saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i **bambini** sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le **buone pratiche** di educazione alimentare.

il Fatto Quotidiano
NON RICEVE ALCUN FINANZIAMENTO PUBBLICO

A questo si aggiunge l'aggiornamento del **database** di alimenti con la stima degli impatti ambientali – CO_2 e H_2O – dei piatti proposti nelle **mense** delle scuole. "Questo – spiega Camst – servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi **inconsapevole**, come quello di gettare via il cibo, può provocare". L'app è già disponibile fin da ora ed è partita in **forma sperimentale** per le famiglie. Aprendola viene chiesto quanti affettati, cioccolati, patate, formaggi, bevande, carni, frutta, latte, legumi, salse, pasta, pizza e altro vengono buttati, in grammi, a casa o fuori e in mensa. L'applicazione a quel punto calcola automaticamente lo spreco settimanale dando anche un andamento delle ultime quattro settimane e la **perdita economica** oltre all'impronta carbonica e quella idrica.

L'obiettivo del progetto è di sensibilizzare i bambini all'uso sostenibile delle **risorse naturali** e, appunto, alla prevenzione dello spreco alimentare. "Abbiamo dato il via allo Sprecometro – spiega a *Ilfattoquotidiano.it* l'assessore all'Istruzione con delega all'agroalimentare, Daniele Ara – puntando sulle famiglie per coinvolgere i genitori in questa operazione che vuole rilanciare l'attenzione sullo spreco. Stiamo riattivando la **Rete dei Comuni** che aderiscono a questa campagna e avviando con Città Metropolitana il **tavolo della democrazia alimentare**. Con l'app riusciremo anche a raccogliere dati preziosi per la ricerca universitaria".