

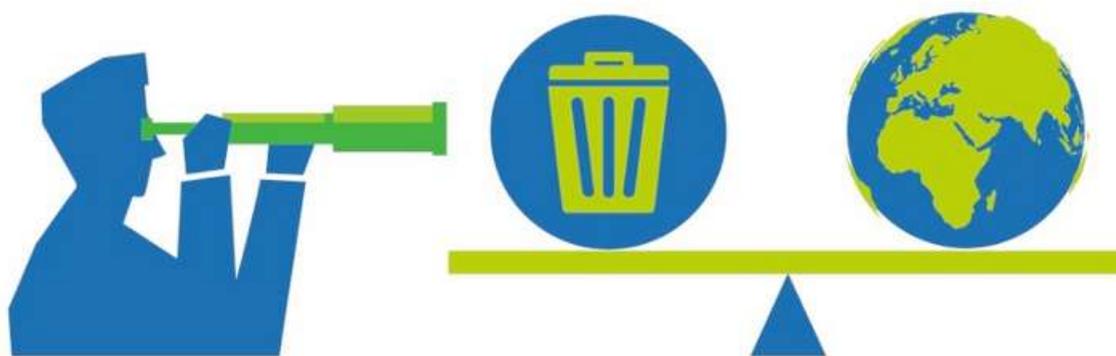


SPRECO ZERO



last minute
market

UN ANNO DI



SPRECOMETRO WASTEMETER

RASSEGNA STAMPA

*A cura di
Studio Vuesse&C*

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

L'INIZIATIVA

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

di Maria Elena Minerva | 01 feb 2023



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

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

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

Comportamenti individuali

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

Nei licei

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

ONDE E INQUINAMENTO

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

di Alessio Cozzolino



Come funziona

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

io DONNA

IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

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

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

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

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



Di cosa si occupa Waste Watcher International

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

Come funziona lo Sprecometro

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

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



IL FEMMINILE DEL *CORRIERE DELLA SERA*

Il diario dello spreco

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

Quanti soldi buttati nella spazzatura

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

31/01/23



IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

Quanti soldi buttati nella spazzatura

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

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

Il 5 febbraio la 10a Giornata Nazionale

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

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

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20³⁰

L'APP SPRECOMETRO

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



34 **GOOD NEWS** **35**

ENERGIA **D'ESTATE** **CIPOLE & C.** **ESIG** **OSTO** **PIANETA 20³⁰**

-12% **6,5 mld**



NELLA FRUTTA GREENFOOD LASS

DALLA COREA REINCLE

L'APP SPRECOMETRO

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

È **di Maria Elena Viggiano**

La bustina di **GreenFood LASS** è un prodotto innovativo che si applica alla frutta e alla verdura per prolungarne la shelf life. Il drone, invece, è utilizzato per distribuire queste bustine sui campi.

La propulsione italiana è **Avio**, il motore **Pratt & Whitney** del decollo di **SpaceX** e **Boeing**. Dopo averlo installato, il drone è pronto all'uso. **GreenFood LASS** ha creato bustine di **GreenFood LASS** che si applicano alla frutta e alla verdura per prolungarne la shelf life. Il drone, invece, è utilizzato per distribuire queste bustine sui campi.

La bustina di GreenFood LASS è un prodotto innovativo che si applica alla frutta e alla verdura per prolungarne la shelf life. Il drone, invece, è utilizzato per distribuire queste bustine sui campi.

CORRIERE DELLA SERA



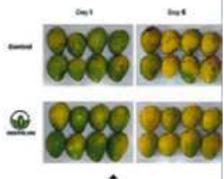
34	PIANETA 2023	CORRIERE DELLA SERA	GOOD NEWS	ENERGIA	D'ESTATE	CIPOLLE & C.	CALO	COSTO	PIANETA 2023	35
				Assieme agli alimenti, dobbiamo anche favorire che le varietà per produrre il costo per frutta è di 5,5 miliardi di euro.	Si potranno 75 grammi di cibo al giorno a basso costo di 27 mila euro. Si possono più alimenti a basso costo che non mai.	Tra gli alimenti che frangono nella spazzatura ci sono: frutta fresca, pane, imballaggio, verdure, cipolle e affettati.	-12% Il food waste in meno in Italia rispetto al 2021.	6,5 mld Sono gli euro che ogni giorno giriamo nella spazzatura insieme al cibo sprecato.		



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

NELLA FRUTTA GREENPOD LABS

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



DALLA COREA REENCLE

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



L'APP SPRECOMETRO

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



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

di Maria Elena Viggiano

È

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

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

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

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

Questione di biomimetica

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

Dunque una soluzione già definita rivoluzionaria perché permette di allungare i tempi di conservazione di frutta e verdura del 40-60 per cento senza la necessità di celle frigorifere e catene di approvvigionamento del freddo. In questo modo c'è un risparmio enorme della quantità di energia richiesta per la refrigerazione con un impatto importante sulla riduzione di gas serra. La longevità dei prodotti è un vantaggio anche per gli agricoltori che possono ottenere prezzi più equi ed espandersi su altri mercati. Attualmente GreenPod Labs ha commercializzato tre prodotti ma, anche grazie al premio di 500 mila dollari, potrà sviluppare la sua soluzione innovativa. Inoltre le tempe-

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

Soluzioni dall'origine al frigo

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

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

© SPRECOMETRO/ISSUE

DONNA MODERNA

dallatuaparte
a cura di **Giorgia Nardelli**

PRANZO FUORI CASA

Buoni pasto anche per chi LAVORA IN PROPRIO

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

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



PARTITE IVA E DETRAZIONI FISCALI PER LA CASA

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



Un aiuto per chi ha figli con disabilità

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

L'app contro lo spreco alimentare

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

L'app contro lo spreco alimentare

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

50%

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

I NODI DELLA CITTÀ

Quando i veicoli vengono abbandonati

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

Sprecometro: ecco quanto buttiamo

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

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



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

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

il manifesto

quotidiano comunista

Sviluppo sostenibile/alimenti

Lo «sprecozero» è lontano, ma i consumatori italiani sono più virtuosi

ANDREA SEGRÈ

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

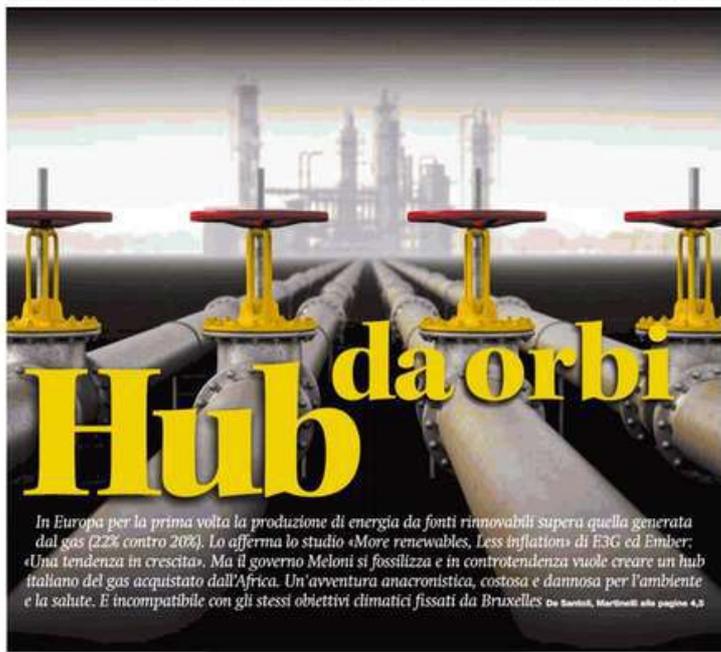
ni. Eppure gli SDGs, Sustainable Development Goals, sono entrati come un mantra in ogni comunicazione delle aziende, delle istituzioni, della società civile, delle università e scuole. Viene posto come un quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica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

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

— segue a pagina 6 —

SEMPRE ANNO VI SETTIMANALE ECOLOGISTA DEL MANIFESTO SUPERINFORMATICO AL NUMERO OBIERNO

l'ExtraTerrestre



Hub da orbi

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

ALLEVAMENTI A TORTURE

Fuori gli animali da tutte le gabbie

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

Sviluppo sostenibile/alimenti

Lo «sprecozero» è lontano, ma i consumatori italiani sono più virtuosi

Andrea Segrè

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

all'interno

Libri il corpo geografico di un monaco buddista

Cicloteste L'auto, il cardine della civiltà (e altri deliri)

Ecologia La deforestazione è un problema europeo

IL REPORTAGE

CONVEGNO

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

18 - Giovedì 2 febbraio 2023, il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher, presentato oggi alle 11 a Roma, presso la sede della rappresentanza permanente della Commissione europea (Spazio Europa, via IV novembre 149).



Spreco alimentare, gli italiani con la crisi sono più pragmatici

Il riconoscimento sarà consegnato all'assessore alla Agricoltura Affari Legali, Servizi sociali, Famiglia e Disabilità del Comune di Genova Luciano Russo dal Consigliere Alex Neri Marco Santoni.

italiano. Lo spreco delle merci è in forte crescita: 6,4 miliardi di euro. Una cifra che ammonta a 10,9 miliardi se si include anche il valore energetico del cibo sprecato. Nel 2022 vale 11,5 miliardi di euro. Il costo economico complessivo dello spreco alimentare domestico italiano è di 11,4 miliardi di euro.

75 di italiani gettano in macchina 75 grammi di cibo a giorno in media. Il costo è di 1,25 euro al giorno. 75,25 kg annui. Cioè il 12% di spreco. Il costo è di 1,25 euro al giorno. 75,25 kg annui. Cioè il 12% di spreco. Il costo è di 1,25 euro al giorno.

6,48 6,48 miliardi di euro il costo dello spreco alimentare domestico italiano nel 2022.

12 12 miliardi di euro il costo dello spreco alimentare domestico italiano nel 2022.

il manifesto

quotidiano comunista



6 l'ExtraTerrestre
2 febbraio 2023

IL REPORTAGE

— segue dalla prima —

ANDREA SEGRE*

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

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

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

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

«Sprecometro», la app anti sprechi

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

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

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

italiana). Lo spreco del cibo nelle nostre case vale complessivamente 6,48 miliardi di €. Una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato: relativamente al 2022 vale 5.151 miliardi di €. E porta il costo economico complessivo dello spreco alimentare domestico italiano a 11,63 miliardi di €.

SOLO DUE ANNI FA, NEL 2021, IL VALORE energetico del cibo sprecato era di 1.945 miliardi di €. L'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3.205 miliardi di €, a livello italiano), malgrado una lieve flessione dello spreco domestico nazionale. L'indagine 2023 Waste Watcher spiega che nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la frutta fresca (24 grammi settimanali, quotidianamente quindi gettiamo circa 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Nella hit anche insalata, verdure, aglio e cipolle.

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

spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal brand di prodotto delle location di acquisto il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori.

STABILE LA SOLLIA DI ACQUISTO ON LINE, leggero aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%). Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare i costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'estrema ruota riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%), l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

C'È ANCORA MOLTO DA FARE per contrastare lo spreco e promuovere l'adozione di diete sane e sostenibili, il nostro impegno continua.

9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione per l'acquisto di cibo il fattore salute (89%), l'aspetto legato alla produzione km 0 (85%) e l'impatto ambientale della produzione (78%).

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

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

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

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

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



Foto web

Spreco alimentare, gli italiani con la crisi sono più pragmatici

9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione per l'acquisto di cibo il fattore salute (89%), l'aspetto legato alla produzione km 0 (85%) e l'impatto ambientale della produzione (78%).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONVEGNO

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

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

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

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

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

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

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

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

75 **6,48** **12**

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

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

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

HUFFPOST

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

/ di Andrea Segré



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

Segui i temi

cibo +

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

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

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

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

2/02/23

HUFFPOST

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

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

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

2/02/23

la Repubblica

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



la Repubblica

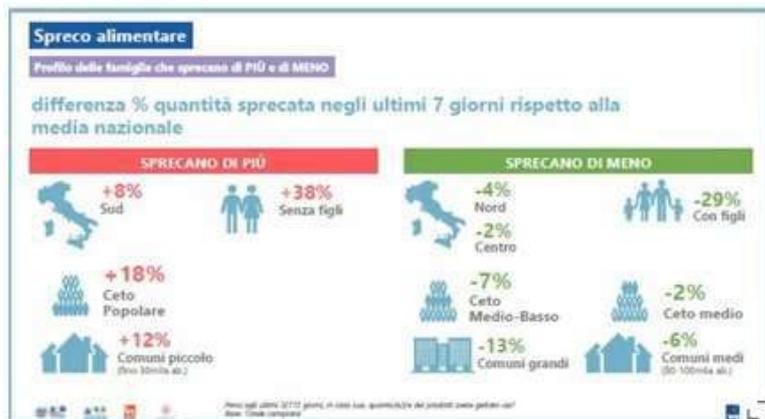
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

la Repubblica

il venerdì
di Repubblica

+

ECONOMIE

CONSUMI
LAVORO
RISPARMIO
INNOVAZIONE

Che spreco di energia buttare il cibo

FRUTTA FRESCA. MA ANCHE PANE E INSALATA. I PRODOTTI CHE PIÙ SPESSO LASCIAMO ANDARE A MALE SONO PROPRIO QUELLI CON I MAGGIORI RINCARI. MA C'È ANCHE UN'ALTRA "PERDITA" ALLA QUALE NON SI PENSA

di Rosaria Amato

6,5

MILIARDI D EURO

IL VALORE DEL CIBO SPRECATO NEL 2022 IN ITALIA

V

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

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

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



GETTY IMAGES

75

GRAMMI

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

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

o perché semplicemente si esagera, temendo che la dispensa resti vuota.

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

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



Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare
5 Febbraio

OGGI

OG

PIACERI — CUCINA

LA SPESA CONSAPEVOLE

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

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

04/02/2023

io
DONNA

IL FEMMINILE DEL CORRIERE DELLA SERA

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

Info: sprecometro.it



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

Un premio per le scienziate

Sono protagoniste nelle scoperte di maggior impatto, ma sono ancora solo il 35 per cento, a livello globale, tra le persone che fanno ricerca. Sono le donne di scienza alle quali si rivolge il premio internazionale *L'Oréal-Unesco per le donne e la scienza*.

Al bando di L'Oréal Italia svolto in collaborazione con la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco ci si può candidare fino a domenica 12 febbraio 2023. Le ricercatrici in Scienze della Vita, Scienze Ambientali, Matematica, Fisica, Chimica, Ingegneria e Tecnologie possono caricare il proprio progetto sulla piattaforma <https://www.forwomeninscience.com>. Sei le borse di studio del valore di 20mila euro ciascuna assegnate ai progetti vincenti.

VANITY FAIR



UNIVERSAL

FOOD NEWS

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

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

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

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

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

Lo spreco alimentare domestico in Italia secondo Waste Watcher

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

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

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

CUCINA SVUOTAFRIGO

CONSERVARE AL MEGLIO • CUCINARE DI STAGIONE
EVITARE GLI SPRECHI

200 RICETTE

60 PRODOTTI

Slow Food Editore

VANITY FAIR

Le ricette per combattere lo spreco

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

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



FREEMK COMPANY S.L. - WWW.FREEMK.COM

L'idea del «pasto sospeso»

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



Le app

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

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



STEFANO SFORZA

Gli eventi

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

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



ANTONIO CHIODI LATINI

L'esempio degli chef

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

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

IL GAZZETTINO

XIV

Cultura & Spettacoli

Andrea Maggi
presenta
la nuova app
Sprecometro

G

Sabato 28 Gennaio 2023

www.gazzettino.it

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

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

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



20

Sabato 28 gennaio 2023

Terra Madre

Consigli anti-spreco a portata di App

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

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

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



di Elisa Salvi

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

Cos'è

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



Parte il percorso delle conferenze dei giovani sul clima

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

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

Come funziona

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

Quanto si spreca

Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case. «Questa stima sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 3,6 milioni di individui (il 9,1% della popolazione) versano in condizione di povertà. Per questo, a livello globale ma anche locale, diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile». Lo spreco alimentare include anche quello dell'energia per produrre il cibo, così come dell'acqua e delle altre risorse «nascoste». In particolare, l'impronta idrica dello spreco alimentare domestico in

Italia, che vale un decimo del fabbisogno idrico dell'intero continente africano, è pari a 719,7 miliardi di litri di acqua annui. Dal punto di vista energetico, vale 6,1 miliardi di euro lo spreco di energia «nascosta» nel cibo buttato nelle nostre case nel 2022.

Sensibilizzazione e analisi dei dati

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

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

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

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

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

ROSIGNANO

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

Vito Salinaro giovedì 2 febbraio 2023

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



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



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

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

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

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

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

2/02/2024

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**.

2/02/2024

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 scadenza (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**.

IL DOSSIER

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

Troppi alimenti finiscono tra i rifiuti in Italia

524,1

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

+38%

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

800 milioni

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

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

VITO SALINARO

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

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

A sprecare di più, evidenzia l'Osservato-

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

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

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

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

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

© SPRECOLORE MARMI



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

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

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

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

QUOTIDIANO DI SICILIA

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

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

Un'applicazione per combattere gli sprechi alimentari



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

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

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

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

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

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

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

L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0,5 l).

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

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

Messaggero Veneto

DOMENICA 5 FEBBRAIO 20...
MESSAGGERO VENETO

La Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare

L'OSSERVATORIO WASTE WATCHER

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



Un cliente davanti al banco frigo del supermercato

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

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

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

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

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

mia.

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

gli errori. Perché nessuno spreca apposta. Per ognuno viene definito, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso — Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso — che periodicamente viene aggiornato

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

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



E

L'INTERVENTO

ANDREA SEGRÈ

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

MessaggeroVeneto



13.29 **Giovani#comunicazione:** La Giornata Nazionale "M'illumino di meno". La nuova app istituzionale "Sprecometro"

IL PICCOLO

38 RADIO E TELEVISIONE

MERCOLEDÌ 15 FEBBRAIO 2023
IL PICCOLO

Rai Friuli Venezia Giulia

Gr FVG; **13.29** Giovani#comunica-
zione: La Giornata Nazionale "M'illu-
mino di meno". La nuova app
istituzionale "Sprecometro";

IL RAPPORTO SULLO SPRECO ALIMENTARE

Consumi più virtuosi. Ma gettiamo mezzo chilo di cibo pro capite alla settimana. Una app ci aiuta a sprecare meno e a misurare la nostra "impronta carbonica"

Vanno nella giusta direzione le abitudini di acquisto degli italiani. Certo, incide – purtroppo – la crisi del "caro prezzi", ma il focalizzarsi sulla prevenzione degli sprechi accompagnato dall'attenzione verso quello che si porta in tavola a salvaguardia della propria salute, è comunque una buona notizia. È questa infatti la "fotografia" degli italiani sulla base del report «Il caso Italia» 2023 di Waste Watcher l'osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità.

Il report evidenzia come siano diventati centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del campione ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e

delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a "chilometro zero". Rispetto allo spreco alimentare, in Italia gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 chilogrammi annui: circa il 12% in meno rispetto alla stessa indagine del 2022.

«Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroecoeconomista Andrea Segrè –. L'obiettivo ONU, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi

consolidata, ma la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le politiche del cibo, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo». Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera: fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo nel 2022 sono andati sprecati nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo. Su questo fronte c'è dunque ancora parecchio da fare.

C'è però un'azione concreta che tutti possono mettere in campo per favorire la prevenzione dello spreco alimentare:

scaricare gratuitamente e attivare la nuova app istituzionale "Sprecometro" (su sprecometro.it). Si tratta di uno strumento quotidiano per il vivere sostenibile. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale e consente di attivare dei gruppi di riferimento (amici, famiglia, classe scolastica, dipendenti aziendali, ecc) così da calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti. La app infatti misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (in euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'automobile) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Anna Piuze

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),



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

durante l'evento intitolato «Spreco alimentare: al ristorante la doggy bag si chiama rimpiattino (versione italiana della doggy bag, ndr)».

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 «Spreco-metro», frutto di una partnership tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International e utile a misurare lo spreco al di fuori delle mura domestiche.

