

in vista del 5 giugno Giornata Mondiale dell'Ambiente

«NON SPRECARRE IL CIBO È UN DOVERE.
MANGIARE BENE È UN DIRITTO FONDAMENTALE»

Dalla crisi alimentare globale al progetto di un Recovery Food per il pianeta, dai dati mondiali sul cibo gettato allo Sprecometro, che permette a chiunque di misurare (gratis) lo spreco e l'impronta ambientale, ogni giorno. Ma il 2030 è dietro l'angolo, con i suoi (quasi) irraggiungibili obiettivi dell'Agenda ONU ...



Andrea Segrè, Enzo Riso

**Lo spreco alimentare in
Italia e nel mondo.
Quanto, cosa e perché**

**Dal 26 maggio
in libreria per Castelvecchi
Collana Arca - pp. 120 - Euro 15**



Perché il Giappone è il Paese più virtuoso, mentre i cittadini statunitensi, monitorati nel tempo, sembrano essere quelli più portati a sprecare il cibo? E come se la cavano gli italiani con i loro 75 grammi di cibo gettato ogni giorno, pro capite?

Due anni dopo la pandemia e a 7 anni dal 2030 - quando ci si aspetta che il mondo dimezzi lo spreco alimentare - perché siamo così indietro, con 1/3 del cibo perso ogni anno sul pianeta (il 14% dopo il raccolto e il 17% fra commercio e consumo), mentre potrebbe sfamare almeno 1,26 miliardi di persone? Come invertire la tendenza e con quali strumenti misurare gli eventuali progressi, personali e globali? Il libro firmato dall'economista Andrea Segrè, fondatore dell'impegno #sprecozero e dell'omonima campagna italiana, con il direttore scientifico Ipsos Enzo Riso, si configura come il più aggiornato Atlante dello spreco alimentare in Italia e nel mondo: elaborato in sintonia con la FAO, con l'introduzione del chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen e la postfazione di Maurizio Martina, vice Direttore Generale Aggiunto FAO, offre il quadro dettagliato dei dati Waste Watcher sugli sprechi alimentari in Italia e nel mondo, ma anche sui comportamenti e le abitudini di acquisto e consumo in 11 Paesi del pianeta. Non solo: il saggio offre indicazioni e risposte concrete: come la via maestra di un Global Recovery Food e l'applicazione Sprecometro subito a disposizione di tutti, in un click.

Oltre a molti inediti: come la decisa preferenza dei consumatori di tutto il mondo per le etichette Nutrinform (sistema a batteria, proposte dall'Italia) anziché le etichette Nutriscore, il discusso sistema a semaforo proposto dalla Francia). E c'è tutto l'effetto pandemia sugli italiani: - 51% di pranzi e cene al ristorante, - 31% delivery, - 30% piatti pronti.

ROMA – **Il mondo si avvicina rapidamente al 2030**, l'Anno di verifica degli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: «**ma con tutta evidenza, più ci avviciniamo al traguardo, più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero** – spiega l'economista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero - In Italia oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette, e sono in condizione di povertà più di 1,9 milioni di famiglie, ovvero 5,6 milioni di individui, il 9,4% della popolazione (Istat 2021). Siamo ai massimi storici, **l'Italia e il mondo devono darsi l'obiettivo di una global food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile**». Qualsiasi obiettivo deve partire da **un quadro aggiornato e realistico dell'esistente**, per questo proprio **Andrea Segrè**, nella sua veste di **direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International**, a quattro mani con **Enzo Riso**, **direttore scientifico Ipsos**, firma il nuovo saggio **“Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo. Quanto, cosa e perché”** (Castelvecchi, 120 pagg. € 15), **in libreria dal 26 maggio, nel conto alla rovescia verso la Giornata mondiale dell'Ambiente, lunedì 5 giugno 2023**. Due anni dopo la pandemia e a 7 anni dal 2030 – quando ci si aspetta che il mondo dimezzi lo spreco alimentare, come da Obiettivo 12.3 dell'Agenda delle Nazioni Unite – **il traguardo sembra una meta irraggiungibile**. Ogni anno 1/3 del cibo 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 sintonia 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**. A partire dai dati, quelli dell'Osservatorio Waste Watcher International che da dieci anni predispone monitoraggi aggiornati sugli sprechi alimentari in Italia e anche nel mondo, tracciando i comportamenti e le abitudini di acquisto e fruizione del cibo dei consumatori ad ogni latitudine del pianeta. **Un libro, quindi, che si configura come il più aggiornato Atlante dello spreco alimentare in Italia e nel mondo** e individua le principali azioni, pubbliche e private, necessarie per contrastarlo e arginare il conseguente impatto ambientale, sociale ed economico.