— © Riproduzione riservata — ■

26/05/2023

Quotidiano Nazionale **IL GIORNO**
QN **il Resto del Carlino**
LA NAZIONE

QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo, arriva l'atlante che spiega tutto

Un saggio firmato a 4 mani dall'economista Segrè e da Enzo Riso, direttore scientifico Ipsos. Come contrastare il fenomeno, partendo dall'app Sprecometro

Roma, 26 maggio 2023 – **Il futuro** a cui stiamo andando incontro dipende da noi, ed è assai più vicino di quanto possa sembrare. Parte da questo semplice – e drammatico – presupposto **Andrea Segrè**, docente universitario e fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero**. L'economista, che è anche responsabile scientifico dell'osservatorio 'Waste watcher international', ha firmato, a quattro mani con Enzo Riso, direttore scientifico Ipsos, il nuovo saggio **'Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo. Quanto, cosa e perché'** (Castelvecchi, 120 pagg. € 15), da oggi in libreria.

La piaga dello spreco alimentare

In prossimità della **Giornata mondiale dell'ambiente**, prevista il 5 giugno, i due studiosi riflettono su quanto sia ancora rilevante, nonostante tutti gli sforzi compiuti in questi anni per sensibilizzare le popolazioni, il problema dello spreco alimentare. Due anni dopo la pandemia e a 7 anni dal 2030 – quando ci si aspetta che il mondo dimezzi lo spreco di cibo, come da **Obiettivo 12.3 dell'Agenda delle Nazioni Unite** – il traguardo sembra una meta irraggiungibile.

Ogni anno 1/3 della produzione alimentare continua a perdersi sul pianeta (il 14% dopo il raccolto e il 17% fra commercio e consumo), mentre potrebbe sfamare almeno 1,26 miliardi di persone. Elaborato in accordo con la Fao, con l'introduzione del chief Economist Fao Maximo Torero Cuellen e la postfazione di Maurizio Martina, vice direttore generale aggiunto Fao, il libro apre un interrogativo urgente sulla reale possibilità di invertire questa tendenza e sugli strumenti utili a misurare gli eventuali progressi, personali e globali.

26/05/2023

Quotidiano Nazionale **IL GIORNO**
QN il Resto del Carlino
LA NAZIONE

QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

A partire dai dati, forniti dall'osservatorio Waste watcher international, che da dieci anni predispone **monitoraggi sugli sprechi alimentari** (mediante il costante tracciamento delle abitudini di acquisto e fruizione del cibo da parte dei consumatori, a ogni latitudine del pianeta), il libro si configura come il più aggiornato **atlante dello spreco alimentare** in Italia e nel mondo e **individua le principali azioni**, pubbliche e private, **necessarie a contrastarlo** e arginare il conseguente impatto ambientale, sociale ed economico.

Cosa e dove si spreca di più

Secondo il rapporto 'The State of Food Security and Nutrition in the World', rilasciato dalla Fao e dai suoi partner nel luglio 2022, **828 milioni di persone hanno sofferto la fame nel 2021** (+ 46 milioni rispetto al 2020 e +115 milioni dal periodo pre pandemico, nel 2019). Eppure, esaminando i dati Waste Watcher International, si evince che i prodotti alimentari sprecati più frequentemente rientrano nelle categorie di frutta e verdura. In particolare, è la frutta l'alimento più sprecato del pianeta: il Cross country report 2022 di Waste Watcher ha monitorato che in Italia gettiamo individualmente 30,3 grammi di frutta alla settimana, seguono l'insalata, con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco, con 22,8 grammi. Ci superano gli Stati Uniti, con 39,3 grammi di frutta sprecata a testa, la Germania con 35,3 e il Regno Unito.

QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

L'app Sprecometro

Dopo un'approfondita analisi sugli sprechi e la ricerca di soluzioni adeguate, il saggio si sofferma **sull'applicazione Sprecometro**, che dal 2023 è a disposizione di tutti, su tablet e smartphone.

Nel momento in cui viene scaricata e poi effettuato il login, verrà richiesto di compilare **un breve questionario**, che ha l'obiettivo sia di quantificare lo spreco alimentare generato dal nuovo utente nella settimana precedente (confrontandolo con quello della media nazionale, che è pari a 524,1 grammi pro capite per settimana), sia di attribuire un profilo (i profili sono quattro: sprecone, disattento, attento e parsimonioso, attribuiti in funzione del proprio spreco pro-capite, in modo decrescente rispetto allo scostamento dalla media nazionale). Successivamente, l'app richiede un aggiornamento continuo degli alimenti sprecati.

L'applicazione consente non solo di misurare lo spreco alimentare domestico in grammi, ma soprattutto di **trasformare il peso del cibo sprecato in stima economica** e di impatto ambientale (impronta idrica e impronta carbonica). Consentendoci, così, di misurare costantemente la nostra impronta di "spreconi" o virtuosi, e stimare chiaramente se stiamo migliorando. O, invece, peggiorando.

Cos'è cambiato dopo la pandemia

Un capitolo del libro è dedicato **all'effetto-pandemia sugli italiani**, o meglio, all'effetto della cosiddetta **'nuova austerità'**, seguita ai rincari energetici e all'impennata inflattiva dell'ultimo anno: la scure dell'austerità ha colpito, infatti, cene e pranzi al ristorante (con una riduzione del 51% delle famiglie) e le colazioni fuori casa (con una riduzione del 41% di persone).

Il food delivery, esploso nel periodo pandemico, sta subendo **una contrazione (- 31%)**. Le rimodulazioni riguardano, inoltre, i piatti pronti acquistati nei supermercati o nelle gastronomie, con una diminuzione del 30% di intenzione di acquisto. Più articolati, ma ben presenti, sono **i tagli al carrello della spesa**, concentrati sui prodotti a maggior costo. Non mancano le famiglie che stanno cercando di rivedere le spese per l'auto, che apportano tagli a viaggi e occasioni di divertimento, abbigliamento e calzature, che scelgono di rinunciare a pesce e carne o riducono la spesa per i farmaci.

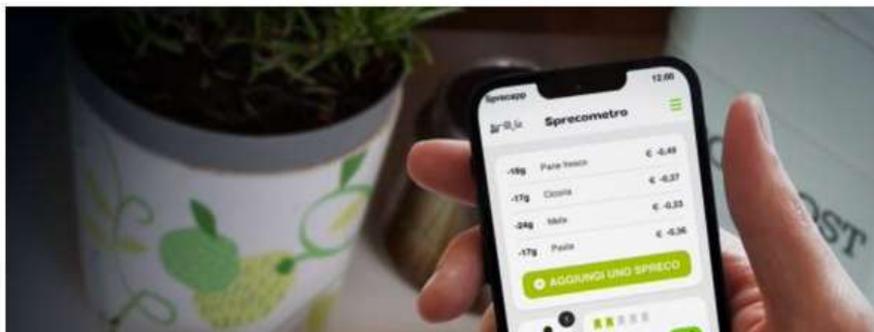
23/06/2023

CORRIERE DELLA SERA

BERGAMO

Bergamo, lo Sprecometro premia chi non butta il cibo. I più virtuosi possono devolvere i prodotti

È una app che permette di migliorare le proprie abitudini e di essere utile a chi già si occupa degli altri



Si chiama **Sprecometro** ed è un'app, un gioco che, grazie al monitoraggio del contenimento dello spreco, consente a chi partecipa di guadagnare punti utili a scegliere l'ente destinatario di progetti di sostegno alimentare.

La app da scaricare

Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, massimo 10 secondi, con l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei 4 profili differenziati in base alle risposte sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane, e altre). Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.

Come funziona

L'app fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) ed ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO₂, ed idrica, espressa in m³ di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco. In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l.

Come migliorare

L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video, schede informative di approfondimento e quiz. L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa.

23/06/2023

CORRIERE DELLA SERA

BERGAMO

Campioni e campionesse

Se si riduce lo spreco con gli “esercizi” quotidiani, è possibile ottenere dei punti e diventare un Campione/Campionessa. Oltre a risparmiare denaro e ridurre la propria impronta sul pianeta, il comportamento virtuoso permetterà di guadagnare la possibilità di indicare uno o più enti caritativi ai quali verranno donati prodotti alimentari, direttamente dai sostenitori dello Sprecometro.

La dispensa Namastè

A Bergamo è stata individuata la disponibilità dell'azienda produttrice di Mais spinato di Gandino, che donerà farina gialla di mais spinato di Gandino, alla dispensa Restore Namastè dove i cittadini possono andare a fare la spesa gratuita.

Chi partecipa

Aderiscono i comuni sensibili al tema, che fanno parte dell'associazione zerosprechi, ma possono aderire tutti i comuni interessati, grandi e piccoli. Ogni Comune partecipante avrà il proprio gruppo specifico (per esempio gruppo “Comune di Bergamo”) nel quale potrà invitare tutta la cittadinanza attraverso la card - che riceverà dal Team Sprecometro con il link per scaricare l'app - e quello diretto all'ingresso nel gruppo cittadino di corrispondenza. Ogni cittadino che vorrà prendere parte a questa sfida seguirà il funzionamento dell'app come descritto sopra, così da avere un dato aggregato per ogni singolo comune. [Link del Comune di Bergamo](#)

Cosa si è già fatto

A Bergamo, sono diverse le iniziative contro lo spreco alimentare. Per esempio, da dieci anni il cibo non porzionato viene fornito sette giorni su sette al servizio Esodo di Fondazione San Vincenzo, decine di teglie (100 pasti al giorno, nel 2022 si sono ridistribuiti 45.000 pasti non consumati nelle scuole ad enti caritatevoli del comune di Bergamo). Lo spreco del cibo viene ridotto anche attraverso la collaborazione con il terzo settore, l'assessorato ai servizi sociali ha tessuto contatti con la cooperativa Namastè, che insieme all'impegno dell'«Ortomercato» di Bergamo, hanno recuperato ben 55.375 kg di frutta e verdura. Sempre nel 2022, la Dispensa Sociale ha raccolto in collaborazione con l'amministrazione comunale e F.O.R.I.A ben 114.123 kg di alimenti, ridistribuendo ad una 50ina ad organizzazioni del territorio. tra cui Dispensa Re-Store ridistribuisce parte delle eccedenze raccolte dalla Dispensa Sociale, la quale da quando ha aperto al pubblico (7 novembre ad oggi) ci sono state 1.850 spese gratuite da parte di 508 persone diverse.

4/08/2023

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa  della vita



SOSTENIBILITÀ

Sprecometro, la app per evitare lo spreco alimentare e mangiare meglio

Sprecometro è la app per monitorare e prevenire lo spreco di cibo nel nostro quotidiano, che può essere usata sia individualmente che collettivamente.

Anna Castiglioni

4 agosto 2023 - 09:52

In un mondo in cui tutto è misurabile, ora è possibile fare una stima anche di quanto impattiamo sul pianeta. Come? Con una **app** scaricabile gratuitamente, **Sprecometro**, **per evitare lo spreco alimentare**. Lo **Sprecometro** è uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile: l'app **misura in grammi lo spreco alimentare** di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (in euro), l'impronta carbonica (quantità prodotta di anidride carbonica) e l'impronta idrica (quantità consumata di acqua). In soli 3 mesi (è stata lanciata il 31 gennaio 2023) l'app è stata scaricata da quasi 10.000 cittadini. Dai primi dati di Sprecometro è risultato pari a più di 80.000 euro il valore del cibo gettato, per un impatto ambientale pari a 37.000 kg di anidride carbonica e 2.800 metri cubi di acqua.

COME FUNZIONA L'APP ANTI-SPRECO ALIMENTARE – Come

funziona l'applicazione? L'**app anti-spreco attribuisce dei punteggi** per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato (video, lettura delle schede, risposte corrette ai quiz)

consentendo di confrontarsi con altri utenti. Permette inoltre di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, comuni e così via. Si possono così calcolare **i dati aggregati di impatto economico e ambientale** per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti. Per capire meglio i valori basta pensare che, ad esempio, 37.000 Kg di anidride carbonica corrispondono a poco più di 310.000 Km percorsi da un'automobile di media cilindrata; 2.800 metri cubi di acqua corrispondono al contenuto di una piscina olimpionica. Infine, 80.000 euro equivalgono, circa, alla spesa alimentare di una famiglia media italiana per oltre 13 anni.

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),



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

durante l'evento intitolato «Spreco alimentare: al ristorante la doggy bag si chiama rimpiazzino (versione italiana della doggy bag, ndr)».

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 «Spreco-metro», 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 — ■



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

"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 Ro-

magnano 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, asso-

ciazioni, 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 ci-



Spreco alimentare

bo 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.

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 educati-

va. 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 limitiamo 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 SECOLO XIX

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2024
IL SECOLO XIX

GENOVA 19

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 servi-



Alunni a mensa (archivio)

zio 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 scolastico 2024/2025 avvenga senza problemi. «L'app avrà una se-

zione 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. —

© FOTOGRAFIA/ALAMY



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

"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 Ro-

magnano 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, asso-

ciazioni, 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 ci-

bo 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.



Spreco alimentare

IL SECOLO XIX

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2024
IL SECOLO XIX

GENOVA 19

DOMENICA 4 FEBBRAIO 2024
IL SECOLO XIX

CRONACHE 17

LA LISTA

Frutta, cipolle, pane e verdura troppo spesso nel cestino

Sono gli alimenti che preferiamo acquistare freschi, quelli che finiscono 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'immmondizia, 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, una balza

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

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. E proprio in Liguria - fra Genova e Sestri Levante (e si sconfigge poi anche ad Alessandria, in Piemonte) - traccia la strada. Lo dicono i numeri: con il progetto di rete volto al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, solo a Genova sono state recuperate nell'ultimo anno 215 tonnellate di alimenti che, ridistribuiti tramite una rete ca-

Nuova vita per gli alimenti in Liguria



pillare 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). Riciclo 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'immmondizia, pur essendo ancora buono. È 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 super-

MARC MALFATTO
COORDINATORE
RETE RICICLO

«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

SprecoZero - 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 / scopri-lo-sprecometro.

mercato applicano sconti specifici proprio sugli articoli che hanno ancora vita breve, rispetto alla data di scadenza indicata). Un progetto che funziona, Riciclo, 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 Riciclo 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 edu-

cazione 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 giornali 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 progetti "Buon Fine" e "Mangiami subito" ha donato al volontariato prodotti alimentari per 1,2 milioni di euro e ha permesso

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

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. —



• 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**.



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 minorenni 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".

6/02/2024



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.

BOLOGNA TODAY



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^a 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.

Spreco alimentare

Profilo delle famiglie che sprecano di PIÙ e di MENO

differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

SPRECANO DI PIÙ



+4% (-4)

Sud



+3% (-35)

Senza figli



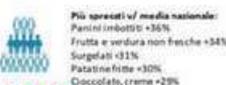
+7% (-11)

Ceto Popolare



+8% (+21)

Comuni grandi



+17% (+24)

Ceto Medio-Basso

SPRECANO DI MENO



-6% (-2)

Nord



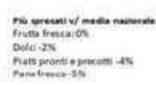
-3% (+26)

Con figli



-11% (-9)

Ceto medio



Più sprecati w/ media nazionale:

Frutta fresca: 0%

Dolci: 2%

Piatti pronti e precotti: 4%

Pane fresco: 5%



-3% (-22)

Comuni piccole
(fino 30mila ab.)



BOLOGNA

+5% (+27)

Comuni medi
(30-100mila ab.)

BOLOGNA TODAY

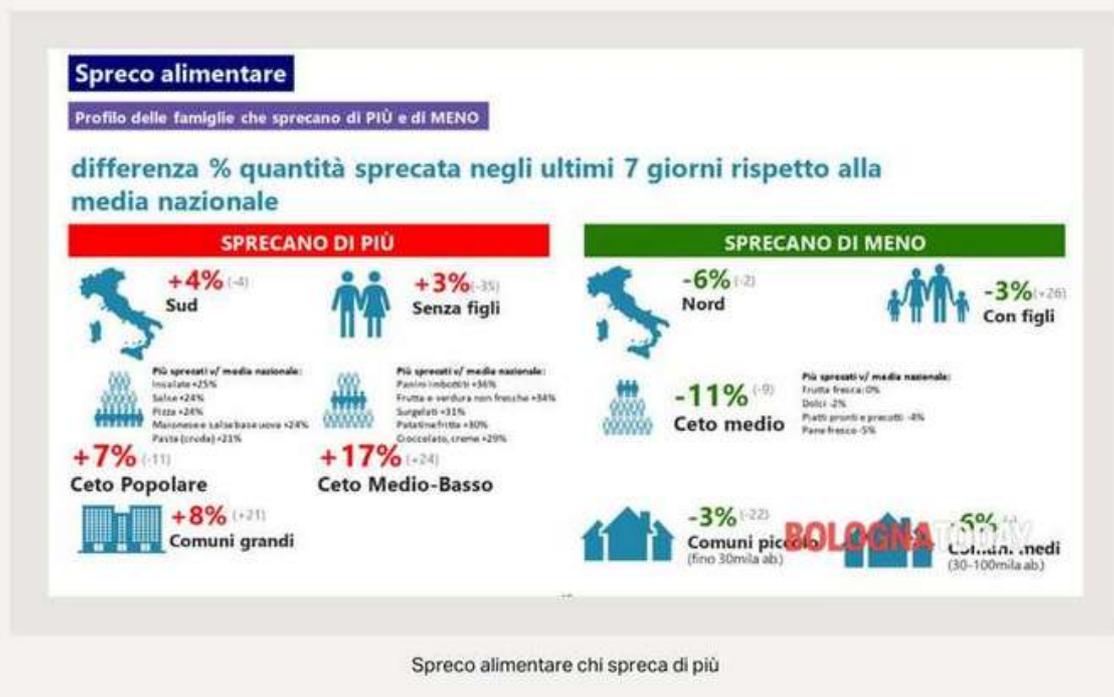
Esattamente un anno fa proprio il professor Segrè aveva presentato a Bologna una app, lo **Sprecometro**, utile per monitorare gli sprechi di casa nell'ottica di migliorarsi. E dopo un notevole successo di download (è gratuita e ci si può logare con una identità fittizia) questo sistema diventa rilevatore 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.

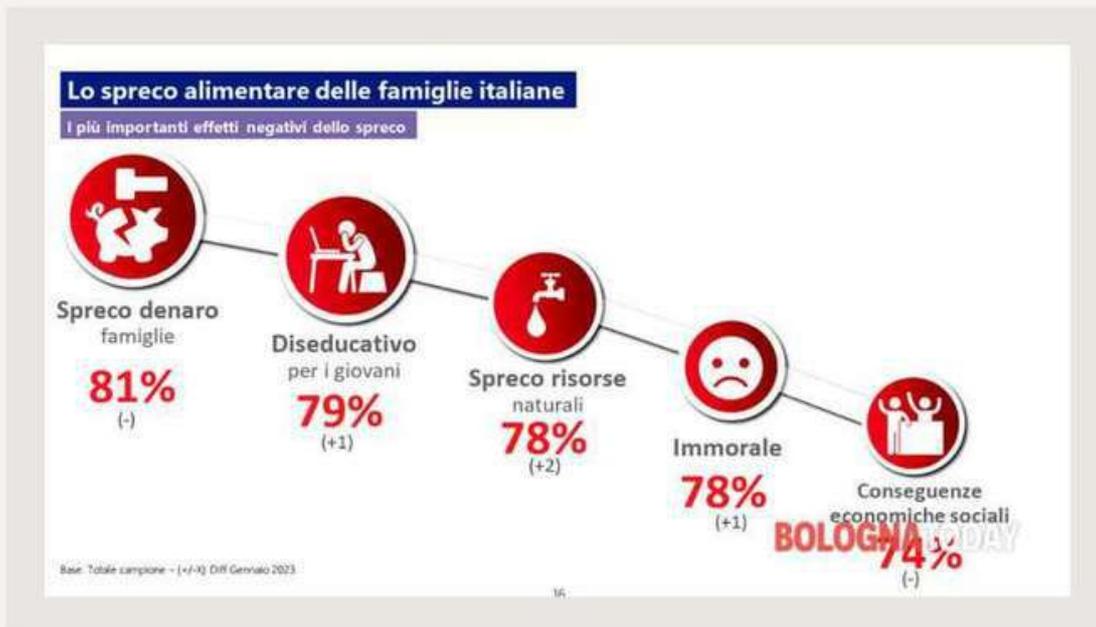
Si spreca di più in città (al nord) e buttano più cibo le famiglie senza figli

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.