Secondo il rapporto *The State of Food Security and Nutrition in the World* lanciato dalla FAO e dai suoi partner nel luglio 2022, **828 milioni di persone hanno sofferto di fame nel 2021**, che rappresenta un aumento di 46 milioni dal 2020 e di 115 milioni dal periodo pre-pandemico, nel 2019. Eppure, **esaminando i dati Waste Watcher International sullo spreco alimentare, 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, segue 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 che si attesta su uno spreco settimanale di 33,1 grammi di frutta pro capite. **Lo spreco del cibo, quindi, come elemento 'antagonista' della sicurezza alimentare e delle diete sostenibili, quindi come concreta concausa del degrado ambientale del pianeta**. Il monitoraggio dei dati e le campagne di sensibilizzazione sono uno strumento indispensabile per cambiare la cultura e implementare azioni innovative, per indurre nei cittadini una svolta culturale nei confronti delle perdite e degli sprechi alimentari, l'unica strada per affrontare il problema alla radice e contribuire al raggiungimento del target 12.3 dell'Obiettivo 12 dell'Agenda ONU per lo Sviluppo Sostenibile.

Ma **il libro Segrè-Riso va ben oltre la 'fotografia' –rilevante e complessa - della situazione oggi esistente in Italia e nel mondo in tema di spreco alimentare**: un quadro al quale portano il loro contributo i ricercatori **Luca Falasconi** (“Il caso Italia”), **Matteo Vittuari** (Cross Country report) e **Barbara Toci** (compostamenti post-pandemia). **il saggio, infatti, offre indicazioni e risposte concrete: come la via maestra di un Global Recovery Food**, individuato come strategia internazionale a tre livelli: migliorare l'efficienza del sistema agroalimentare per ridurre l'impatto ambientale anche grazie alla riduzione di perdite agricole e sprechi alimentari (**asse della sostenibilità**); incrementare il recupero delle eccedenze a fini caritativi laddove il costo del recupero lo renda giustificabile (**asse della solidarietà**); promuovere attraverso l'educazione alimentare e ambientale l'adozione di diete alimentari salutari (**asse della salute**). Un sistema che deve poggare sullo stimolo di comportamenti virtuosi e sobri nella vita quotidiana delle famiglie.

SPRECOMETRO, DAL 2023 IN UN CLICK IL NOSTRO SPRECO E IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE. L'ultimo capitolo del libro, dopo tante analisi sugli sprechi, ci guida "a riveder le stelle" raccontando l'applicazione **Sprecometro** che dal 2023 è subito a disposizione di tutti, in un click. Se l'obiettivo globale è definito chiaramente dall'Agenda ONU – ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030, target 12.3 – per i non addetti ai lavori non è altrettanto chiara né la metrica che consente di sapere di quanto ci si avvicina (o allontana) e neppure le azioni necessarie. Per questo il team dell'Osservatorio Waste Watcher International e la campagna Spreco Zero hanno sviluppato un'applicazione digitale: lo Sprecometro. 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 anche e 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 di stimare chiaramente se stiamo migliorando. O invece peggiorando.**

I DATI INEDITI DEL LIBRO: QUALE ETICHETTA PER I CIBI? NUTRIFORM BATTE NUTRISCORE!

Il saggio include molti dati del tutto inediti: come la decisa preferenza dei consumatori di tutto il mondo per le etichette Nutrinform (sistema a batteria, proposte dall'Italia) anziché le etichette Nutriscore, il discusso sistema a semaforo proposto dalla Francia). L'indagine è stata condotta nel 2022 analizzando le risposte dei consumatori di 9 Paesi nel mondo: **Stati Uniti, Brasile, Giappone, Sudafrica, Regno Unito, Germania, Spagna, Francia e Italia**: un riscontro che potrebbe guidare le istituzioni nelle decisioni da prendere nel prossimo futuro riguardo alla creazione di una regolamentazione armoniosa all'interno dell'Unione Europea per le etichette nutrizionali fronte pacco.

LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO. DAL GIAPPONE VIRTUOSO AGLI STATI PIU' "SPRECONI".

Perché il Giappone è il Paese più virtuoso, mentre i cittadini statunitensi, monitorati nel tempo, sembrano essere quelli più portati a sprecare il cibo (a cominciare dal pane fresco)? E in questo confronto con gli altri Paesi, come se la cavano gli italiani, con i loro 75 grammi di cibo gettato ogni giorno, pro capite? L'Osservatorio internazionale di Waste Watcher / Spreco Zero attraverso i dati del World Foodwaste Report – un progetto della campagna Spreco Zero su monitoraggio Ipsos - ha indagato nel 2022 i comportamenti dei cittadini di 9 Paesi del mondo: **Italia, Spagna, Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Sudafrica, Brasile, Giappone.** Un "tracciamento" che il libro espone e che permette di comporre la mappa degli stili alimentari sulla Terra, realizzato intervistando complessivamente 9mila cittadini, per un campione statistico di 1000 cittadini a Paese. Rispetto al foodwaste globale spicca subito il dato incrociato: **sono Sudafrica e Giappone i Paesi più virtuosi, perché nelle loro case si spreca circa la metà rispetto all'Italia (324 e 362 grammi a settimana).** In chiave di prevenzione c'è un filo rosso che accomuna tutti, a qualsiasi latitudine: la prospettiva di **campagne capillari di educazione alimentare e sensibilizzazione sugli effetti negativi dello spreco per l'economia e l'ambiente.** Vale per tutti i Paesi, con livelli di consenso fra il 70 e l'80 %.

I DATI POST PANDEMIA: A COSA RINUNCIAMO NELLA STRETTA DELLA NEW AUSTERITY.

Un capitolo del libro è dedicato all'effetto pandemia sugli italiani: **la scure dell'austerità ha colpito le cene e i pranzi al ristorante** (con una riduzione del 51% delle famiglie) e **le colazioni al bar o fuori casa** (con una riduzione del 41% di persone). Anche il **delivery**, esploso nel periodo pandemico, sta subendo una contrazione, con il 31% delle famiglie che vi ricorre meno. 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 divertimenti, abbigliamento e calzature, che scelgono di rinunciare a pesce e carne o riducono la spesa per i farmaci.

ANDREA SEGRÈ. Professore di Politica agraria internazionale e comparata e di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile, fondatore di Last Minute Market, impresa sociale e *spin off* accademico, ideatore della campagna Spreco Zero, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, è autore di *Le parole del nostro tempo* (con il cardinale Matteo Zuppi - EDB, 2020), *...E poi? Scegliere il futuro* (con Ilaria Pertot - Edizioni Ambiente, 2021) e *D(i)ritto al cibo* (Scienza Express, 2022). Con Castelveccchi ha pubblicato *L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare* (a cura di Davide Girardi, 2022). Andrea Segrè ha affrontato il tema dello spreco alimentare pionieristicamente nell'ultimo ventennio, in un lungo, intenso e appassionato impegno che ha portato a conquiste storiche in Italia - come la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, dal 2014 data strategica nel calendario dei cittadini e delle realtà che

operano nella filiera agroalimentare - e come il Premio Vivere a spreco zero, che festeggia nel 2022 i suoi primi dieci anni e promuove le buone pratiche nel quotidiano di ciascuno.

ENZO RISSO. Direttore scientifico di IPSOS e professore di Audience Studies all'Università La Sapienza di Roma, giornalista professionista, editorialista del quotidiano «Domani», ha pubblicato molteplici testi di analisi sociale, politica e valoriale. È autore de *Fenomenologia e effetti sociali del Covid-19* («Quaderni del Cnel» n. 10, 2020), *Oltre il rancore. Viaggio nel ceto medio italiano dal dopoguerra alla pandemia* (Rubbettino, 2021), *Elezioni e partiti nell'Italia repubblicana* (con Piero Ignazi e Spencer Wellhofer - il Mulino, 2022), *Il consumatore narratore di sé. L'immaginario collettivo e il suo ruolo nelle scelte di consumo* (Guerini e Associati, 2023).

PRESS interviste, spedizioni, approfondimenti:

studio Vuesse&c Daniela Volpe, Alessia Petrilli ufficiostampa@volpesain.com

Castelvecchi Editrice Angelo Bernacchia angelobernacchia@litedizioni.it