BOLOGNA TODAY

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 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%).

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

BOLOGNA TODAY

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale

Spreco alimentare medio individuale

 **566,3 gr**
NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI...

DATO GENNAIO 2023
524,1 gr

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



Frutta fresca
25,4 gr



Cipolle, aglio,
tuberi
20,1 gr



Pane fresco
20,1 gr



Insalate
18,8 gr



Verdure
18,2 gr

BOLOGNA TODAY



AVANZI PREZIOSI

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

Nata la app "Sprecometro"

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'inter-

no di abitazioni, nelle comunità aziendali e scolastiche, valutando la perdita economica (in euro), l'impronta carbonica (in CO2 e chilometri percorsi da un'auto) e quella idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0,5 litri).

© IMPIEGAZIONE RESPONSABILE

Un popolo di spreconi

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

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 7 miliardi 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.

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

petto 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 salutarie 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.

© IMPIEGAZIONE RESPONSABILE



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 mantenerne i cibi più freschi più a lungo: questi ultimi dovrebbero essere fatti ruotare in dispensa, evitando così di di-

menticare 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 vergogna. 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.

© IMPIEGAZIONE RESPONSABILE



IL GAZZETTINO

Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it

IX

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 gli sprechi 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

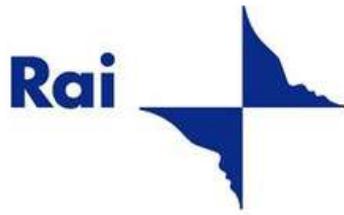
2/02/2023



Linea Notte



2/02/2023



Kilimangiaro

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00

In collegamento dalla Sede Rai di Bologna

ANDREA SEGRÈ
Agroeconomista

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00

Smartphone app showing food waste tracking interface with a list of items and their waste percentages.

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale

Spreco alimentare medio individuale

524,1 gr
NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI...

674,2 gr
DATO AGOSTO 2022

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

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

Rai 3 HD

CHE TEMPO CHE FA QUESTA SERA ORE 20.00

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane

Gli alimenti sprecati più spesso

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

11/02/23



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK
SABATO

LINGO
CON CATERINA BALIVO
OGGI ALLE 18.50

I miei sprechi

Insalata

Aggiungi uno spreco in grammi

0

50g 100g 200g 300g

Aggiungi

Lo spreco in numeri

0,30 Kg
Spreco totale

100 g
Spreco settimanale

Andamento dello spreco

Ultime quattro settimane

100

€ -0,36
ogni 100g

+0,04Kg CO₂
ogni 100g

+0,004 m³
ogni 100g

Foro

LINGO
CON CATERINA BALIVO
OGGI ALLE 18.50

COFFEE BREAK
SABATO

Andamento dello spreco
Ultime quattro settimane

400

LINGO
CON CATERINA BALIVO
OGGI ALLE 18.50

5/02/2023



Friuli Venezia Giulia

edizione ore 14:00

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

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



5/02/2023



SOSTENIBILITÀ

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

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



15/02/23



Rai Friuli Venezia Giulia

GIOVANI E COMUNICAZIONE

IN ONDA IL MERCOLEDI' DALLE 13.29

PUNTATA DEL 15 FEBBRAIO

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

Intervista di Mario Mirasola ad Andrea Segrè

04/02/2023



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

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

 RaiPlaySound

intervista con Giorgio Segrè

5/02/2024



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](#)

4/02/2023



Food waste, italiani più attenti

06 febbraio 2023 | 11.49
LETTURA: 0 minuti



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



27/01/2023

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

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova app 'Sprecometro'

5 febbraio, 'Prof.' Maggi Ambasciatore buone pratiche

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

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

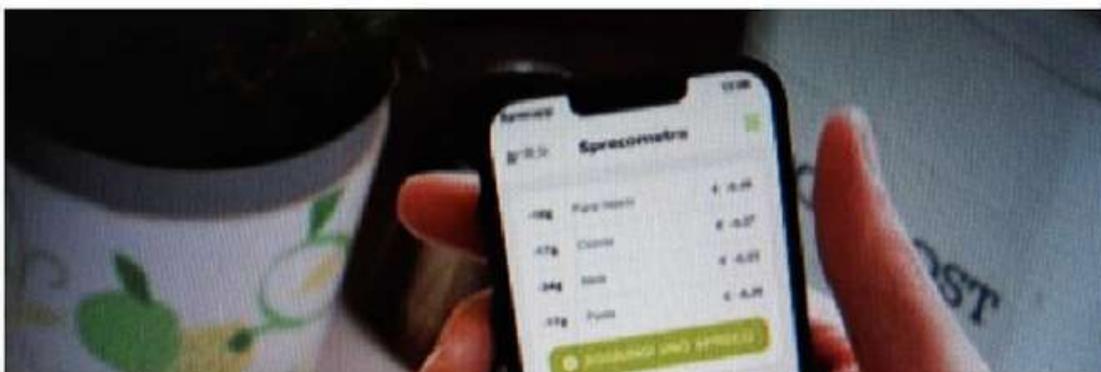
"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Maggi, "Prof." iconico ma insegnante anche nel quotidiano impegno della sua vita,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

31/01/2023

ANSAit

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

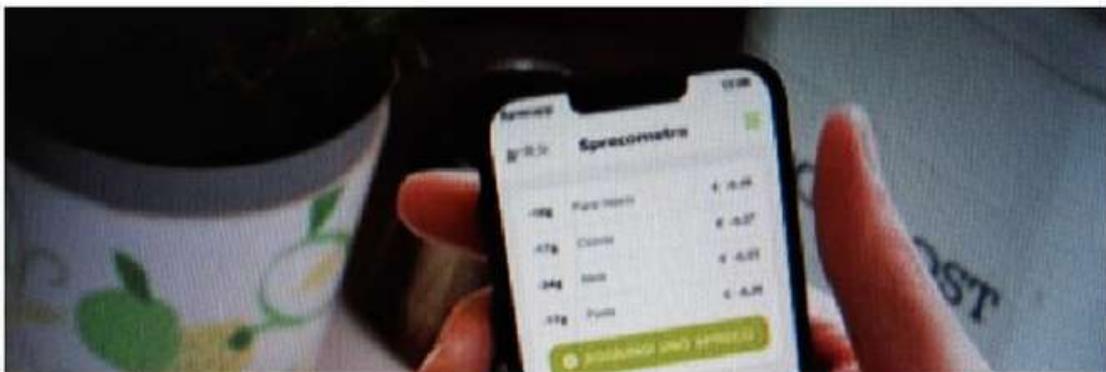
31/01/2023

ANSA.it

Vivere Green

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

31/01/2023



Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

31 gennaio 2023 | 15.00
LETTURA: 2 minuti



Nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market



(Fotolia)



Ascolta questo articolo ora...



Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

31/01/2023



Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

4/02/2023



Food waste, italiani più attenti

06 febbraio 2023 | 11.49
LETTURA: 0 minuti



Andrea Segre
fondatore Spresco Zero



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



QUOTIDIANO NAZIONALE

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova 'Sprecometro'

27 Gennaio 2023

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

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

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

QUOTIDIANO NAZIONALE

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

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

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

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

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

Lo sprecometro

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

Il primo passo

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

I progressi

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

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

31/01/2023



Sbircia la notizia
Magazine



SOSTENIBILITÀ

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro



Publicato 1 settimana fa il 31 Gennaio 2023, 14:00
Di Adnkronos

(Adnkronos) – Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segre, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

LIFEGATE

Spreco alimentare in casa, arriva l'app per calcolare l'impatto economico e ambientale



Si chiama Sprecometro ed è stata lanciata in occasione della Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare insieme ai dati aggiornati sulla quantità di cibo gettato in Italia.



- Per misurare lo spreco alimentare domestico in termini economici e di impronta ambientale, è stato ideato lo Sprecometro.
- L'app è stata lanciata in occasione della decima Giornata nazionale dello spreco alimentare del 5 febbraio.
- Lo spreco di cibo è pari a 524,1 g settimanali per ogni italiano per un valore complessivo di oltre 6 miliardi di euro.

Quanto cibo viene sprecato in casa e qual è il suo impatto economico e ambientale? Per averne un'idea l'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione della decima **Giornata nazionale dello spreco alimentare** del 5 febbraio, ha lanciato lo **Sprecometro**, un'app nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna spreco zero.



Frutta e pane sono gli alimenti più sprecati © Tatiana Stepanishcheva/Getty Images

Sprecometro: l'app per calcolare l'impatto economico e ambientale dello spreco alimentare

Lo Sprecometro in pochi minuti misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la **perdita economica in euro**, l'**impronta carbonica** e l'**impronta idrica**. Non solo: in base ai risultati della rilevazione, l'app propone **contenuti educativi** come video, schede e quiz che aiutano l'utente a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo **spreco alimentare** e adottare nel contempo **diete sane**. E aggiornando puntualmente il proprio comportamento sul diario dello spreco contenuto nell'app, si possono valutare anche i **progressi** fissando obiettivi di riduzione in linea con l'**Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile**, su tutti, il **dimezzamento dello spreco alimentare entro il 2030**. Per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato lo Sprecometro assegna dei punteggi e attivando gruppi con parenti e amici si può dar via a una sfida virtuosa.

Lo spreco di cibo in Italia: dati in leggero calo

Secondo il report "Il caso Italia 2023" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, lo spreco di cibo nelle case degli italiani è **sceso** rispetto all'anno precedente, anche come conseguenza dell'**inflazione**: si gettano in media a testa 75 grammi di cibo al giorno (soprattutto frutta e pane), quindi **524,1 g settimanali**, ovvero -12 per cento rispetto all'indagine di un anno fa.

Leggi anche



Spreco alimentare, l'Unione europea butta più cibo di quello che importa



"Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023", annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè. "L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata", osserva ancora Andrea Segrè "ma la prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa: la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo".





All'evento di presentazione del 2 febbraio a Roma interverrà anche **Gabriele Longanesi, fondatore di Natura Nuova**, che parlerà di economia circolare e sviluppo sostenibile. Un suo scritto verrà pubblicato all'interno del libro "Lo spreco nel mondo: quanto, cosa e perché. Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2022/2023", a cura di Andrea Segrè e Enzo Rizzo, in uscita fra aprile e maggio.

Natura Nuova, inoltre, è partner dello Sprecometro, un'app, attualmente in fase di test a livello nazionale, sviluppata come un nuovo strumento della Campagna "Spreco Zero" per coinvolgere soprattutto i giovani e gli studenti in comportamenti più sostenibili a partire dal contrasto allo spreco alimentare. L'app servirà anche a stimare il raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile al 2030 (che prevede la riduzione del 50% dello spreco alimentare).

Andrea Segrè commenta: "Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà".

Presentata oggi la app "Sprecometro"

Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, è la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**.

Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. **Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo**, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc.). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma **Sprecometro** è molto di più, è **uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche**. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Fonti: Osservatorio Waste Watcher e Natura Nuova

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

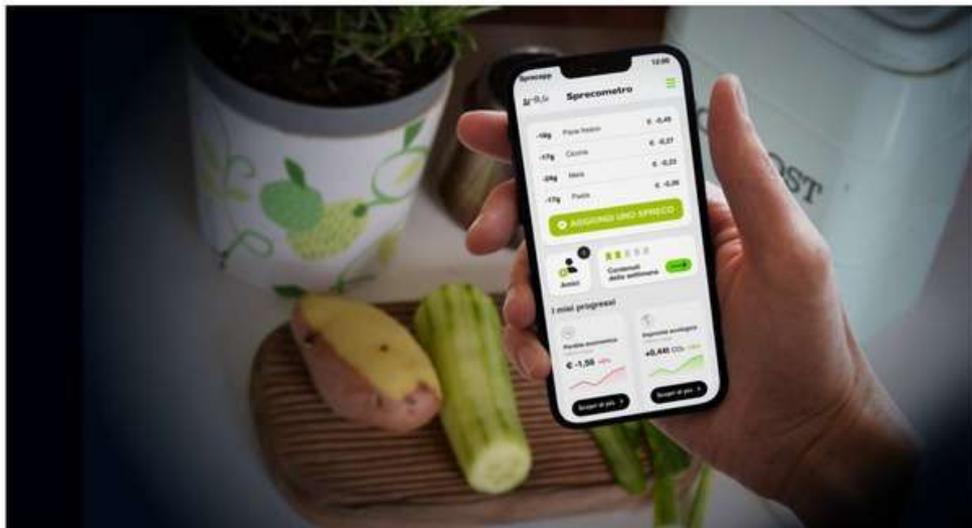
Cibo

Arriva lo 'Sprecometro', l'app gratuita che ti aiuta a misurare e prevenire lo spreco di cibo

In occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, Andrea Segrè, fondatore di Spreco Zero, e l'Ambasciatore delle buone pratiche Andrea Maggi presentano l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile

Da **Luigi Vendola** - 31 Gennaio 2023

👁 1385



C'è **un gesto e c'è un'azione concreta** che possiamo tutti fare in occasione della **10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario domenica 5 febbraio: **scaricare e attivare la nuova app Sprecometro**, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile.

Sprecometro, presentata oggi 31 gennaio dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, è la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a **misurare e prevenire lo spreco di cibo**, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...).

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia



Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il

2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma **Sprecometro** è molto di più, è **uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche**. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

SPRECOMETRO, LA SFIDA

L'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente – mancano meno di 7 anni – il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una *Sfida* da vincere tutti assieme. Una *Sfida* dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Lo Sprecometro – uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico – in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

COME FUNZIONA

- Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, durata non superiore a 5 minuti, che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore dell'app in uno dei 4 profili creati (oltre, differenziati in base alle risposte di un questionario sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane...)).
- Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.
- L'app inoltre fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) ed ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO₂eq, ed idrica, espressa in m³ di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco.

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

- In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto agli utenti. Gli impatti verranno inoltre tradotti in grafici che sono sempre disponibile sulla dashboard.
- L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che l'utente potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz per valutare l'effettivo apprendimento del contenuto educativo.
- L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazioni in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa: visione dei video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz.
- Gli utenti potranno vivere la loro esperienza nello Sprecometro in modo singolo o aggregato. Vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione ecc
- Il punteggio totale acquisito, oltre a servire a definire il proprio profilo è anche funzionale al confronto all'interno del cluster di appartenenza. Così da stimolare una sana competizione rispetto alla riduzione degli sprechi e al miglioramento delle proprie abitudini di consumo e spesa.
- L'app è in grado di calcolare non solo il dato personale dell'utente ma anche il dato aggregato del cluster (amici) dove è inserito, ed esso sarà visualizzabile dall'intero cluster di amici.
- E' quindi possibile per ogni cluster estrapolare i dati, analizzarli e produrre report periodici valutando i progressi nel tempo e le variazioni delle impronte dello stesso gruppo.
- L'app ha un suo account Instagram. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro con il proprio account Instagram per condividere con i propri follower i progressi effettuati nell'app e i risultati raggiunti individualmente o all'interno del proprio cluster. [vta Partne](#)

E tu, di che spreco sei? Fai il test dello sprecometro! Ecco i profili

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

SPRECONO: Fare la spesa e prepararti pranzo e cena non sono attività nelle tue corde, ti piace dedicare il tuo tempo ad altro. Per cui il tuo rapporto con il cibo inizia e finisce con il tempo necessario a consumarlo. Ciò che avanza quindi spesso finisce gettato. Per queste ragioni ti suggeriamo vivamente di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

DISATTENTO: Il consumo di cibo per te è un aspetto legato più che altro alle esigenze fisiologiche che va a soddisfare. Per cui il cibo non è al centro delle tue attenzioni e spesso dispensa e frigorifero sono poco organizzati e quindi diventano i luoghi del dimenticatoio, e in alcuni casi l'anticamera della pattumiera. Per queste ragioni sei pregato di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

ATTENTO: Per te lo spreco di cibo è legato a eventi fortuiti e occasionali più che a vicende abituali. È necessario aumentare quindi l'attenzione e soprattutto stare più attenti alla pianificazione degli acquisti e dei consumi. Sei bravo ma ti consigliamo lo stesso di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

PARSIMONIOSO: Sei sicuramente un consumatore attento e informato, il concetto di sostenibilità fa parte del tuo background quindi la prevenzione e la lotta allo spreco alimentare sono per te un modo di agire consolidato. Ma visto che non si finisce mai di imparare ti consigliamo di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

AMBIENTE

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

31/01/2023



Spreco Zero, Natura Nuova a supporto della campagna



Anche per il 2023 **Natura Nuova**, azienda di Bagnacavallo (RA) specializzata nella produzione di **polpe e frullati di frutta fresca** e nei prodotti a base di ingredienti vegetali, sarà a supporto della campagna europea di sensibilizzazione "**Spreco Zero**" di Last Minute Market (impresa sociale nata nel 1998 come ricerca coordinata dal Prof. Andrea Segrè), che avrà uno dei suoi momenti clou nel corso della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio in tutta Italia.

L'evento ufficiale di questa 10 edizione si svolgerà, però, qualche giorno prima, il **2 febbraio, a Roma nello Spazio Europa**, sede di rappresentanza della Commissione Europea in Italia. Saranno presenti, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, il Vice Direttore Generale FAO, Maurizio Martina.

All'evento interverrà anche **Gabriele Longanesi, fondatore di Natura Nuova**, che parlerà di economia circolare e sviluppo sostenibile. Un suo scritto verrà pubblicato all'interno del libro "Lo spreco nel mondo: quanto, cosa e perché. Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2022/2023", a cura di Andrea Segrè e Enzo Rizzo, in uscita fra aprile e maggio.

Natura Nuova, inoltre, è partner dello **Sprecometro**, un'app, attualmente in fase di test a livello nazionale, sviluppata come un nuovo strumento della Campagna "Spreco Zero" per coinvolgere soprattutto i giovani e gli studenti in comportamenti più sostenibili a partire dal contrasto allo spreco alimentare. L'app servirà anche a stimare il raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile al 2030 (che prevede la riduzione del 50% dello spreco alimentare).

«Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà», dichiara **Andrea Segrè**.

Fonte: Ufficio Stampa Natura Nuova

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

ildenaro.it 31 Gennaio 2023

2



(Adnkronos) – Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

31/01/2023



Sprecometro: ecco la app per sprecare di meno. VIDEO

📅 31 gennaio 2023 🗉 Stefano Ferrari



metro

Con lo Sprecometro la spesa diventa sostenibile

Di: Redazione Metronews



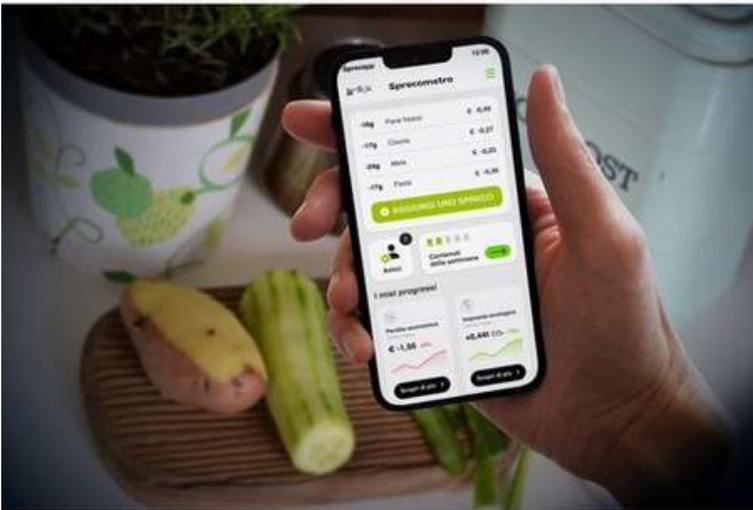
Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è **la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International** e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. **Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè**, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna** e di **Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.**

Lo **Sprecometro** serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli **obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: «dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030»**. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione. In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. **L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua da 0,5 l).** Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato **Sprecometro, già scaricabile liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo.**

Il prof Andrea Maggi presenta lo sprecometro

L'App gratuita sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher misura spreco e impronta ambientale



31 gennaio 2023

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app Sprecometro, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile.

Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, è l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

SPRECOMETRO, LA SFIDA. L'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente - mancano meno di 7 anni - il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile? E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una Sfida da vincere tutti assieme. Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Lo Sprecometro - uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico - in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

COME FUNZIONA

- Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, durata non superiore a 5 minuti, che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore dell'app in uno dei 4 profili creati (oltre), differenziati in base alle risposte di un questionario sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane...).
- Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.
- L'app inoltre fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) e ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO2eq, ed idrica, espressa in m3 di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco.
- In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto agli utenti. Gli impatti verranno inoltre tradotti in grafici che sono sempre disponibili sulla dashboard.
- L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che l'utente potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz per valutare l'effettivo apprendimento del contenuto educativo.



- L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazioni in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa: visione dei video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz.
- Gli utenti potranno vivere la loro esperienza nello Sprecometro in modo singolo o aggregato. Vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione ecc
- Il punteggio totale acquisito, oltre a servire a definire il proprio profilo è anche funzionale al confronto all'interno del cluster di appartenenza. Così da stimolare una sana competizione rispetto alla riduzione degli sprechi e al miglioramento delle proprie abitudini di consumo e spesa.
- L'app è in grado di calcolare non solo il dato personale dell'utente ma anche il dato aggregato del cluster (amici) dove è inserito, ed esso sarà visualizzabile dall'intero cluster di amici.
- E' quindi possibile per ogni cluster estrapolare i dati, analizzarli e produrre report periodici valutando i progressi nel tempo e le variazioni delle impronte dello stesso gruppo.
- L'app ha un suo account Instagram. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro con il proprio account Instagram per condividere con i propri follower i progressi effettuati nell'app e i risultati raggiunti individualmente o all'interno del proprio cluster.vta Partne

E TU, DI CHE SPRECO SEI?

SPRECONO: Fare la spesa e prepararti pranzo e cena non sono attività nelle tue corde, ti piace dedicare il tuo tempo ad altro. Per cui il tuo rapporto con il cibo inizia e finisce con il tempo necessario a consumarlo. Ciò che avanza quindi spesso finisce gettato. Per queste ragioni ti suggeriamo vivamente di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.

DISATTENTO: Il consumo di cibo per te è un aspetto legato più che altro alle esigenze fisiologiche che va a soddisfare. Per cui il cibo non è al centro delle tue attenzioni e spesso dispensa e frigorifero sono poco organizzati e quindi diventano i luoghi del dimenticatoio, e in alcuni casi l'anticamera della pattumiera. Per queste ragioni sei pregato di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.

ATTENTO: Per te lo spreco di cibo è legato a eventi fortuiti e occasionali più che a vicende abituali. È necessario aumentare quindi l'attenzione e soprattutto stare più attenti alla pianificazione degli acquisti e dei consumi. Sei bravo ma ti consigliamo lo stesso di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.

PARSIMONIOSO: Sei sicuramente un consumatore attento e informato, il concetto di sostenibilità fa parte del tuo background quindi la prevenzione e la lotta allo spreco alimentare sono per te un modo di agire consolidato. Ma visto che non si finisce mai di imparare ti consigliamo di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da Sprecometro.



HOME » FOCUS MANGJA E BEVI

Arriva lo Sprecometro

redazione

PUBBLICATO IL 31 GENNAIO

2023

In occasione della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, 5 febbraio 2023

*Presentata dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi***

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: **scaricare e attivare la nuova app Sprecometro**, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile. Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, e' la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **gratuitamente scaricabile e utilizzabile**. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

Ma **Sprecometro** è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.



SPRECOMETRO, LA SFIDA

L'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente – mancano meno di 7 anni – il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile?

E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una *Sfida* da vincere tutti assieme. Una *Sfida* dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Lo Sprecometro – uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico – in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.

COME FUNZIONA

- Appena scaricata l'app, per registrarsi e aprire un account, è necessario rispondere ad un questionario iniziale, durata non superiore a 5 minuti, che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore dell'app in uno dei 4 profili creati (oltre), differenziati in base alle risposte di un questionario sulle abitudini di consumo e spesa alimentare ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane...).
- Terminato il test iniziale viene assegnato all'utente un profilo, dal meno attento al più attento: Sprecone, Disattento, Attento e Parsimonioso.
- L'app inoltre fornisce, in base alla quantità in grammi di spreco per ogni singolo alimento, una misura in grammi totali e una misura dei relativi impatti economici (perdita in euro) ed ambientali (impronta ecologica, espressa in kgCO₂eq, ed idrica, espressa in m³ di acqua) che varia nel tempo in base agli aggiornamenti apportati dallo stesso utente dello spreco.
- In più i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live in km percorsi da un'auto e l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto agli utenti. Gli impatti verranno inoltre tradotti in grafici che sono sempre disponibile sulla dashboard.



- L'utente può migliorare il suo profilo periodicamente in base ai grammi dei vari alimenti sprecati, che l'utente potrà aggiornare giornalmente, settimanalmente o con una propria periodicità, grazie alla visione dei contenuti educativi che l'app propone, e che sono strutturati come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz per valutare l'effettivo apprendimento del contenuto educativo.
- L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazioni in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa: visione dei video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz.
- Gli utenti potranno vivere la loro esperienza nello Sprecometro in modo singolo o aggregato. Vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione ecc
- Il punteggio totale acquisito, oltre a servire a definire il proprio profilo è anche funzionale al confronto all'interno del cluster di appartenenza. Così da stimolare una sana competizione rispetto alla riduzione degli sprechi e al miglioramento delle proprie abitudini di consumo e spesa.
- L'app è in grado di calcolare non solo il dato personale dell'utente ma anche il dato aggregato del cluster (amici) dove è inserito, ed esso sarà visualizzabile dall'intero cluster di amici.
- E' quindi possibile per ogni cluster estrapolare i dati, analizzarli e produrre report periodici valutando i progressi nel tempo e le variazioni delle impronte dello stesso gruppo.
- L'app ha un suo account Instagram. Inoltre si può collegare il proprio account dello Sprecometro con il proprio account Instagram per condividere con i propri follower i progressi effettuati nell'app e i risultati raggiunti individualmente o all'interno del proprio cluster. **vta**

Partne

E TU, DI CHE SPRECO SEI? FAI IL TEST DELLO SPRECOMETRO!

ECCO I PROFILI

SPRECONO: Fare la spesa e prepararti pranzo e cena non sono attività nelle tue corde, ti piace dedicare il tuo tempo ad altro. Per cui il tuo rapporto con il cibo inizia e finisce con il tempo necessario a consumarlo. Ciò che avanza quindi spesso finisce gettato. Per queste ragioni ti suggeriamo vivamente di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

DISATTENTO: Il consumo di cibo per te è un aspetto legato più che altro alle esigenze fisiologiche che va a soddisfare. Per cui il cibo non è al centro delle tue attenzioni e spesso dispensa e frigorifero sono poco organizzati e quindi diventano i luoghi del dimenticatoio, e in alcuni casi l'anticamera della pattumiera. Per queste ragioni sei pregato di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

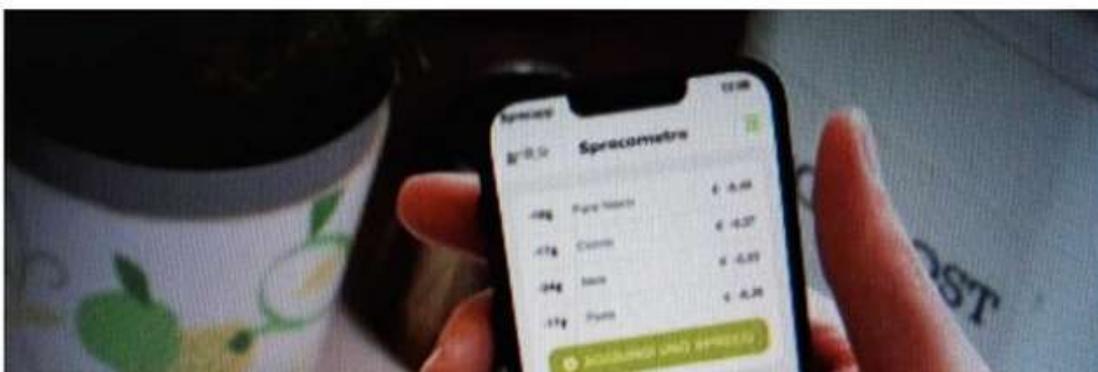
ATTENTO: Per te lo spreco di cibo è legato a eventi fortuiti e occasionali più che a vicende abituali. È necessario aumentare quindi l'attenzione e soprattutto stare più attenti alla pianificazione degli acquisti e dei consumi. Sei bravo ma ti consigliamo lo stesso di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

PARSIMONIOSO: Sei sicuramente un consumatore attento e informato, il concetto di sostenibilità fa parte del tuo background quindi la prevenzione e la lotta allo spreco alimentare sono per te un modo di agire consolidato. Ma visto che non si finisce mai di imparare ti consigliamo di sfogliare le buone pratiche che hanno vinto nei diversi anni il Premio Vivere a Spreco Zero, di compulsare libro il Metodo Spreco Zero e di iniziare il nuovo percorso informativo ed educativo seguendo i mini-video, le schede informative e i relativi quiz proposti da **Sprecometro**.

L'ECO DI BERGAMO

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2O dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

QN il Resto del Carlino

1 feb 2023

Sprecometro: ecco quanto buttiamo

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



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

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

City^{Milano}

SENZA CATEGORIA

Debutta lo Sprecometro, l'app contro lo spreco alimentare

DA MARCO PROCOPIO
1 FEBBRAIO 2023

COMMENTI 0



L'app permette inoltre di valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo aggiornando puntualmente il proprio comportamento seguendo un diario dello spreco e consente di fissare degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". Consente, infine, di calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi del singolo, del cluster e del totale degli utenti, ed è collegato ad un canale Instagram dove gli utenti possono condividere risultati e progressi. Disponibile gratuitamente sugli store di Google e Apple, lo Sprecometro è stato già testato da oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che proprio quest'anno scolastico fanno il loro esordio formativo.



Fa il suo esordio nella giungla delle app gratuite, lo **Sprecometro**, una nuova app che, attraverso 3 domande e in 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Lanciato in vista della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di domenica prossima, 5 febbraio (tema "Moving on 2030"), lo Sprecometro è stato ideato e sviluppato dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, ed è il risultato del lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna [Spresco Zero](#).

Il nuovo strumento **può essere impiegato sia in modo singolo che aggregato**. È infatti possibile creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione.

Semplice ed intuitiva, una volta scaricata, l'app invita a registrarsi e a rispondere a un breve questionario iniziale che ha l'obiettivo di delineare il profilo dell'utilizzatore (Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso) sulla base delle abitudini di consumo e della spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). I dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da mezzo litro, così da offrire una diretta raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video della durata indicativa di 2-3 minuti, schede informative di approfondimento e quiz finalizzati a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo spreco e adottare diete sane.



Arriva lo Sprecometro, l'app che calcola il cibo buttato

Nell'ambito della Campagna Spreco Zero la nuova app è sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International



L'Italia è, purtroppo, una delle nazioni europee che, in tema di spreco alimentare, deve fare ancora tanta strada prima di potersi chiamare fuori da quella che ormai è diventata una vera e propria piaga (vedi articolo [Italia maglia nera dello spreco alimentare europeo](#)). Per dare una mano a risolvere o quantomeno a contenere il problema, adesso arriva lo Sprecometro.

Parliamo della nuova app scaricabile gratuitamente che, con sole 3 domande, stima l'impatto economico in euro e ambientale in CO₂ e H₂O dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche. L'iniziativa, lanciata in vista della 10a Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo nell'ambito della Campagna Spreco Zero, fa perno su questa nuova app sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Grazie al dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'università di Bologna e di Last Minute Market, il nuovo strumento misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, si possono anche valutare i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**. L'app, una volta scaricata, richiede la registrazione l'apertura di un account rispondendo a un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia:

- sprecone;
- disattento;
- attento;
- parsimonioso.

I quattro profili sono differenziati in base alle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche alle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti come carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane. Tra l'altro, i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto.

Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Lo strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione.



Ambiente, presentato lo Sprecometro, la prima app che misura lo spreco alimentare

Di **Redazione** - 1 Febbraio 2023

Presentata l'app Sprecometro, in occasione della decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio.

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della **10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app

Sprecometro, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile.

Sprecometro, presentata dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** con l'Ambasciatore buone pratiche **Andrea Maggi**, è la app istituzionale sviluppata dall'**Osservatorio Waste Watcher International** su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile.

Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna** e di **Last Minute Market** impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di **cibo**, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro).

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: *"dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030"*.

L'app inoltre, attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione. In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme!

Infine, il collegamento alla pagina **Instagram Sprecometro** consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030! Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO₂ e H₂O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. **L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO₂ e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H₂O e bottiglie di acqua da 0,5 l).**

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Sprecometro, la sfida

L'**Agenda ONU 2030** con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) è diventata il quadro di riferimento imprescindibile per promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica a livello globale. Ma, mentre il 2030 si avvicina rapidamente – mancano meno di 7 anni – il raggiungimento degli Obiettivi si allontana. Certo pandemia, guerra, riscaldamento globale ostacolano il percorso.

Eppure, non è proprio dalle crisi che si possono produrre dei cambiamenti e magari spingere le nostre azioni verso un futuro prossimo più sostenibile? E poi, se oltre a una direzione e a degli obiettivi, nessuno ci dà le indicazioni concrete di dove andare e non ci fornisce una misura dei risultati raggiunti e quanto manca alla meta, come possiamo sapere se stiamo andando bene?

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una Sfida da vincere tutti assieme. Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia. Lo Sprecometro – uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico – in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso – Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso – che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la comunità tanto più importanti saranno i risultati.

1/02/23

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

NATURA NUOVA AL FIANCO DI LAST MINUTE MARKET E SPRECO ZERO



Publicato il 1 febbraio 2023



Anche per il 2023 **Natura Nuova**, azienda di Bagnacavallo (RA) specializzata nella produzione di polpe e frullati di frutta fresca e nei prodotti a base di ingredienti vegetali, sarà a supporto della campagna europea di sensibilizzazione “**Spreco Zero**” di **Last Minute Market** (impresa sociale nata nel 1998 come ricerca coordinata dal Prof. Andrea Segrè), che avrà uno dei suoi momenti clou nel corso della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma il 5 febbraio in tutta Italia.

L'evento ufficiale di questa 10 edizione si svolgerà, però, qualche giorno prima, domani, 2 febbraio, a Roma nello Spazio Europa, sede di rappresentanza della Commissione Europea in Italia. Saranno presenti, fra gli altri, il Ministro dell'Università e Ricerca Anna Maria Bernini, il Presidente Federalimentare Paolo Mascarino, il Vice Direttore Generale FAO, Maurizio Martina.

All'evento interverrà anche **Gabriele Longanesi, fondatore di Natura Nuova**, che parlerà di economia circolare e sviluppo sostenibile. Un suo scritto verrà pubblicato all'interno del libro “Lo spreco nel mondo: quanto, cosa e perché. Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2022/2023”, a cura di Andrea Segrè e Enzo Rizzo, in uscita fra aprile e maggio.

Natura Nuova, inoltre, è partner dello Sprecometro, un'app, attualmente in fase di test a livello nazionale, sviluppata come un nuovo strumento della Campagna “Spreco Zero” per coinvolgere soprattutto i giovani e gli studenti in comportamenti più sostenibili a partire dal contrasto allo spreco alimentare. L'app servirà anche a stimare il raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile al 2030 (che prevede la riduzione del 50% dello spreco alimentare).

«Oggi lo spreco alimentare in Italia vale oltre 9,2 miliardi solo per il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione del cibo. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà», Andrea Segrè.

SiciliaReport

Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Un'app contro lo spreco alimentare, arriva lo Sprecometro

 Di Adnkronos 1 Febbraio 2023

(Adnkronos) – Uno strumento quotidiano per vivere sostenibile: è la nuova app Sprecometro, ideata dall'Osservatorio Waste Watcher International e presentata in vista della decima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio. Sviluppata con la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, gratuitamente scaricabile e utilizzabile, nasce per la Campagna Spreco Zero attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.

Lo Sprecometro serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro, ecc...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il target 12.3: 'dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030'. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, permettendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione, ecc.... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere insieme.

Sprecometro è anche uno strumento per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che sarà scaricabile dalle ore 17 di martedì 31 gennaio, liberamente per tutti e senza nessun costo di utilizzo. Con Sprecometro i consigli, i video, le buone pratiche, le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

2/02/23

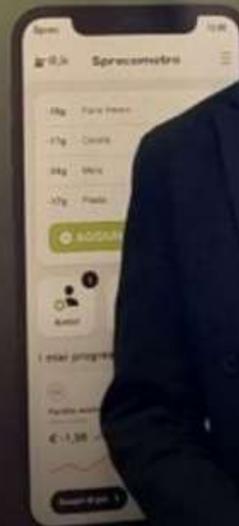
*“ Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario. ”*

AGRICOLA  **EU**
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

WASTEMETER

**One health,
e earth**
FOODWASTE

riduci il tuo spreco
contenuti unici
aiuta i tuoi amici



■ EMILIA ROMAGNA | 02/02/2023 16:49

Cibo, Mammi: Le tendenze in E. Romagna ci mostrano quali passi intraprendere per consumi consapevoli e prevenire sprechi

2/02/23

Wine News

Gli italiani, nel 2023, getteranno più di 27 chilogrammi di cibo a persona, il 12% in meno del 2022

Report "Il caso Italia" 2023: vince il pragmatismo, ma crollano i consumi fuori casa. La filiera dello spreco in tutto vale 9,3 miliardi di euro



Lo spreco alimentare in Italia (Credit: simon-peel-unsplash)

Misurati nelle abitudini di acquisto, focalizzati sulla prevenzione degli sprechi, anche come risposta allo scatto inflattivo, attenti alla qualità di quello che si porta in tavola e a non sacrificare la cura della propria salute, disponibili a tagliare i consumi per ridurre le bollette dell'energia elettrica e del gas, o per le spese di abbigliamento. E' la fotografia degli italiani sulla base del report "Il caso Italia" 2023 by Waste Watcher International Observatory on Food & Sustainability, diffuso per la Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare n. 10, di scena il 5 febbraio, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

Un'indagine che, dopo due anni di Covid, non manca di far sentire il peso e l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane, con una marcata riduzione del consumo extra-domestico e dell'effetto "nidificazione": per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni e i pranzi, e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a chilometro zero. E, nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio", dunque, non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani: solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto, prevale piuttosto la "pragmatismo", per 6 italiani su 10, e "qualità" per il restante 32%.

2/02/23

Wine News

I nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher, riferiti a gennaio 2023, sono stati illustrati a Roma dal direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè, con il direttore scientifico Ipsos Enzo Rizzo e il coordinatore del rapporto Luca Falasconi. **Gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 chilogrammi annui: il 12% in meno rispetto al 2022 (595,3 grammi settimanali).** Un dato che si accentua a Sud (+8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38% rispetto alla media italiana). **"Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case",** rileva il fondatore Spreco Zero, Andrea Segrè **"L'obiettivo Onu, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata, ma la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo".**

C'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo. **"Nel 2022 - aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" 2023 - sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, per un valore complessivo nella filiera italiana dello spreco di 9,3 miliardi di euro. Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione".**

Nella hit degli alimenti più spesso sprecati sventa la frutta fresca (24 grammi settimanali), quotidianamente quindi gettiamo 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane: in un anno poco più e poco meno di 1 kg pro capite. Al top anche insalata, verdure, aglio e cipolle. D'altra parte, rispetto a due anni fa, a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal marchio del distributore (il 23% sceglie prodotti marchiati dalla distribuzione in cui fanno la spesa) che dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%).

2/02/23

Wine News

Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%) l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).

Focus - Lo "Sprecometro"

Si chiama "Sprecometro", ed è la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International pensata per misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento, grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, il consumatore può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo, fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

La app, inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz, consentendo di confrontarsi con altri utenti. Consente inoltre di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione. In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti. Collegandosi al canale Instagram Sprecometro, poi, tutti possono condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale.

Lo Sprecometro è in grado, inoltre, di stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche: la app misura infatti in grammi lo spreco alimentare, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0,5 litri).

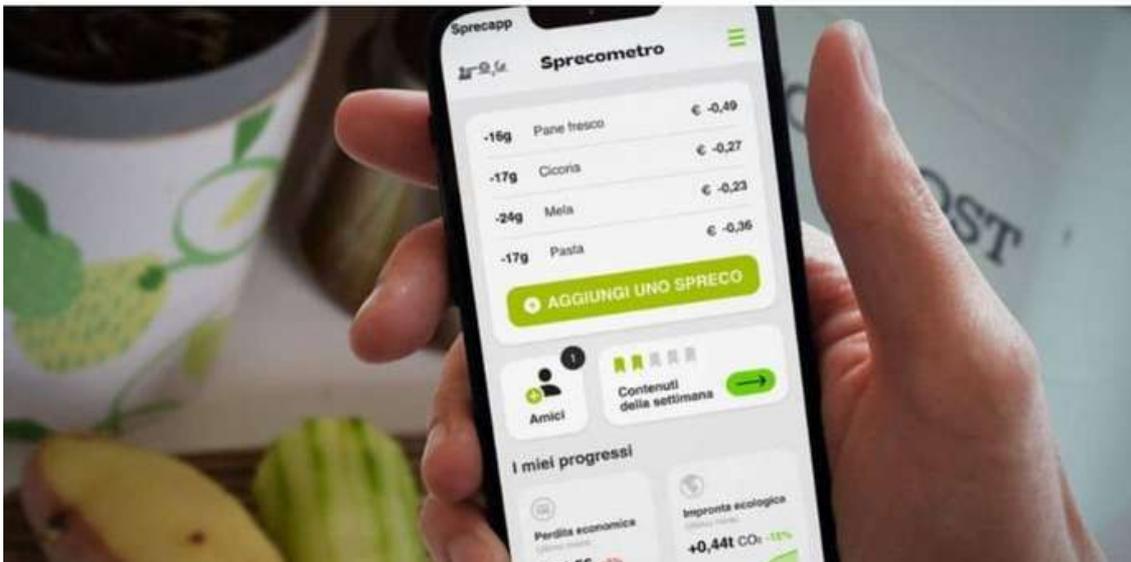
2/02/23



Spreco alimentare: una nuova app può calcolare il valore del cibo buttato via

La nuova app per combattere lo spreco alimentare si chiama Sprecometro, ed è in grado di calcolare il valore del cibo gettato via.

Dissapore > Notizie



La nuova creatura del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna si chiama **Sprecometro**; ed è un'app scaricabile in maniera completamente gratuita che permette di stimare il valore economico e l'impatto ambientale del cibo che viene buttato via tra le mura domestiche. Un nome semplice da ricordare e una grande efficienza: Sprecometro, lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo nell'ambito della Campagna Spreco Zero, è in grado di calcolare i soldini "gettati via" e i livelli di CO₂ e H₂O derivati dallo **spreco alimentare** con appena tre domande e cinque minuti di tempo.

2/02/23



SPRECOMETRO, ARRIVA L'APP CHE CALCOLA L'IMPATTO DEL CIBO GETTATO

Quattro i profili da sprecone a parsimonioso, lo strumento è in grado di calcolare l'impatto economico e ambientale di 23 alimenti



Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche. Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero. Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, hanno già testato la app.

Come funziona

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

AGI >

HOME > CRONACA

Il 'padre' di Spreco Zero: "Quattro consigli per non buttare il cibo"

Andrea Segrè, ideatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare spiega all'AGI quali sono i comportamenti virtuosi per non sperperare alimenti ancora buoni. Dal carrello della spesa, al frigorifero, fino al cestino che "deve restare vuoto"



© Mirco Toniolo Errebi / AGF

- Andrea Segrè

AGI - **"Spingiamo noi il carrello della spesa"** sordi, quindi, al richiamo delle offerte sugli scaffali; **"compriamo solo quello che pensiamo di consumare"** fedeli a una lista della spesa programmata; **"non utilizziamo il frigorifero come uno ripostiglio di alimenti"**; **"solo raccolta differenziata"**: sono i quattro consigli di **Andrea Segrè**, ideatore della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** interpellato dall'AGI alla vigilia della decima edizione.

Fondatore di **Last Minute Market** (spin off accreditato dell'Università di Bologna), ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International on Food and Sustainability, Segrè interpreta (da anni) la lotta alla spreco come una missione.

4/02/23



Proprio il 'suo' Osservatorio è la **bussola del comportamento degli italiani**: il cibo pro capite buttato ogni settimana è più di mezzo chilo (524,1 grammi) vale a dire **27,253 kg annui**. Monetizzando il fenomeno: **6,48 miliardi di euro finiscono nella pattumiera** nell'arco di 12 mesi.

"Ciò nonostante quest'anno lo spreco è diminuito del 10 per cento invertendo una tendenza che durante la pandemia era in crescita". E nel cestino, paradossalmente, finiscono i 'gioielli' della dieta mediterranea. "Frutta, ortaggi, pane, patate che - sottolinea l'agroeconomista - rappresentano la base di una sana alimentazione. **Compriamo troppo e conserviamo il cibo in modo non corretto**. Lasciamo deperire gli alimenti in frigorifero non sapendo che ogni scomparto ha una temperatura diversa ed è adatto ad un determinato alimento. Uno dei punti fondamentali poi è fare una **spesa ragionata**. Poi è importante differenziare tutto in modo che il cestino rimanga quasi vuoto".





Lo Sprecometro

In aiuto a chi sperpera quotidianamente latte, focacce, arance, pasta o prosciutto è in arrivo lo **"Sprecometro"**, una app creata dallo stesso Segrè e dal suo team che agisce come 'specchio' delle nostre cattive abitudini e da buon **'grillo parlante'** ci fornisce soluzioni.

"Con questo strumento - spiega il fondatore di Last Minute Market - siamo in grado di calcolare in soli 3 minuti quanto e cosa sprechiamo. Anche in termini d'impatto ambientale perché per produrre un alimento si utilizza energia, acqua e terra. Poi in base al profilo emerso 'Sprecometro' ci dà una serie d'indicazioni. Si può anche 'competere' in modo virtuoso per scalare la classifica da **'sprecone'** fino a **'parsimonioso'**. L'obiettivo è **agire tutti insieme** altrimenti nel 2030 saremo ancora qui a parlare delle stesse cose e non avremo raggiunto il traguardo che ci chiede l'Onu, ovvero dimezzare lo spreco di alimenti".

L'Italia e i Paesi spreconi

L'Italia si consola guardando la classifica dei Paesi 'spreconi'. "Dai dati dell'Osservatorio il nostro Paese - rivela Segrè - è nella **parte bassa di questa classifica** ma c'è ancora molto da fare". Anche come sistema Paese. A partire dalla raccolta e dallo smaltimento dei rifiuti. **"Manca un'omogeneità** tra le diverse città. Ma soprattutto occorre **un patto tra chi gestisce i rifiuti e chi li produce per una comune azione**. Una sorta di mutuo soccorso. A monte differenziare i rifiuti e a valle garantirne un corretto smaltimento trasformandoli in risorse per l'energia circolare". Un auspicio che suona, a oggi, come un'utopia. Le immagini di Roma **invasa dai rifiuti** sono una **sentenza senza appello**.

4/02/23

La rivista di elettrodomestici ed elettronica di consumo

bianco&bruno



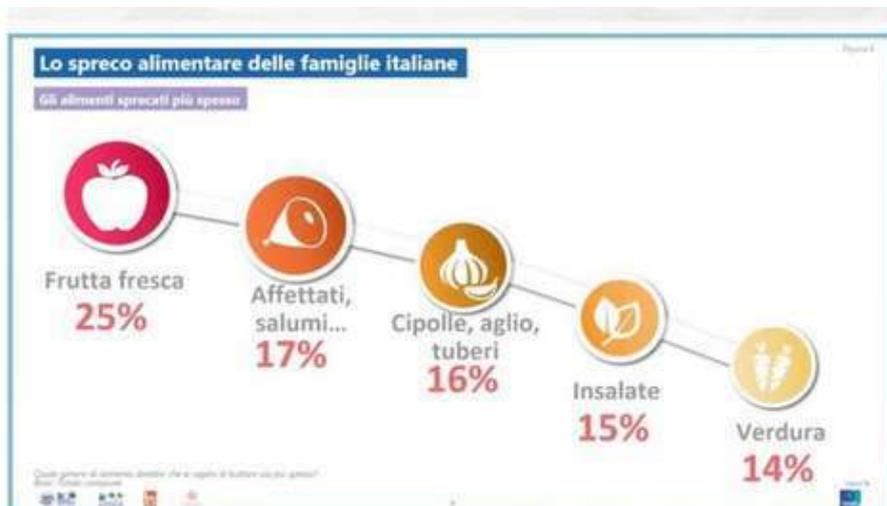
Nella Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio) arriva lo Sprecometro, l'app che ci aiuta a tenere comportamenti virtuosi e sostenibili.



In occasione della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio 2023), giunta alla sua decima edizione, facciamo il punto su come cambiano spreco di cibo e abitudini di consumo degli italiani. La situazione economica contingente aiuta a diventare consumatori più misurati nelle abitudini d'acquisto, più attenti alla qualità del cibo che mangiamo, alla cura della nostra salute, disponibili a risparmiare su spese per l'abbigliamento e sui consumi energetici. E sprechiamo meno cibo. Sono i risultati dell'indagine "Il caso Italia" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.

La pandemia ha cambiato le nostre abitudini

Nelle abitudini quotidiane emerse dallo studio rimangono tracce delle esperienze vissute nel periodo pandemico. Cala il consumo extra-domestico: per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni e i pranzi fuori casa, il 42% rinuncia alle cene al ristorante. Il 36% dei consumatori nazionali opta per alimenti più sostenibili, aumentando il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali (35%), e preferendo prodotti a chilometro zero (29%). Negli acquisti alimentari poi, la qualità è più importante del prezzo per il 32% degli italiani, contro il 7% che dichiara di considerare per prima cosa il risparmio.



I come e i perché dello spreco

Secondo le rilevazioni dell'Osservatorio relative al mese di gennaio 2023, scende la quantità di cibo che finisce nella pattumiera di casa: gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, (oltre 27 kg all'anno), circa il 12% in meno rispetto alla stessa indagine del 2022 (erano 595,3 grammi settimanali). Lo spreco è più accentuato al Sud (+8% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+38%). In generale, in famiglia finisce in pattumiera più spesso la frutta fresca (25%), seguita da affettati e salumi (17%), cipolle, aglio e tuberi (16%), le insalate (15%) e la verdura (14%), mentre nella top 5 degli alimenti sprecati settimanalmente entra anche il pane fresco. Secondo i risultati della ricerca, i consumatori hanno consapevolezza dei propri comportamenti sbagliati; in famiglia sprecano cibo perché: se ne dimenticano e quindi si deteriora o scade (44%), temono di non avere in casa cibo sufficiente (35%), calcolano male le cose che servono (34%). Non sono in pochi, però, a pensare che lo spreco non dipenda da loro: frutta e verdura conservate nelle celle frigorifere portate a casa vanno a male (48%), i cibi venduti sono già vecchi (39%). Mai come in questo periodo possiamo fare di necessità virtù. Una spesa alimentare più attenta e ponderata porta a risparmiare sugli acquisti e a ridurre gli sprechi. Ad esempio, per il 36% degli intervistati è utile organizzare in frigo o in dispensa i prodotti in base alla loro scadenza, o fare la lista della spesa basata su un menù settimanale (35%); preferire gli acquisti di piccoli formati (34%), mentre il 39% del campione compra periodicamente prodotti a lunga scadenza, e frequentemente alimenti freschi.

Un gesto concreto contro lo spreco: usare lo Sprecometro

4/02/23

La rivista di elettrodomestici ed elettronica di consumo

bianco&bruno



Nella decima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare c'è un gesto concreto concreto che possiamo fare: scaricare e usare la nuova app Sprecometro, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. L'obiettivo di Sprecometro è generare consapevolezza e conoscenza così da adottare comportamenti virtuosi riguardo all'uso sostenibile di risorse naturali, alla riduzione e prevenzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e sostenibili. Con Sprecometro possiamo misurare, in grammi, il nostro livello di spreco alimentare, calcolato in perdita economica e sperpero delle risorse per la produzione (impronta carbonica e idrica del prodotto in questione). L'applicazione offre molte funzionalità (diario dello spreco, creazione di gruppi, contenuti di approfondimento, monitoraggio) e la possibilità di fissare personali traguardi di riduzione, in linea con gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU e in particolare con quello di dimezzare lo spreco alimentare. Tutte le informazioni su: sprecometro.it.

Da sapere

Alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023, solo a livello domestico lo spreco del cibo vale complessivamente 6,48 miliardi di euro. A questo si aggiunge lo spreco di filiera, fra perdite in campo, sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione: nel 2022 sono stati sprecati oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, per un valore complessivo di 9,3 miliardi di euro. La perdita nella catena produttiva pesa per il 26% in agricoltura, per il 28% nell'industria e per l'8% nella distribuzione. I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna. (l.c.)



SCIENZA & TECNOLOGIA • MOBILE

Arriva lo Sprecometro, l'app che calcola quanto cibo buttiamo via. L'abbiamo provata per capire se ti serve davvero

In occasione della decima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del prossimo 5 febbraio**, arriva lo **Sprecometro**, ovvero un'app ideata per renderci conto, in definitiva, di quanto cibo gettiamo nella pattumiera e di quanto impattiamo sul Pianeta.

Sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità e nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market (impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna Spreco Zero), l'abbiamo scaricata e provata ad usare, il risultato è presto detto: ci potrebbe essere molta approssimazione a ricordarsi di segnare le cose, ma può essere un buon viatico per iniziare a prendere coscienza di ciò che consumiamo (o non consumiamo).

Leggi anche: [Spreco alimentare, ogni settimana ognuno di noi getta mezzo chilo di cibo nella spazzatura](#)

In pratica, **l'app misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi**, valutando la perdita economica in euro), l'impronta carbonica (CO2 e chilometri percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0,5 l).

“ *Tutto ciò – si legge nella **nota** – per indirizzare le scelte individuali e collettive verso la riduzione dello spreco alimentare, l'adozione di diete sane, l'uso sostenibile delle risorse naturali: suolo, acqua, energia.* ”

L'app

Appena scaricata – da **QUI** o da **QUI** – dà sia la possibilità di loggarsi (o creare un account ex novo) sia semplicemente di **fare un test**.

Ecco alcuni esempi di domande del test questionario:

- Compro più di quanto ho bisogno
- Non so conservare
- Compro confezioni troppo grandi
- Cucino troppo
- Ci sono troppe offerte
- Me ne dimentico e scade/ffa la muffa/marcesce/si deteriora odore e/o sapore.



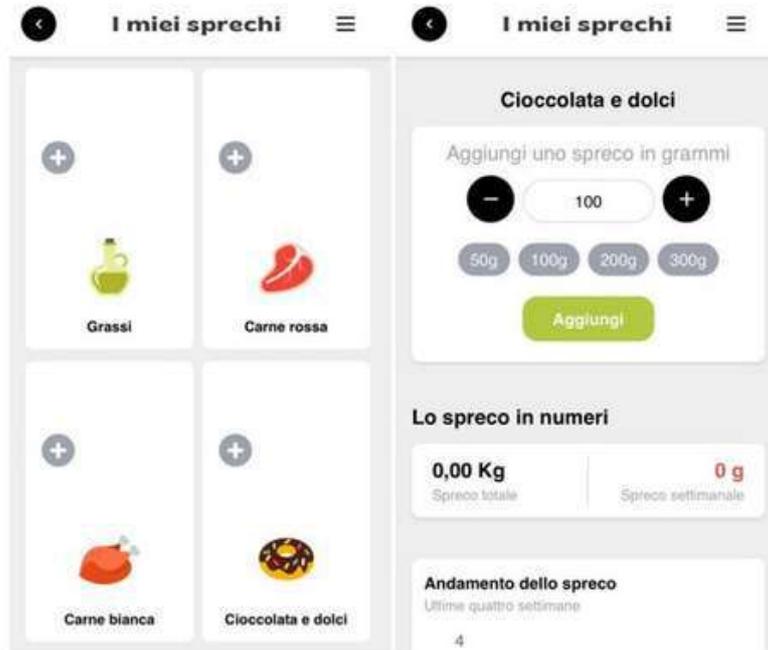
©Test Sprecometro

Già il questionario è molto divertente, perché consente di fare un vero e proprio *recap* di ciò che usualmente compriamo o come cuciniamo o conserviamo i prodotti, concentrandosi anche sulle abitudini alimentari degli ultimi sette giorni. Alla fine dice che tipo consumatore sei (noi siamo **Parsimoniosi!**) e dà consigli utili qualora non dovessi esattamente eccellere...

3/02/23



Quanto allo Sprecometro vero e proprio, abbiamo fatto una simulazione e ipotizzato di andare a sprecare cioccolata (impossibile...), pane e affettati (per ogni tipologia di prodotto, si ha la possibilità di sceglierlo):



©Sprecometro

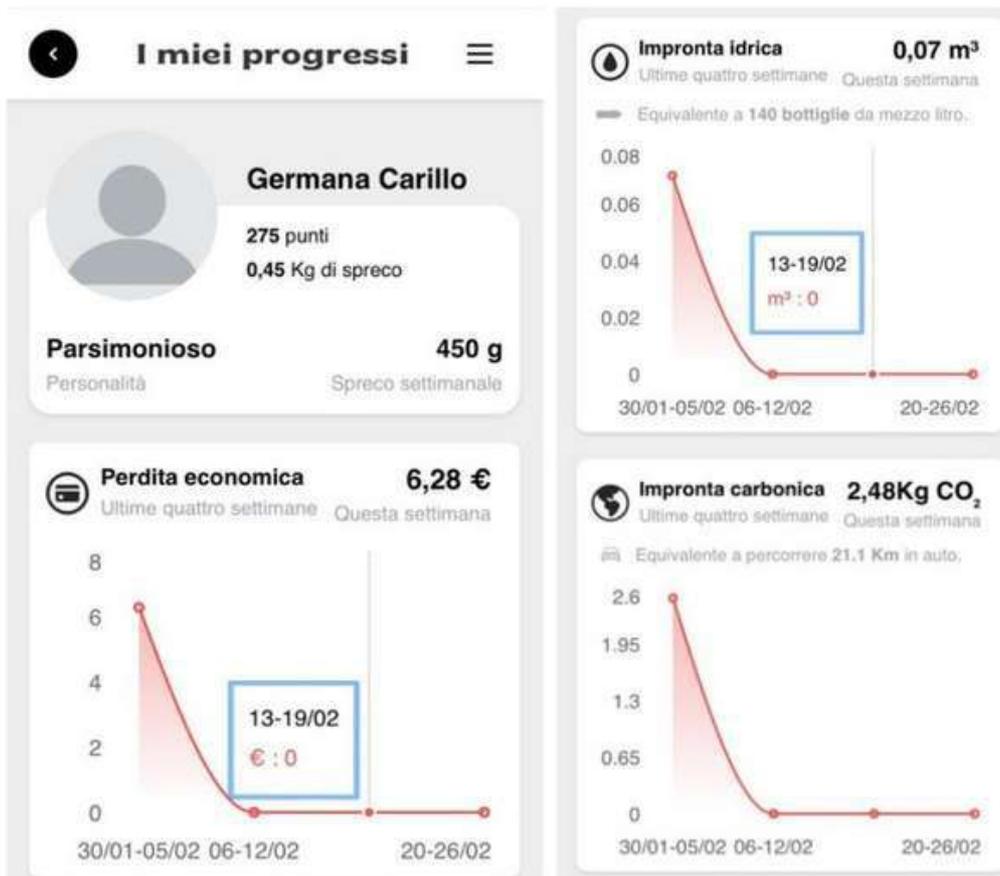
E questo è il risultato:



©Sprecometro

Ipotizzando di sprecare 100 grammi di cioccolata, scopriamo di gettare al vento più di 2 euro, di immettere 700 grammi di CO₂ e sprecare anche dell'acqua. In totale, invece, va anche peggio:

3/02/23



©Sprecometro

Cosa fare allora? Aggiornando puntualmente il nostro comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, possiamo **valutare i progressi che facciamo nel corso del tempo** fissandoci anche dei veri e propri obiettivi di riduzione. Inoltre, in base ai risultati della rilevazione, l'applicazione propone contenuti educativi video, schede e quiz che aiutano a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo spreco e adottare nel contempo diete sane.

Infine, l'app inoltre dei **punteggi** per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti (lo Sprecometro infatti consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...).

La pecca dell'app? Probabilmente troppo complesso andare di volta in volta ad aggiornare un'applicazione per conoscere quanto ompatta realmente ciò che sprechiamo.

Forse basta solo guardare coscienziosamente il percorso tra frigo e pattumiera di casa e valutare quante volte lo facciamo, basta essere oculati nella spesa e nel consumo e chiederci di volta in volta **di cosa abbiamo realmente bisogno**. Voi che ne pensate?

3/02/23

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Lo sprecometro: la app per misurare il nostro spreco alimentare

In occasione della 10^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, il fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè assieme all'ambasciatore di buone pratiche Andrea Maggi, ha presentato la nuova app già scaricabile liberamente in tutti gli store e gratuitamente utilizzabile

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app Sprecometro, uno strumento quotidiano per vivere sostenibile. Sprecometro, presentata oggi dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, e' la app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile. Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione... In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030!

3/02/23

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Lo Sprecometro è uno strumento individuale e collettivo che ci aiuta proprio a seguire una bussola per non rimandare l'Obiettivo Onu che al 2030 chiede di ridurre lo spreco alimentare del 50%. Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una Sfida da vincere tutti assieme.

Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo tenendo conto che l'alimentazione soddisfa un bisogno primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia. Lo Sprecometro - uno strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico - in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, e con l'aggiornamento di un diario, misura quanto cibo sprechiamo all'interno delle nostre mura domestiche. Ci fa capire non solo quali alimenti sprechiamo, ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare. Per ognuno di noi lo Sprecometro definisce, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente verrà aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici ed anche in base al percorso informativo ed educativo che verrà intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la Sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati.



HOME > CRONACA

Il 'padre' di Spreco Zero: "Quattro consigli per non buttare il cibo"

Andrea Segrè, ideatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare spiega all'AGI quali sono i comportamenti virtuosi per non sperperare alimenti ancora buoni. Dal carrello della spesa, al frigorifero, fino al cestino che "deve restare vuoto"



© Mirco Toniolo Errebi / AGF

- Andrea Segrè

AGI - **"Spingiamo noi il carrello della spesa"** sordi, quindi, al richiamo delle offerte sugli scaffali; **"compriamo solo quello che pensiamo di consumare"** fedeli a una lista della spesa programmata; **"non utilizziamo il frigorifero come uno ripostiglio di alimenti"**; **"solo raccolta differenziata"**: sono i quattro consigli di **Andrea Segrè**, ideatore della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** interpellato dall'AGI alla vigilia della decima edizione.

Fondatore di **Last Minute Market** (spin off accreditato dell'Università di Bologna), ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International on Food and Sustainability, Segrè interpreta (da anni) la lotta allo spreco come una missione.



Lo Sprecometro

In aiuto a chi sperpera quotidianamente latte, focacce, arance, pasta o prosciutto è in arrivo lo **"Sprecometro"**, una app creata dallo stesso Segrè e dal suo team che agisce come 'specchio' delle nostre cattive abitudini e da buon **'grillo parlante'** ci fornisce soluzioni.

"Con questo strumento - spiega il fondatore di Last Minute Market - siamo in grado di calcolare in soli 3 minuti quanto e cosa sprechiamo. Anche in termini d'impatto ambientale perché per produrre un alimento si utilizza energia, acqua e terra. Poi in base al profilo emerso 'Sprecometro' ci dà una serie d'indicazioni. Si può anche 'competere' in modo virtuoso per scalare la classifica da **'sprecone'** fino a **'parsimonioso'**. L'obiettivo è **agire tutti insieme** altrimenti nel 2030 saremo ancora qui a parlare delle stesse cose e non avremo raggiunto il traguardo che ci chiede l'Onu, ovvero dimezzare lo spreco di alimenti".

L'Italia e i Paesi spreconi

L'Italia si consola guardando la classifica dei Paesi 'spreconi'. "Dai dati dell'Osservatorio il nostro Paese - rivela Segrè - è nella **parte bassa di questa classifica** ma c'è ancora molto da fare". Anche come sistema Paese. A partire dalla raccolta e dallo smaltimento dei rifiuti. **"Manca un'omogeneità** tra le diverse città. Ma soprattutto occorre **un patto tra chi gestisce i rifiuti e chi li produce per una comune azione**. Una sorta di mutuo soccorso. A monte differenziare i rifiuti e a valle garantirne un corretto smaltimento trasformandoli in risorse per l'energia circolare". Un auspicio che suona, a oggi, come un'utopia. Le immagini di Roma **invasa dai rifiuti** sono una **sentenza senza appello**.

4/02/23



4 Febbraio 2023

E' domenica, che si fa? Si scarica l'app Sprecometro...

ROMA. C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: scaricare e attivare la nuova app Sprecometro, uno strumento quotidiano per un vivere sostenibile. Sprecometro, presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, è l'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, gratuitamente scaricabile e utilizzabile.

Sviluppata per la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, nasce per la Giornata antispreco nell'ambito della Campagna Spreco Zero, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater.



Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione. L'app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E in questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme. Infine il collegamento al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030.



Ma Sprecometro è molto di più, è uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua

da 0.5 l).

Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Messaggero Veneto

CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

L'OSSERVATORIO WASTE WATCHER

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

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

ANDREA SEGRÈ, DIRETTORE SCIENTIFICO OSSERVATORIO WASTE WATCHER

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



LINK IESTA

Un inizio 2023 positivo verso la sostenibilità dei sistemi alimentari

Italiani più attenti alla spesa Un inizio 2023 positivo verso la sostenibilità dei sistemi alimentari

Ilaria Ricotti

L'Osservatorio Waste Watcher 2022 rilascia gli ultimi dati sull'andamento dello spreco alimentare in Italia e lancia lo Sprecometro. Segrè: «Strumento fondamentale per misurare i propri progressi verso l'obiettivo di un mondo più sostenibile»
Foto di Patricia Valé©rio su Unsplash

Dell'importanza dei sistemi alimentari e della loro sostenibilità per l'Italia ne abbiamo già parlato qualche settimana fa: che a rendersene conto siano (anche) gli italiani?

Domenica 5 febbraio ricorre la decima Giornata di Prevenzione dello Spreco Alimentare: un'occasione che ha l'obiettivo di puntare i riflettori su un problema, quello delle perdite e degli sprechi alimentari, sempre più centrale di anno in anno. Andrea Segrè, ideatore e coordinatore della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", ha lanciato insieme all'Università di Bologna e al Ministero dell'Ambiente questa giornata, si è fatto ancora una volta portavoce dei dati del "caso Italia", prodotti e analizzati dall'osservatorio Waste Watcher 2022.

Ma prima di passare ai dati relativi allo spreco, è bene soffermarsi su alcune informazioni di scenario più generale, che ci fanno ben sperare: rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi un italiano su tre presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%) e quattro italiani su dieci quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla base della sostenibilità di produzione e consumo del cibo (27%). Ci si lascia fidelizzare più dal luogo di fiducia in cui si fa la spesa (il 23% sceglie prodotti private label), che non dalle grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori. Non sorprende quindi che nove italiani su dieci mettano al primo posto nella gerarchia dell'acquisto il fattore salute (89%), legato a una produzione a chilometro zero (85%) e all'impatto ambientale della produzione di cibo in generale (78%). Un cambio di abitudini e stili di vita verso un'alimentazione che sia più sostenibile per il pianeta e le persone è possibile? La direzione sembra quella, ma appuntamento, per ora, alla prossima puntata.

Intanto i nuovi dati sullo spreco alimentare, che si riferiscono al mese di gennaio 2023, ci dicono che gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,25 chilogrammi annui: circa il 12% in meno rispetto alla stessa indagine nel 2022. Quantificato in euro, complessivamente lo spreco alimentare domestico vale comunque 6,48 miliardi: una cifra enorme, che non tiene conto di quello che viene "speso" in termini di risorse (di acqua, energia, combustibili, emissioni) per far arrivare il cibo sugli scaffali, sulle nostre tavole e infine in pattumiera. Tra gli alimenti più sprecati, nelle prime posizioni troviamo la frutta fresca (24 grammi settimanali), insieme al pane, di cui sprechiamo 2,3 grammi al giorno. Nella top ten anche insalata, verdure, aglio e cipolle. I consumatori finali non sono gli unici responsabili: i dati di filiera elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher International con Distal (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) dell'Università di Bologna ci dicono che lo spreco pesa al 26% in agricoltura, 28% nell'industria e 8% nella distribuzione, dimostrando ancora una volta che il problema è generalizzato e non può essere affrontato in modo univoco. Oltre alla campagna di sensibilizzazione, nel 2023 il professor Segrè ha deciso di lanciare anche uno strumento con l'obiettivo di aiutare le persone a sprecare meno, monitorando i propri gesti e abitudini: lo Sprecometro è un'applicazione che serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o nel proprio gruppo di riferimento. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare con il Goal 12.3:

«Dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030». Spiega il professor Segrè: «Il dato che ricaviamo dall'Osservatorio, ovvero il valore assoluto di 524 grammi di cibo a settimana sprecati a persona, non ci deve far riflettere solo sul calo che abbiamo avuto ma sull'obiettivo molto scritto e poco messo in atto di dimezzare lo spreco alimentare pro capite entro il 2030. La strada è ancora lunga e lanciamo (anche) l'app proprio per questo motivo: sappiamo che un obiettivo c'è ma nessuno dice cosa fare e come misurare questo progresso (o regresso). Non pretendo di risolvere questo problema solo con l'app, ma ci sono studi scientifici di economia comportamentale che dimostrano come questi strumenti possano essere un modo per ingaggiare le persone. Lo Sprecometro darà la possibilità di confrontarsi con amici e parenti, con i compagni di scuola, di verificare quanti euro sto buttando quando spreco cibo e altro ancora, aiutandoci a porci degli obiettivi, a misurare i nostri progressi e a individuare una strada da percorrere per arrivare a destinazione».

Andrea Segrè





Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: i consigli per una routine sostenibile

8-11 minutes



Arrivata alla sua decima edizione, la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare sensibilizza sul tema e promuove comportamenti che aiutino a centrare gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Per farlo si avvale di strumenti come l'Osservatorio Waste Watcher e l'innovativa app Sprecometro.

Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Si celebra domenica 5 febbraio la decima edizione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, iniziativa che si focalizza sulla lotta del fenomeno su diversi livelli: [quello domestico](#), che incide per oltre il 50%, quello in campo e quello nei passaggi che precedono l'acquisto. L'ottica generale è quella di promuovere conoscenza e comportamenti che aiutino a centrare gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite. Sono destinatari dell'iniziativa tutti gli strati della società, a partire dai cittadini, fino alle scuole e alle aziende, passando per le istituzioni: il tema è quello di inserire nella propria routine delle [azioni e dei comportamenti concreti legati alle abitudini di fruizione e gestione del cibo che servano a contrastare lo spreco](#). Alla direzione scientifica della manifestazione c'è l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero.

GAMBERO ROSSO®



La quantità di cibo che viene prodotta e non consumata in Italia è enorme. Nel 2022 sono stati buttati circa 27 chili di cibo per ogni persona, per un valore di oltre 6 miliardi di euro ([solamente per quanto riguarda l'uso domestico](#)). Lo spreco non riguarda solo i consumatori: secondo l'Istat più di 7 milioni e 500 mila tonnellate di prodotti ortofrutticoli sono stati scartati in fase di raccolta e non sono mai entrati nella grande distribuzione. Questi sprechi contribuiscono a creare preoccupazioni etiche e sociali e minacciano l'ambiente: circa l'8% delle emissioni totali di gas serra sono prodotte dallo spreco alimentare.



L'Osservatorio Waste Watcher

L'Osservatorio Waste Watcher sullo spreco alimentare domestico e sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo è stato ideato da Andrea Segrè e ha avviato con l'istituto di rilevazioni SWG nel 2013 le sue prime rilevazioni, che procedono con monitoraggi annuali. Tra gli obiettivi dell'Osservatorio c'è quello di fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e degli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie, per creare conoscenza comune e condivisa e orientare le politiche e le azioni di prevenzione. Negli ultimi anni la ricerca – che è realizzata con metodo scientifico ed è basata su opinioni e autopercezioni – ha iniziato a trattare i temi collegati allo spreco alimentare domestico in un'ottica di economia circolare e sviluppo sostenibile, diventando un punto di riferimento nazionale ed europeo sul tema, ed è uno degli strumenti principali della Campagna Spreco Zero. Nel 2022 è stato registrato un calo del 12% rispetto al 2021; una delle

GAMBERO ROSSO®



motivazioni di questa riduzione è l'inflazione che ha portato alla prevenzione degli sprechi, in modo simile a quanto avvenuto con le bollette dell'energia elettrica e del gas.



Sprecometro

Sprecometro è una app ideata e sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. Si tratta di uno strumento che aiuta a sviluppare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare le scelte individuali e collettive verso la riduzione dello spreco alimentare, l'adozione di diete sane e l'uso sostenibile di tre risorse naturali come il suolo, l'acqua e l'energia. Il funzionamento è piuttosto semplice: l'app misura in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica in euro, l'impronta carbonica e l'impronta idrica. Una volta effettuate le rilevazioni e in base ai risultati ottenuti, l'app propone contenuti educativi come video, schede e quiz che aiutano l'utente a ridurre quantitativamente e qualitativamente lo spreco.

GAMBERO ROSSO®



Sprecometro contiene anche un diario dello spreco in base al quale l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo e fissare degli obiettivi di riduzione, magari puntando a seguire le linee guida dettate dall'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, che prevedono il dimezzamento dello spreco alimentare entro il 2030. L'app attribuisce anche dei punteggi per ogni variazione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato e consente l'attivazione di gruppi, per esempio tra amici o familiari, ma anche all'interno di classi scolastiche o ambienti aziendali.



Le altre app contro lo spreco alimentare

Negli ultimi anni sono nati diversi progetti per combattere lo spreco alimentare, sia a livello di distribuzione e produzione, sia a livello di riutilizzo degli scarti. Tra le più famose c'è [Too Good To Go](#) – fondata in Danimarca nel 2015 e cresciuta fino a diventare un player del panorama mondiale – che consente a supermercati, bar, ristoranti e forni di vendere online il cibo rimasto invenduto utilizzando diverse formule per delle box che vanno dai 3 ai 10 euro e vengono poi ritirate in negozio dai consumatori a un orario prestabilito; il servizio è attivo in 15 paesi e finora ha consentito di salvare 91 milioni di pasti. Un progetto simile è quello di **Last Minute Sotto Casa**, la più grande community digitale italiana antispreco, che mette in contatto negozianti e consumatori: il negoziante comunica di avere alimenti freschi prossimi alla scadenza o cibo in eccedenza e invia offerte scontate, il

5/02/23



consumatore risparmia e contribuisce a evitare gli sprechi con un acquisto ecologico.

Uno dei settori in cui si registrano gli sprechi più ingenti è quello ortofrutticolo, che ha visto la nascita di alcune realtà interessanti come [Bella Dentro](#), un progetto fondato sul recupero di frutta e verdura destinata a rimanere fuori dal mercato perché brutta. Si tratta di prodotti buoni ma imperfetti, per esempio per ammaccature del tutto inevitabili e naturali nella vita di una pianta, che comportano uno scarto fisso di circa il 20% della produzione totale. Anche [Babaco](#) e [Cortilia](#) contribuiscono a evitare gli sprechi connettendo consumatori consapevoli e produttori sostenibili attraverso un servizio efficiente in un sistema rispettoso nei confronti delle persone e del pianeta. **Food for Good**, invece, non è una vera e propria startup ma un'iniziativa a sfondo sociale nata da Federcongressi&eventi: un progetto che punta al recupero delle eccedenze alimentari degli eventi per donarlo a enti caritatevoli come mense per i poveri, case-famiglia e centri per i rifugiati. Un'altra idea innovativa è quella di **Svuotafriigo**, app che ti consente di trovare ricette sul web tramite i maggiori siti di cucina inserendo quello che c'è nel frigo o in dispensa.

a cura di Maurizio Gaddi



Giornata contro lo spreco alimentare

Troppi rifiuti e poco recupero di cibo. Gli italiani arrivano a sprecare fino a 65kg di cibo all'anno

Il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica Gilberto Pichetto Fratin: "Lo spreco danneggia l'ambiente ed è un costo energetico insostenibile. Rafforzare le buone pratiche"

Il 5 febbraio è la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Un evento relativamente recente, organizzato per la prima volta nel 2014, per sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema dello spreco di cibo.

Secondo la **Fao**, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, **gli italiani arrivano a sprecare fino a 65kg di cibo all'anno**. Cifre che superano di molto la media europea. Anche per questo, in occasione della decima Giornata nazionale è stata lanciata una nuova iniziativa. Si chiama **Sprecometro** ed è **una app scaricabile gratuitamente** che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2O dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche. Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. Il nuovo strumento misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare.

"Lo spreco alimentare reca danno all'ambiente e rappresenta un insostenibile costo energetico, oltre ad essere un peso etico della nostra società di fronte alla povertà. E' una realtà che riguarda tutti noi: coltivare, produrre, trasportare e conservare cibo che poi non mangeremo e getteremo via, con il relativo smaltimento, determina una catena di costi energetici che, a maggiore ragione oggi, non può essere accettata". Lo afferma **il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica, Gilberto Pichetto Fratin**, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare.

"Negli anni - ricorda Pichetto Fratin - si è fatto tanto, anche sul fronte parlamentare con l'approvazione di una legge specifica, per arginare un fenomeno da numeri che restano comunque allarmanti: investendo innanzitutto sulla consapevolezza dei consumatori, ma anche sulla limitazione di quegli sprechi nella filiera che oggi, grazie a una diffusa attenzione, appaiono più contenuti che in passato. L'azione meritoria delle realtà attive nel **sostegno ai più bisognosi** - spiega il ministro - si sta coordinando con maggiore successo, ad esempio, con le catene di supermercati, così che i prodotti prossimi alla scadenza non vengano buttati, ma destinati a chi ne ha più necessità. Allo stesso tempo, si coglie una maggiore attenzione del mondo imprenditoriale verso una **produzione più sostenibile**, così come nelle realtà agricole e della ristorazione".

"Il governo - conclude il Ministro - proseguirà a confrontarsi con Regioni e Comuni, prime frontiere della **lotta allo spreco di cibo**, ma anche in sede europea, per rafforzare le buone pratiche e renderle patrimonio comune. La sfida ambientale e climatica - conclude il ministro - si gioca anche dunque su questo terreno: usare bene le nostre risorse naturali, l'energia che produciamo, quel cibo nel quale l'Italia rappresenta l'esempio massimo di eccellenza".



Gli alimenti "più sprecati"

A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private dove si butta mediamente circa l'11% del cibo acquistato mentre mense e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%, secondo un'analisi della Coldiretti su dati Onu. Un fenomeno che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti dirompenti sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Si stima, infatti, che le emissioni associate allo spreco alimentare rappresentino l'8-10% del totale dei gas serra. "Nelle case italiane si gettano mediamente ogni anno oltre 27 chili di cibo all'anno per abitante. **La frutta è l'alimento più sprecato in Italia**, con 1,2 chili a testa che finiscono nella pattumiera in un anno - evidenzia Coldiretti - **seguita dal pane** con oltre 0,8 chili pro capite **e poi da insalata, verdure, aglio e cipolle** con perdite economiche nei bilanci delle famiglie per quasi 6,5 miliardi di euro, secondo il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market da Borsa Merci Bologna 2023. Dalla cucina degli avanzi alla doggy bag al ristorante, dal ritorno della gavetta in ufficio agli orti sul balcone, dalla lista della spesa allo sguardo attento alla data di scadenza fino al boom della spesa nei mercati contadini a chilometro zero sono solo alcune delle strategie adottate dagli italiani che hanno fatto scendere del 12% lo spreco alimentare nelle case nell'ultimo anno".

Alcuni consigli pratici anti spreco

- Preparare una **lista della spesa** consente di acquistare il necessario, così da non ritrovarsi con scorte eccessive di uno stesso alimento, che potrebbero sfociare in uno spreco.
- **Evitare di farsi intrappolare dal fascino delle promozioni:** il famoso tre per due spesso è ingannevole e porta ad acquistare beni di cui non si ha veramente bisogno.
- Meglio ancora se **la spesa la si programma per tutta la settimana**, dopo aver stilato un menù per ogni pasto di ciascun giorno: in questo modo gli acquisti saranno mirati.
- **Fare la spesa a stomaco pieno.** È assodato infatti che andarci da affamati porta a comprare più del dovuto e soprattutto a fare ampie scorte di alimenti non realmente necessari.
- La **data di scadenza:** la nota dicitura "consumarsi preferibilmente entro" non vuol dire che il tutto va gettato nel cestino allo scoccare della mezzanotte. Si dovrà di certo controllare lo stato dell'alimento in questione, sapendo però che al sopraggiungere della data ci sarà un inizio di perdita di alcune proprietà organolettiche, come il profumo e il gusto ad esempio.
- **Organizzare dispensa e frigorifero in maniera razionale**, posizionando più a portata di mano i prodotti con le scadenze più ravvicinate.
- È preferibile **non riempire mai il frigorifero** al fine di garantirne sempre il corretto funzionamento, poiché un frigorifero strapieno non assicura il mantenimento della temperatura impostata e ciò potrebbe causare il deterioramento degli alimenti in esso conservati.
- **Il cibo non esteticamente eccellente non è di serie B.** Se alcuni prodotti sono troppo maturi si può pensare di sfruttarli per arricchire dei dolci, preparare zuppe e altro ancora.
- Un modo utile per ridurre gli sprechi è **riciclare gli avanzi**

TECNOLOGIA

Giornata contro spreco alimentare: ecco lo Sprecometro, l'app che calcola il cibo buttato

05 feb 2023 - 07:00

Instagram



Sviluppata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, l'applicazione punta a far compiere un percorso virtuoso all'utente, riportando i suoi progressi e calcolando quanto perso in termini sia economici che di sostenibilità. "È uno strumento di consapevolezza e partecipazione per raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'ONU", ha dichiarato Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher



▶ ASCOLTA ARTICOLO

CONDIVI

Ci vogliono 3 domande e 5 minuti per valutare lo spreco alimentare di ciascuno ed è questo il sistema utilizzato dallo Sprecometro, la nuova web app dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher lanciata in occasione della 10ª [Giornata nazionale Prevenzione dello spreco alimentare](#), in calendario oggi 5 febbraio. Come ha raccontato al *Corriere della Sera* Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco e direttore scientifico dell'Osservatorio, "l'app è uno strumento di consapevolezza e partecipazione per raggiungere in modo concreto gli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Conosciamo l'obiettivo, è un percorso lungo possibile, ma dobbiamo anche sapere la direzione per arrivarci".

Come funziona

L'applicazione, sviluppata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e da Last Minute Market, ha un accesso piuttosto elementare: una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di tracciare un profilo dell'utilizzatore, distinguendolo come Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso. La differenza nei profili è basata sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro, i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da mezzo litro, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può aggiornare periodicamente il proprio profilo, valutando i propri progressi e fissando gli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, e anche migliorarlo, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app, al cui interno sono presenti video, schede informative di approfondimento e quiz. L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni attività a cui si partecipa. Inoltre, si può collegare il proprio account dello Sprecometro al profilo Instagram in modo da condividere i progressi e i risultati raggiunti. C'è la possibilità di creare dei gruppi tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende, pubblica amministrazione per stimolare una sana competizione nella lotta allo spreco alimentare.

LEGGI ANCHE

- ▶ [Giornata contro lo spreco alimentare, 10 consigli pratici per evitarlo](#)

Il test

L'app è già stata testata in questi mesi da più di 500 studenti dei 21 licei di Transizione Ecologica e Digitale (orientamento formativo superiore nato soltanto lo scorso settembre) sparsi in tutta l'Italia. Secondo le prime rilevazioni, il cibo sprecato è pari a 196,5 kg, equivale in termini di impronta carbonica alle emissioni di un'automobile che percorre poco più di 8mila km mentre l'impronta idrica è poco meno di 670mila bottiglie da mezzo litro di acqua. Lo spreco ha anche un costo, pari a 1571,85 euro. Secondo i più recenti studi, ogni anno vengono buttate tonnellate di cibo, corrispondenti ad una perdita economica di 940 miliardi di dollari annui a livello mondiale. Come ha evidenziato al *Corriere* Andrea Maggi, ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2023, "la quantità di cibo che produciamo potrebbe nutrire 12 miliardi di persone e solo recuperando gli sprechi alimentari sarebbe possibile sfamare due miliardi di persone. La tutela dell'ambiente e l'educazione alimentare sono temi fondamentali per vivere in armonia tra le persone e con l'ambiente".

VEDI ANCHE

- ▶ [L'impatto della pandemia sullo spreco alimentare](#)



7/02/2024

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.

Publicato 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 mostrato 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 tuberì 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 – CO2 e H2O – 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.

ASSOCIAZIONE AMBIENTE E LAVORO

Spreco alimentare, la nuova indagine Waste Watcher e l'app Sprecometro su cibo e sostenibilità

In occasione della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare sono stati diffusi i dati del rapporto 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, realizzato su monitoraggio Ipsos, da cui emerge che, nonostante una riduzione del 12% rispetto al 2022, lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,48 miliardi. Lanciata l'app gratuita Sprecometro per misurare e prevenire tale fenomeno.

Il rapporto 2023 "Il caso Italia" di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, diffuso in occasione della decima "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare", per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna e su monitoraggio Ipsos, rivela che non manca di farsi sentire l'onda lunga della pandemia sulle abitudini quotidiane: marcata la riduzione del consumo extra-domestico per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km 0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). "Risparmio" dunque non è più la parola chiave nei comportamenti degli italiani, solo il 7% dichiara di metterla al primo posto nei comportamenti di acquisto: prevale piuttosto la "pragmaticità", per 6 italiani su 10, la qualità per il restante 32%.

I nuovi dati che si riferiscono al mese di gennaio 2023 dicono che gli italiani gettano in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui: ca il 12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022 (595,3 grammi settimanali). Un dato che si accentua a sud (+ 8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 38% rispetto alla media italiana). «Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023 – annuncia il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè – L'obiettivo ONU, dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, non è lontano: la sfida si può vincere. Il recupero di cibo a fini solidali sta diventando una prassi consolidata – osserva ancora Andrea Segrè – ma la prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa: la scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policies, che coordinano la filiera del cibo nelle nostre città, stanno diventando riferimento centrale di buon governo». Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo: «Nel 2022 – aggiunge Luca Falasconi, coordinatore del rapporto – sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240.340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di €9.301.215.981». Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione. I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.

In occasione della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, è stata resa disponibile da scaricare e attivare gratuitamente la nuova app Sprecometro su cibo e sostenibilità. L'app istituzionale sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International costituisce uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile.



16/05/2023

Sprecometro, un'app per il cibo gettato

By Redazione Dailygreen.it - 16 Maggio 2023

SHARE



Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi.

17/10/2023

la Repubblica

Andrea Segrè, il professore anti spreco

di Martina Liverani



▲ Andrea Segrè

A Bologna al festival C'è + Gusto, ospite il docente universitario che da anni è in prima linea per educare al cibo. E ora l'esperto lancia la app "Sprecometro"

Costruire e gestire il rapporto cibo turismo territorio: la sfida di Bologna; la crescita del Piemonte, il caso Riomaggiore": è il tema del talk che aprirà la seconda edizione del festival C'è più Gusto, a Bologna dal 21 al 22 ottobre. Nelle sale di Palazzo Re Enzo, intervistato dal direttore Luca Ferrua, tra gli ospiti sarà presente anche Andrea Segrè, professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna.

"Bologna è, da sempre, una città accogliente; quando diciamo che è grassa, questo grassa vuol dire accogliente - spiega Segrè - È la città sede di una leggendaria università, una città quindi dedicata allo studio e all'accoglienza". Proprio l'identità accogliente di Bologna, è lo spunto per Segrè di coniare lo "ius cibi", il diritto al cibo. Che significa riconoscere il cibo come bene comune e fondamentale e il diritto di tutti a poter mangiare in modo adeguato, sufficiente e sostenibile; anche per chi, oggi, per varie ragioni non può o non ce la fa.

Segrè, che ricopre il ruolo istituzionale di Consigliere Speciale del sindaco di Bologna per le politiche alimentari urbane e metropolitane, con lo ius cibi pone la cittadinanza alimentare al centro del dibattito politico e di governo, e base per la realizzazione della Food Policy cittadina in previsione dell'Agenda Onu che chiede, tra le altre cose, di ridurre del 50% gli sprechi alimentari entro il 2030.



17/10/2023

la Repubblica

Bologna, la grassa, mette quindi il cibo al centro di una rivoluzione che riguarda tutti. Cittadini e turisti, compresi. Dal diritto a un'alimentazione sana e sufficiente, al dovere di non sprecare il cibo. Dovere etico, ma anche economico, e base di uno sviluppo sostenibile.

Sono ormai trascorsi 25 anni da quando Andrea Segrè ha fondato "Last Minute Market", il progetto che affianca le aziende della grande distribuzione per il recupero delle eccedenze e la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari e non solo. Progetto poi evoluto nell'Osservatorio Waste Watcher (di cui Segrè è direttore scientifico) che studia, confronta e analizza le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario.

Segrè è stato tra i primi a parlare a gran voce di "no spreco" rivolgendosi anche al consumatore finale e a proporre soluzioni concrete che devono partire dalle cucine di casa, perché ancora oggi lo spreco alimentare avviene principalmente all'interno della mura domestiche.

"Università significa anche ricerca, e questo ci permette di studiare e sperimentare progetti e modelli per combattere lo spreco, consapevoli che occorre partire dall'educazione alimentare e quindi dalla consapevolezza", spiega il professore.

Lo spreco è dunque una questione di comportamenti. Sia collettivi, quindi di una città, che dei singoli. E punta ai singoli l'ultimo progetto del professor Segrè, la nuova app dello Sprecometro che permette a chi la scarica di aggiornare quotidianamente il proprio comportamento e valutare quanto quest'ultimo sia allineato agli obiettivi dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. Lo Sprecometro misura quanto cibo viene sprecato nelle cucine di casa, ci fa capire quali alimenti sprechiamo maggiormente e perché, soprattutto ci aiuta a non buttare via cibi ancora buoni da mangiare. Una sfida, quella di Bologna, che si può vincere solo se affrontata tutti insieme.

11/12/2023

DIRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Cibo, Natale e Capodanno senza sprechi si può: ecco l'app e le ricette degli chef

Prevenire le abitudini alimentari che generano spreco si può, e anche a Natale e Capodanno con un po' di attenzione possiamo decisamente migliorare

Publicato:11-12-2023 11:31

Ultimo aggiornamento:11-12-2023 11:31

Autore: Redazione



ROMA – È ufficialmente partito il **conto alla rovescia per Natale**. E dicembre sarà anche il mese in cui, probabilmente, acquisteremo più cibo del solito, accumulando in tempi ristretti grandi quantità di alimenti che rischiano di andare sprecati. Ma qual è, in generale, il cibo che sprechiamo di più? **Ancora una volta è la frutta fresca l'alimento più sprecato**, sono infatti i prodotti freschi e deperibili, quelli che si gettano maggiormente a qualsiasi latitudine, dice l'Osservatorio Waste Watcher International. Infatti, **al secondo posto l'alimento più sprecato è l'insalata**.

Prevenire le abitudini alimentari che generano spreco si può, e anche a Natale e Capodanno con un po' di attenzione possiamo decisamente migliorare: un aiuto "tecnico" e concreto arriva quest'anno dalla **app Sprecometro**, elaborata dall'Università di Bologna – Distal nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, per la direzione scientifica dell'agroeconomista e accademico Andrea Segrè. **Scaricando gratuitamente Sprecometro per iOS e Android (sprecometro.it) sarà possibile, da oggi, avere accesso alle ricette d'autore** messe a disposizione da un 'dream team' di grandi chef appassionatamente impegnati nella cucina ispirata a criteri di sostenibilità, stagionalità e naturalmente alle buone pratiche #sprecozero.

GLI CHEF E LE RICETTE ANTI-SPRECO

Sono – in ordine di apparizione su Sprecometro – gli chef **Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Filippo La Mantia, Andy Luotto e Sabina Morganti**. Le loro ricette offriranno nuove idee non solo per cene e cenoni, ma anche e soprattutto per le successive giornate e serate, quando ci ritroveremo alle prese con avanzi, frammenti, e residui di spese che hanno intasato frigo e dispensa. In aggiunta a queste ricette d'autore su Sprecometro si possono trovare i **consigli #sprecozero e altre ricette frutto delle ricerche di Andrea Segrè**, che le ha raccolte nel tempo in vari manuali come 'Cucinare senza sprechi' (Ponte alle Grazie) e 'Il metodo spreco zero' (Rizzoli Bur).

11/12/2023



"Prevenire è meglio di curare, cucinare è molto meglio di buttare – sottolinea Segrè – Lo spreco alimentare ha un costo, neppure tanto nascosto: **ogni alimento che finisce nel bidone della spazzatura è una perdita secca di risorse naturali preziose: suolo, acqua, energia.** Siamo per questo grati ai nostri amici chef a **#sprecozero**, che ci insegnano a valorizzare anche l'ultimo scarto".

La **prima ricetta scaricabile è firmata dalla chef Cristina Bowerman** e arriva in regalo con il download gratuito di Sprecometro. Una ricetta tradizionale e insieme 'audace', nel segno della contaminazione dei gusti e del recupero degli sprechi del cibo che più si getta durante le feste: il panettone! **Spaghetti, aglio, olio e panettone avanzato** è la ricetta che Cristina Bowerman propone, per cimentarci in cucina durante le feste e scoprire che gli avanzi non sono mai stati così buoni. **La seconda ricetta sarà a firma di Moreno Cedroni e verrà rilasciata una settimana prima di Natale, lunedì 18 dicembre, seguirà proprio nella giornata di Natale la ricetta di Filippo La Mantia, a seguire, il 31 dicembre, la ricetta di Andy Luotto e il 5 gennaio, a ridosso dell'Epifania, la ricetta della chef Sabina Morganti. Da gennaio riprenderemo con altre gustose ricette di tanti amici chef: così tutto il 2024 sarà davvero a #sprecozero.**

I CONSIGLI PER NON SPRECARE (SEMPRE, E NON SOLO DURANTE LE FESTE)

1. **Check-in:** Fai la lista della spesa passando in rassegna frigorifero e dispensa basandoti sul numero dei commensali. Ricorda che in cucina il detto "quanto basta" funziona sempre.
2. **Check-out:** Evita le sirene del marketing: le offerte 3x2 e il sottocosto non servono se ti metti in viaggio per le feste. Se proprio non riesci a resistere acquista solo alimenti che puoi conservare.
3. **Weight & Waste Watchers:** Pesa gli alimenti e soppesa i tuoi invitati prima di cucinare quantità che si adattano meglio a una caserma. L'eccesso a tavola fa male alla salute e all'ambiente se poi finisce nella spazzatura.
4. **The Day After: il giorno dopo:** Recupera tutto ciò che rimane di pranzi & cene della festa e crea un super pasto del giorno dopo da condividere con gli amici. Ciò che avanza congelalo, mangiandolo qualche mese dopo ti ricorderai con piacere delle feste.
5. **#Zerowaste: #sprecozero:** Differenzia nei bidoni e nei sacchi dedicati della spazzatura tutto ciò che resta a tavola e sotto l'albero, dal cibo agli imballaggi. Dagli una seconda chance: gli alimenti nell'umido per il compost delle piante, il packaging per un nuovo ciclo.



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 sprecono 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 sé 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

31/01/2024



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".



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.

2/02/2024



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'Osservatorio 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 minorenni 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.

2/02/2024



*"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>



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 **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 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 rimpiaattino"**. 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.

2/02/2024



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».



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, 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.

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^a 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".

2/02/2024



"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.



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.



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 riconoscere 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^a 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.



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

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**



Mattia Grillini - Vicepresidente Camst group

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.

A scuola arriva lo sprecometro: come funziona l'app per non buttare il cibo



A Bologna le scuole accolgono un nuovo strumento innovativo: lo Sprecometro, un'applicazione destinata a rivoluzionare il modo in cui le scuole affrontano il problema dello spreco alimentare. In occasione dell'11esima giornata di prevenzione dello spreco alimentare, prevista per il 5 febbraio, il Camst group ha promosso un progetto educativo che introduce lo Sprecometro nelle mense scolastiche.

Lo Sprecometro è un'app sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. Tale innovazione tecnologica nasce con l'obiettivo di misurare e monitorare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale ad esso collegato.

La funzione principale dello Sprecometro è quella di misurare in grammi lo spreco alimentare, sia individuale che collettivo, fornendo una stima dell'impatto economico, della carbon footprint (espressa in CO₂ e km percorsi da un'auto) e dell'impronta idrica (quantificata in H₂O e bottiglie d'acqua da 0.5l). Questo strumento si inserisce nel contesto degli obiettivi dell'Agenda Onu 2030, mirando a generare consapevolezza sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare, adottare diete sane e utilizzare in modo sostenibile le risorse naturali.

Le scuole partecipanti al progetto riceveranno una versione dedicata dell'app, che permetterà agli insegnanti di iscrivere le proprie classi e avviare il "monitoraggio alimentare". Attraverso questa iniziativa, si potrà valutare l'impatto dello spreco alimentare operato dalle singole classi in termini di impronta idrica e carbonica.

I risultati ottenuti dal monitoraggio alimentare saranno utilizzati per fornire agli insegnanti materiali didattici, come video, schede informative e quiz, utili per sensibilizzare gli studenti sul tema dello spreco alimentare. L'obiettivo è quello di prevenire gli sprechi e promuovere buone pratiche di educazione alimentare tra i più giovani.

4/02/2024

QN il Resto del Carlino

Cibo, app antispreco nelle scuole: "L'educazione comincia a mensa"

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



Lo sprecometro entra in classe

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: Sprecometro: cosa è e come funziona l'app per non buttare il cibo

Bologna, 4 febbraio 2024 – 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: dal confronto con lo spin-off Last Minute Market nasce l'idea di portare lo Sprecometro a scuola

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. 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".

QN il Resto del Carlino

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

In Italia si sprecono 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 800 milioni 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 sughhi, 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%).

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: ristoranti, 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 disuguaglianze 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 si’ nella quale **Papa Francesco** parla di **ecologia integrale** sottolineando che “combattere lo spreco alimentare concorre a combattere la crisi climatica”.

5/02/2024

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**.

5/02/2024

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**.



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%).



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.

*“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”.



Andrea Segrè



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.

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



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, Svuojafrigo 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.

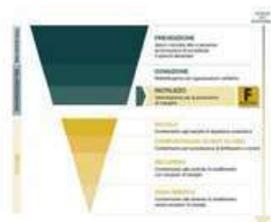
Venendo incontro a chi ha scelto uno stile alimentare particolare e coniugando risparmio, rispetto dell'ambiente, fantasia e gusti variegati.

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.

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



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 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.**



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».

4/02/2024



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^a 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.

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 CO₂ 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 evitarli di sprecarli è un passo importante che tutti noi possiamo compiere per contribuire alla salvaguardia della Terra.

L'INTERVISTA

Sprecometro, l'app per ridurre lo spreco alimentare: "Educiamo 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".

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 posiziona 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”.



L'11ma Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare mostra dati e situazioni preoccupanti

Publicato 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" è il tema della 11ª 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.

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!

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 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).



Riempire troppo il frigorifero è un errore enorme.



Grandi quantità di cibo vengono quotidianamente buttate sia dai consumatori che dai produttori

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.

5/02/2024



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 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.

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.

5/02/2024

Ambient & Ambienti

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'**Università 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.

Spreco alimentare: in Italia +8% rispetto al 2023. Frutta fresca la più sprecata

Si è tenuto oggi l'evento ufficiale dell'11^a 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 Pledge**, 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 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^a 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.

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)**.

5/02/2024



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.

5/02/2024



"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'.

5/02/2024



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'impovertimento degli agricoltori è un fattore importante e da tenere sotto controllo che si lega indirettamente anche agli sprechi alimentari. **Il commento di Andrea Segrè.**





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.



A questo si aggiunge l'aggiornamento del **database** di alimenti con la stima degli impatti ambientali – CO₂ e H₂O – 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. Apprendola 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”.

27/01/2023

ALTO ADIGE
QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATA NEL 1945

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova app 'Sprecometro'

5 febbraio, 'Prof.' Maggi Ambasciatore buone pratiche

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

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

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

27/01/2023

IL **NUOVO** TRENTINO

Giornata prevenzione 2023, arriva la nuova app 'Sprecometro'

5 febbraio, 'Prof.' Maggi Ambasciatore buone pratiche

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

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

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

31/01/2023

IL **NUOVO** TRENTINO

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via

L'iniziativa presentata dal fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè in vista della decima Giornata di prevenzione. Quattro profili: sprecone, disattento, attento, parsimonioso

31 gennaio 2023



ROMA. Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa, presentata dal **fondatore di Spreco Zero Andrea Segrè (già presidente della Fondazione Mach)** con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi, lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della **Campagna Spreco Zero.**

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei **quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso**, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la **possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione.**

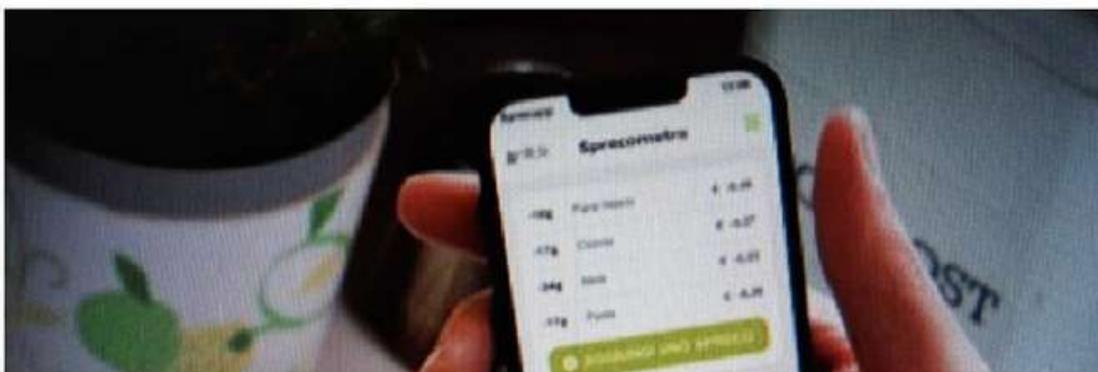
31/01/2023

ALTO ADIGE

QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATO NEL 1945

Sprecometro, in 5 minuti l'app calcola il cibo gettato via Stima impatto economico e ambientale di 23 alimenti

Redazione ANSA ROMA 31 gennaio 2023 15:05



(ANSA) - ROMA, 31 GEN - Si chiama Sprecometro, la nuova app scaricabile gratuitamente che, in sole 3 domande e 5 minuti di tempo, stima l'impatto economico in euro e ambientale in Co2 e H2o dello spreco del cibo all'interno delle mura domestiche.

Un'iniziativa lanciata in vista della X Giornata di Prevenzione del 5 febbraio prossimo, nell'ambito della Campagna Spreco Zero.

Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al diario dello spreco contenuto nell'app, sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, si possono valutare anche i progressi fissando obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile.

Il nuovo strumento tanto agile e veloce quanto "solido" dal punto di vista scientifico, grazie al Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, misura in grammi lo spreco alimentare, facendo capire non solo quali alimenti si sprecano ma anche il perché vengono gettati via ancora buoni da mangiare. Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato la app.

Facile il funzionamento dell'app dove, una volta scaricata, occorre registrarsi e aprire un account rispondendo ad un rapido questionario iniziale che ha l'obiettivo di targettizzare l'utilizzatore in uno dei quattro profili ossia Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso, differenziati sulle abitudini di consumo e spesa alimentare, ma anche sulle quantità in grammi di spreco per 23 categorie di alimenti (carne rossa, carne bianca, frutta fresca, verdure, pane). Tra l'altro i dati relativi all'impronta carbonica sono convertiti live anche in km percorsi da un'auto mentre l'impronta idrica è espressa anche in bottiglie d'acqua da 0.5 l, così da dare una veloce raffigurazione dell'impatto. Si può anche migliorare il proprio profilo periodicamente, grazie alla visione dei contenuti educativi previsti dall'app propone, come video (indicativamente di 2-3 minuti), schede informative di approfondimento e quiz.

Uno strumento che potrà essere vissuto in modo singolo o aggregato, vi è infatti la possibilità di creare cluster tra amici, colleghi, compagni di classe, aziende o pubblica amministrazione. L'iniziativa è stata presentata dal fondatore Spreco Zero Andrea Segrè con l'Ambasciatore buone pratiche Andrea Maggi. (ANSA).

2/02/2023

HUFFPOST

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

/ di Cristina Nadotti



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

02 FEBBRAIO 2023 ALLE 11:43

2 MINUTI DI LETTURA

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

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

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

HUFFPOST



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

HUFFPOST

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



2/02/2023

HUFFPOST

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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

LA STAMPA

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



LA STAMPA

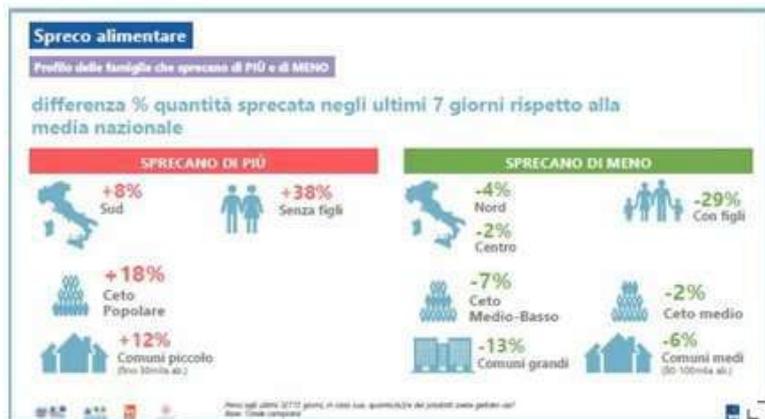
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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



Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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





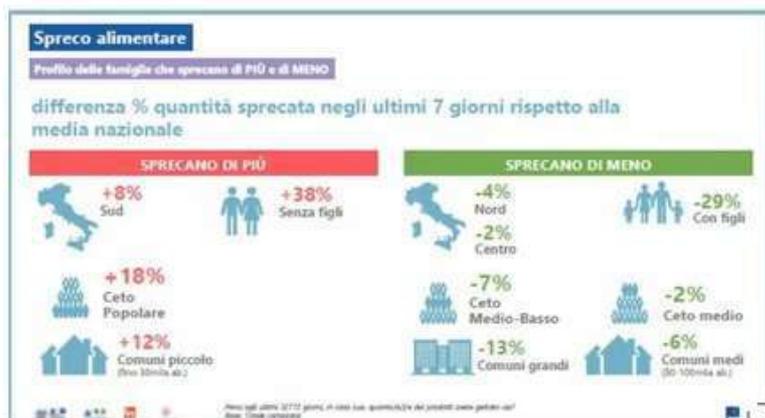
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

GAZZETTA DI MANTOVA

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



GAZZETTA DI MANTOVA

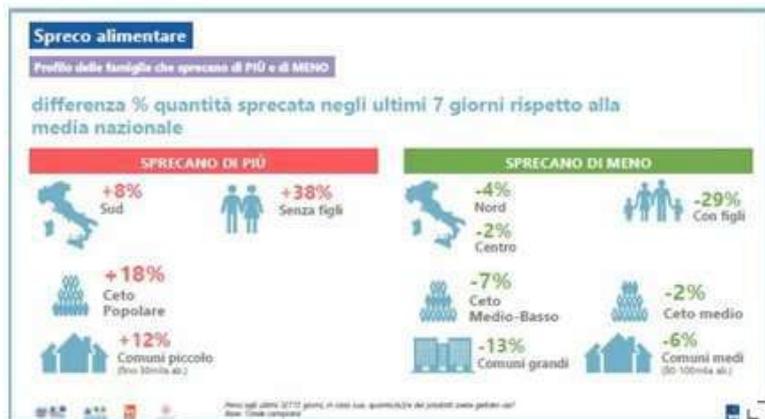
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

IL PICCOLO

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



IL PICCOLO

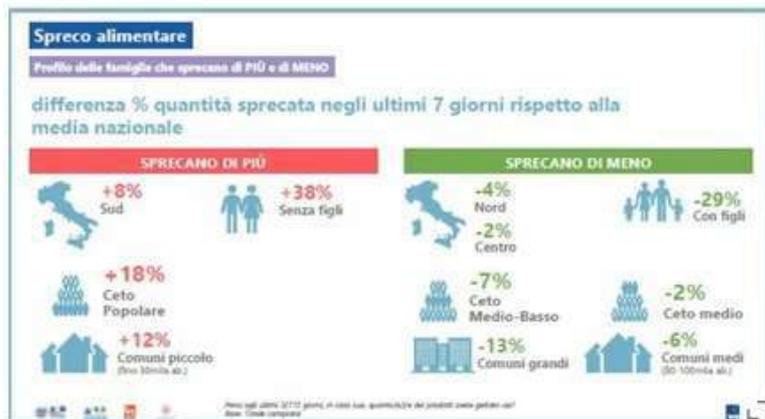
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



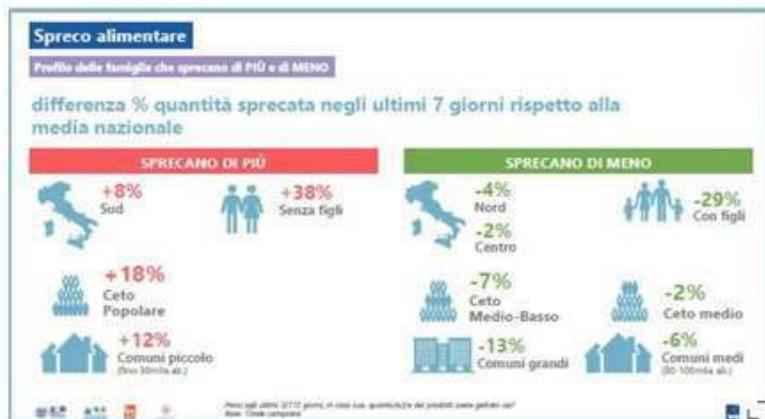
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

Messaggero Veneto

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



Messaggero Veneto

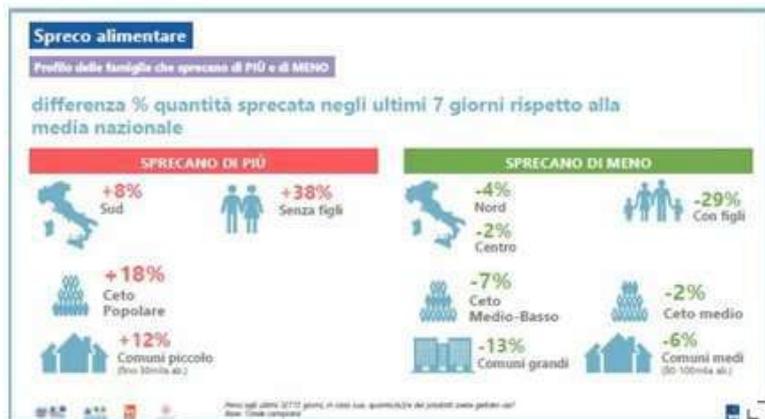
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

IL SECOLO XIX

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



IL SECOLO XIX

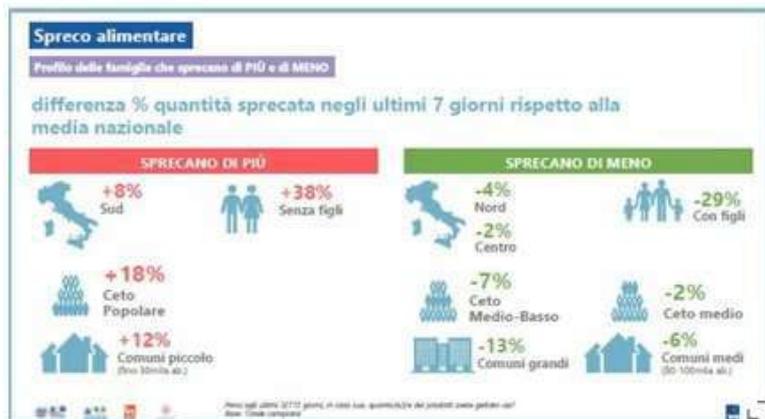
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

di Padova il mattino

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



di Padova il mattino

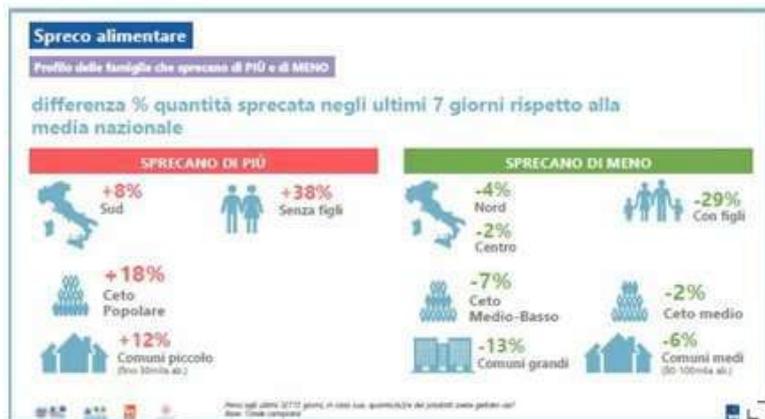
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

la Sentinella del Canavese

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



la Sentinella

del Canavese

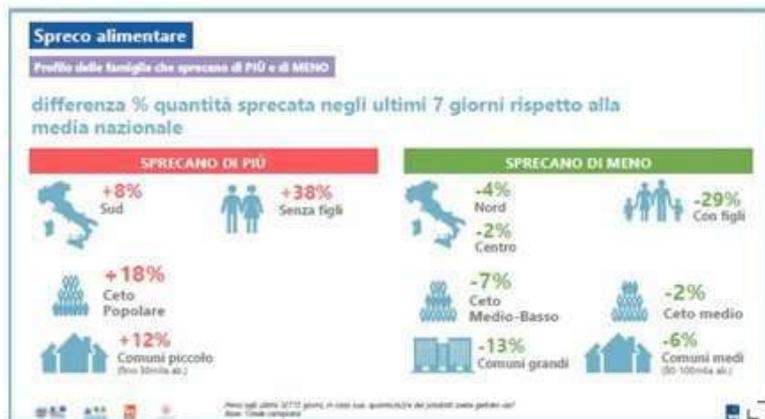
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

la Provincia

PAVESE

Green&Blue

Alimentazione



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

DI CRISTINA NADOTTI



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

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

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

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



la Provincia PAVESE

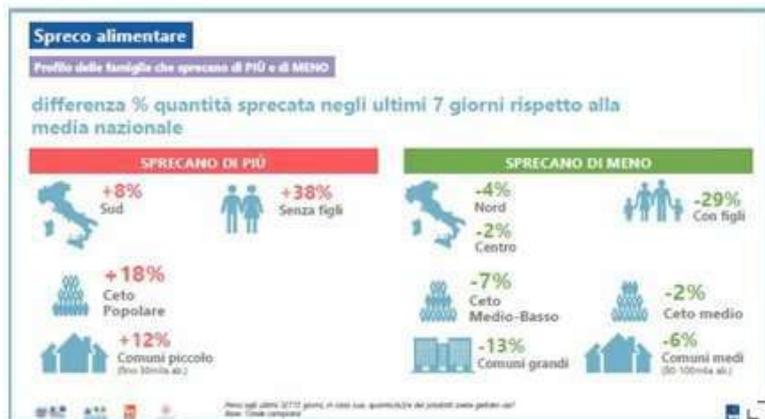
Green&Blue

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

Meno ristoranti e più cibo di qualità

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

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



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

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

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

La tecnologia aiuta a ridurre lo spreco

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

IL PICCOLO

DOMENICA 5 FEBBRAIO 2023
IL PICCOLO

ATTUALITÀ 13

La giornata contro lo spreco alimentare

L'Osservatorio Waste Watcher ha sviluppato un misuratore per capire cosa gettiamo nella spazzatura e per quale motivo

Frutta, verdura, pane buttiamo 27 chili l'anno In una app il segreto per evitare gli errori



L'INTERVENTO

ANDREA SEGRE

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

La mappatura dello spreco a livello nazionale consolida che nel Sud le quantità sprecate sono maggiori rispetto alla media nazionale (+8%), confermando stili di vita e abitudini alimentari diverse, così come l'incidenza minore dello spreco nei nuclei familiari con figli (-29%) dove l'incremento dei prezzi si fa sentire di più.

AL SUPERMERCATO
UN CLIENTE OLIVIA MARKET
D'AVANTI AL BANCO FRIGO

C'è ancora molto da fare per raggiungere gli obiettivi fissati dall'Agenda Onu: ridurre entro il 2030 metà dello sperpero

Un'altra tendenza da segnalare è la marcata riduzione del consumo extra-domestico: anche in Italia prevale l'effetto "nidificazione" e diminuiscono colazioni, pranzi e cene fuori casa (-42%).

Da questo quadro si capisce che, severamente vogliamo raggiungere l'obiettivo di ridurre lo spreco del 50% entro il 2030 secondo l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile (obiettivo 12.3) c'è ancora molto da fare. Dobbiamo trovare il modo di misurare i progressi fatti e promuovere nel contempo azioni che a partire dal contrasto dello spreco alimentare consentano di adottare diete sane. Per questo l'Osservatorio Waste Watcher ha sviluppato un'applicazione - lo Sprecometro, dettagli su sprecometro.it - che ci aiuta, singolarmente e come comunità, a ridurre lo spreco e adottare diete sane tenendo conto che la nostra alimentazione soddisfa un bisogno

primario, ha un impatto sulla salute, l'ambiente, l'economia.

Con semplici passaggi riusciamo a capire non solo quali alimenti sprechiamo ma anche il perché li gettiamo via ancora buoni da mangiare e come fare concretamente per eliminare gli errori. Perché nessuno spreca apposta. Per ognuno viene definito, alla fine della prima (e unica) rilevazione, un identikit preciso - Sprecone, Disattento, Attento, Parsimonioso - che periodicamente viene aggiornato a seconda degli aumenti o diminuzioni degli sprechi domestici e anche in base al percorso informativo ed educativo che viene intrapreso seguendo i mini video, le schede informative di approfondimento e rispondendo ai relativi quiz, che ci aiuteranno concretamente a ridurre lo spreco alimentare domestico e adottare diete sane. Periodicamente potremo verificare se gli esercizi funzionano e confrontarci con tanti altri che come noi si pongono lo stesso obiettivo: siccome la sfida globale è ridurre della metà lo spreco alimentare la vittoria finale dipende dal numero di partecipanti. Tanto maggiore è la Comunità tanto più importanti saranno i risultati. La sfida di ridurre lo spreco si può vincere.

Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International / Campagna Spreco Zero